



Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

[no] Bruksanvisning

T5..L6E..

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	5
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	6
5	Bli kjent med.....	7
6	Driftstyper.....	8
7	TwistPad®	9
8	Før første gangs bruk	9
9	Grunnleggende betjening.....	9
10	Avtrekkstyring	11
11	FlexZone	12
12	PowerMove.....	13
13	Tidsfunksjoner	13
14	PowerBoost	14
15	PanBoost	14
16	Varmholdingsfunksjon	15
17	PowerTransfer	15
18	Frying Sensor	15
19	Barnesikring	17
20	Vaskebeskyttelse	17
21	Individuell sikkerhetsutkobling.....	17
22	Grunninnstillingene	17
23	Kokekar-test	19
24	Effektbegrensning.....	19
25	Home Connect	20
26	Rengjøring og pleie.....	22
27	Spørsmål og svar	25
28	Utbedring av feil.....	26
29	Avfallsbehandling	28
30	Samsvarserklæring.....	28
31	Kundeservice	28
32	Testretter	29



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.
- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp
- til å suge opp smådeler eller væske

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 av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og 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.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

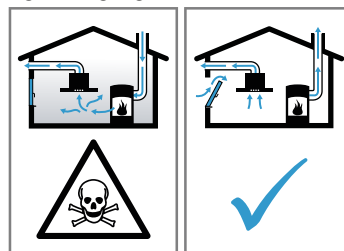
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikles seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsberedere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- ▶ Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftingsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- ▶ Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor 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 murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.
- ▶ Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.
- ▶ Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

- ▶ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- ▶ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

- ▶ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- ▶ Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret og overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 28
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- ▶ Bruk aldri frosne kokekar.

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.

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

- Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

Det avtakbare betjeningsselementet er magnetisk og kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til det magnetiske betjeningsselementet. Oppbevar aldri betjeningsselementet i lommene på klærne.

2 Unngå materielle skader

Her finner du de vanligste årsakene til materielle skader og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	Uegnede rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Riper	Materialrester mellom platetoppen og dreievelger.	Hold dreievelger-flaten ren.
Skader på apparatet!	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen. Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, bruker apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbraker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketernn i rett tid. Velg et passende viderekokingstrinn.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

■

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

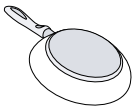
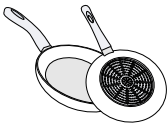
Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

4 Egnert kokekar

Kokekar som er egnert til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte. Med Kokekar-test kan du teste om kokekaret ditt er egnert. Du finner nærmere informasjon under → "Kokekar-test", Side 19.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnert	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
 	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnert	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

Merknader

- Ikke bruk adapterplater mellom koketoppen og kokekaret.

- Ikke varm opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn ettersom de kan bli svært varme.

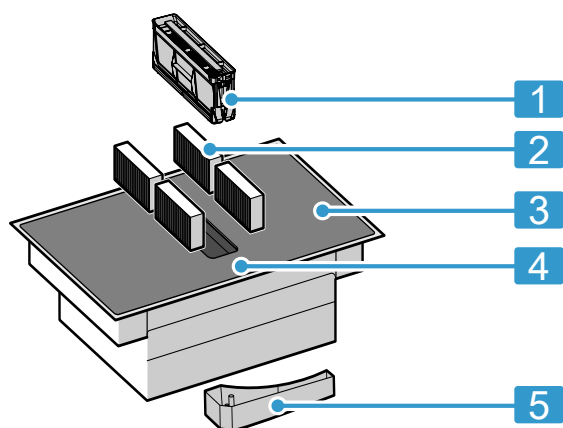
5 Bli kjent med

5.1 Matlaging med induksjon

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og steking, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

5.2 Ditt nye apparat

Informasjon om ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fettfilter
2	Luktfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting ¹
3	Platetopp
4	Betjeningsfelt
5	Overløpsbeholder

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

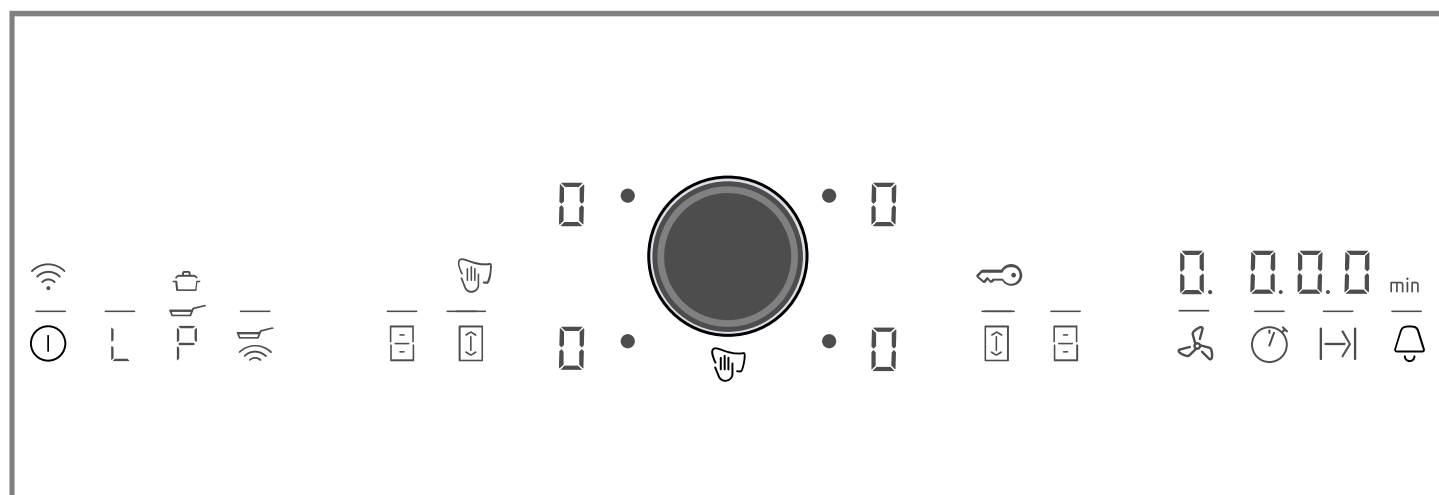
5.3 Spesialtilbehør

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

- Utluftingssett
- Sirkulasjonssett
- Luktfilter for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utluftingsmodus

5.4 Betjeningspanel

Enkelte detaljer, f.eks. farge og form, kan avvike fra bildet.



Tips

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

Valgsensorer

Når du slår på koketoppen, lyser de valgbare knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
①	Hovedbryter
L	Varmholdingsfunksjon
P	PowerBoost / PanBoost
☼	Frying Sensor
☼	FlexZone
☼	PowerMove
⌚	Nedtellingstid

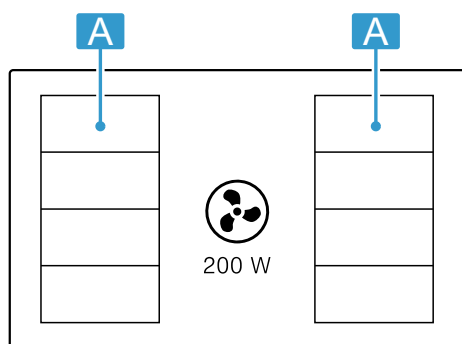
Sensor	Funksjon
↳	Utkoblingstimer
🔔	Tidsur / Barnesikring
🌀	Avtrekkstyring

Merk: Når forbindelsen til Home Connect er opprettet, lyser 📶 opp.

Avhengig av koketoppens status, lyser også indikatorene for kokesonene og de forskjellige aktiverte og tilgjengelige funksjonene.

5.5 Fordeling av kokesonene

Den angitte effekten er målt med standardgryter som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere alt etter kokekarstørrelse eller kokekarmateriale.



Område	Høyeste koketrinn	
A 🌀 🌀 🌀	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A 🌀	Effekttrinn 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.6 Kokesone

Før du begynner å lage mat, må du kontrollere at størrelsen på kokekaret passer til den kokesonen du vil lage mat på:

Område	Kokesonetype
🌀 🌀 🌀	Kokesone med én krets
🌀	Flex-sone → "FlexZone", Side 12

5.7 Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen.

Display	Betydning
H	Kokesonen er glovarm.
h	Kokesonen er varm.

6 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utluftings- eller i sirkulasjonsmodus.

6.1 Utluftingsdrift

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



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

- Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røk- eller avgasskanal 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.

6.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luktfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.



For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

7 TwistPad®

Styringen TwistPad® er en uttrekkbar dreieknapp som du kan velge kokesoner og effektrinn med. Siden den er magnetisk, sentrerer den seg automatisk i sin spesielle programmeringssone.

7.1 Plassering og betjening av TwistPad®

Dreieknappen er plassert slik at den står sentrert i programmeringssonen i forhold til indikatorene som begrenser denne sonen.

Trykk på TwistPad® på høyde med ønsket kokesone for å slå på kokesonen. Vri på dreieknappen for å velge koketrinn.

Merk: Dreieknappen fungerer korrekt selv om ikke den er helt nøyaktig sentrert.

Hold alltid dreieknappen ren. Smuss kan få den til å fungere dårligere.

7.2 Bruksanvisning

- Inne i dreieknappen er det en kraftig magnet. Unngå at dreieknappen kommer i nærheten av magnetiske datamedier som f.eks. kredittkort og kort med magnetstriper. De kan bli skadet. I tillegg kan det oppstå forstyrrelser på TV-er og skjermer.
- Dreieknappen er magnetisk. Metallpartikler som setter seg fast på undersiden, kan lage riper i overflaten på platetoppen. Twist-knappen må alltid rengjøres grundig.

7.3 Fjerne TwistPad®

Du kan fjerne dreieknappen fra kokesonen under matlaging.

Hvis du fjerner knappen, slås Vaskebeskyttelse på i 35 sekunder. Dersom du ikke setter dreieknappen på plass i løpet av denne tiden, vil koketoppen slå seg av.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Koketoppen kan fortsette å varme. Dersom du plasserer en metallisk gjenstand innenfor Twist-padens område i løpet av disse 35 sekundene, kan koketoppen fortsette å varme.

- ▶ Slå alltid av koketoppen med hovedbryteren.

7.4 Drift uten dreieknapp TwistPad®

Du kan også bruke koketoppen uten TwistPad®:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
 2. Trykk på  og  samtidig i løpet av de neste 5 sekundene, og hold dem inne i 4 sekunder. Du hører et lydsignal.
 3. Trykk flere ganger på  inntil visningen for ønsket kokesone lyser.
 4. Deretter stiller du inn ønsket koketrinn med  eller .
- ✓ Kokesonen er slått på.

Merknader

- Du kan ikke slå på tidsuret uten dreieknappen.
- Du kan når som helst plassere dreieknappen på programmeringssonen igjen.

8 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

8.1 Forberede apparatet

Korrekt bruk krever at du setter inn komponentene i denne rekkefølgen:

1. Sett inn filteret.
2. Sett inn metallfettfilteret.

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

8.2 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres.

Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapitlet

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

9 Grunnleggende betjening

9.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på . Symbolene for kokesonene og de funksjonene som er tilgjengelige for øyeblikket, lyser. Ved siden av kokesonene lyser . Sett dreieknappen TwistPad® i innstillingsområdet.
- ✓ Kokesonen er klar til bruk.

ReStart

- ▶ Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

9.2 Slå av koketoppen

- ▶ Trykk på  til visningene slukner.
- ✓ Alle kokesonene er slått av.

Merk: Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 15 sekunder, slår koketoppen seg av.

9.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

Kokesonen har 17 effekttrinn som vises fra 1 til 9 med mellomverdier. Velg det effekttrinnet som passer best til matvaren og den planlagte tilberedningsprosessen.

1. Velg kokesone. Trykk på TwistPad® på høyde med ønsket kokesone.
✓  lyser kraftigere.
2. Vri på TwistPad® til ønsket effekttrinn lyser i visningen.
✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

Merk: Dersom det ikke står noe kokekar på kokesonen eller gryten ikke er egnet, blinker det valgte effekttrinnet. Etter en stund slås kokesonen av.

9.4 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med varseluret kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at oljen ikke ryker.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.
- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under
→ "Energisparing", Side 5

Matlagingstipps

Tabellen viser hvilket effekttrinn () som egner seg til de enkelte matvarene. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

		⌚ min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

QuickStart

- Dersom du setter et kokekar på platetoppen før du slår den på, registreres kokekaret når du slår på platetoppen, og den aktuelle kokesonen velges automatisk. Velg deretter ønsket effekttrinn i løpet av de neste 20 sekundene, ellers slår koketoppen seg av.

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
 2. Velg ønsket effekttrinn eller still inn på TwistPad® med .
- ✓ Koketrinnet på kokesonen endrer seg, eller kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

		⌚ min
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaïse-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrot ²	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	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
Gryterett i trykkoker	4. - 5.	-
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	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 dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

		⌚ min
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	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 porsjonsvis¹		
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.		

		⌚ min
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.		

10 Avtrekkssstyring

Med avtrekkssstyringen kan du styre det høyeffektive avtrekkssystemet som er integrert i koketoppen.

10.1 Manuell avtrekkssstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekkssstyring

- Trykk på .
Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
- Velg effekttrinn med Twist-betjeningselementet i løpet av de neste 10 sekundene.
Effekttrinnet som er stilt inn, lyser.
- Bekreft innstillingen ved å trykke på .
✓ Ventilasjonen er aktivert.

Endre eller deaktivere manuell avtrekkssstyring

- Trykk på .
- Velg ønsket effekttrinn eller still inn  med Twist-knappen.

10.2 Intensiv-viftetrinn

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

Aktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .
- Velg ønsket intensivtrinn:
 - Intensivtrinn I:** Vri på dreieknappen inntil  lyser over . Trinnet er aktivert.
 - Intensivtrinn II:** Vri på dreieknappen inntil  lyser over . Trinnet er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinn 5.

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .

- Velg ønsket effekttrinn eller still inn  med Twist-knappen.

10.3 Automatisk start av ventilasjon

Når du velger et effekttrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Koketoppen leveres som standard med sensorstyrt automatisk start. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer matosen automatisk og velger optimalt effekttrinn, og  lyser opp.

Automatisk start med effekttrinn

Ventilasjonen slår seg på på det effekttrinnet som tilsvarende effekttrinnet som er valgt for kokesonen.

10.4 Automatisk start med sensorstyring

Platetoppen har en luftkvalitetssensor som registrerer matos automatisk og slår på ventilasjonen.

Hvis automatisk start er deaktivert eller stilt inn etter koketrinn, kan du når som helst aktivere det manuelt med sensorstyringen.

Aktivere automatisk start med sensorstyring

- Trykk på .
 - Vri på TwistPad® inntil  over  lyser.
Det optimale effekttrinnet stilles inn automatisk ved hjelp av en knapp.
- ✓ Funksjonen er slått på.

Deaktivere automatisk start med sensorstyring

- Trykk på .
 - Velg et annet effekttrinn med Twist-betjeningselementet.
Visningen  slukkes.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Hvordan du stiller inn følsomheten på sensoren, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

10.5 Etterutluftingsfunksjon for ventilasjon

Etterutluftingsfunksjonen sørger for at ventilasjonssystemet fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dermed fjernes den gjenværende matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Platetoppen leveres som standard med etterutlufting med maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

Aktivere etterutlufting

Etterutlufting er konfigurert i henhold til grunninnstillingen:

- med styringen til luftkvalitetssensoren. Visningen $\mathcal{A}$ lyser.

- Med en maksimal utkoblingstid. Indikatoren over symbolet $\mathcal{A}$ lyser.

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

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Ved å trykke på $\mathcal{A}$ deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen
- Sensoren registrerer at luftkvaliteten er i orden.

11 FlexZone

Den fleksible kokesonen gjør det mulig å plassere kokekar i alle størrelser og former hvor som helst. 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.

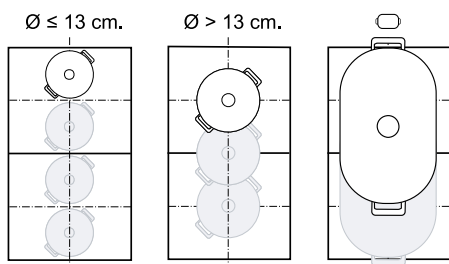
11.1 Plassering av kokekar

Den fleksible kokesonen kan konfigureres på to måter, alt etter hva slags kokekar du bruker. For at du skal få god varmeregistrering og varmfordeling, bør du plassere kokekaret i midten, som vist på bildene.

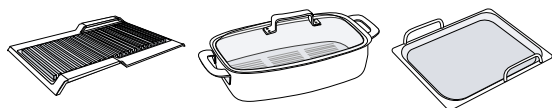
Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

- Plassering av kokekar avhengig av størrelse: Plassering av kokekar avhengig av størrelse:



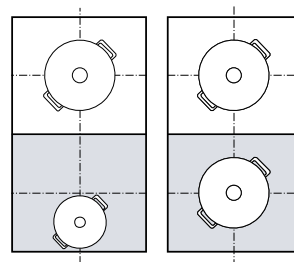
- Anbefalt, avlangt kokekar



Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

Du kan bruke fremre og bakre sone adskilt og stille inn et eget effekttrinn for hver av dem.



11.2 Slå på FlexZone

- Sett kokekaret på kokesonen.
 - Apparatet registrerer kokekaret og velger kokesonen.
- ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Når FlexZone er koblet sammen, lyser Ξ .

Merknader

- Ved å trykke på Ξ kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- Du kan endre standardkonfigurasjonene for den fleksible kokesonen. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 17
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

12 PowerMove

Med denne funksjonen kan du endre effekttrinnet til et kokekar ved enkelt å skyve det frem- eller bakover på den fleksible kokesonen. Sonen er videre delt i tre områder med forskjellige effekttrinns.

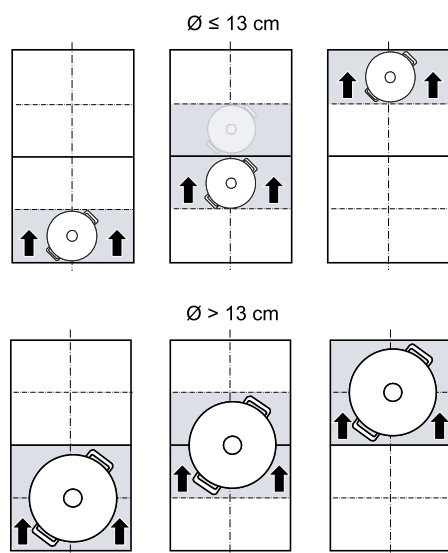
12.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

Bruk kun et kokekar. Kokeområdet avhenger av kokekaret som brukes, samt størrelsen og riktig plassering av det.

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = koketrinn 9
- Midtre område = koketrinn 5
- Bakre område = koketrinn 1

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 17



12.2 Aktivere PowerMove

Forutsetning: Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

1. Velg en av de to kokesonene til den fleksible sonen.
2. Trykk på .
- ✓ og effekttrinnet for området som kokekaret befinner seg i, lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

12.3 Deaktivere PowerMove

- ▶ Trykk på .
- ✓ slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

13 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Nedtellingstid

13.1 Utkoblingstimer

Gjør det mulig å programmere tilberedningstid for en eller flere kokesoner. Kokesonen slås automatisk av etter at tiden er utløpt.

Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokesone og effekttrinn.
2. Trykk på .
- ✓ Indikasjonen for kokesonen lyser.
3. Velg tilberedningstid med TwistPad®.
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merk: Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og Frying Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturrettet er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk på .
2. Endre tilberedningstid med TwistPad® eller still inn for å slette tilberedningstiden.

13.2 Tidsur

Gjør det mulig å aktivere et tidsur på 0 til 99 min. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

Slå på Tidsur

1. Trykk på .
2. Velg ønsket tid med TwistPad®.
3. Bekreft med .

- ✓ Tiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på .
2. Endre nedtellingstiden med TwistPad® eller still inn på  for å slette nedtellingstiden.
3. Bekreft med .

13.3 Nedtellingstid

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på Nedtellingstid

- ▶ Trykk på .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden begynner å telle ned.

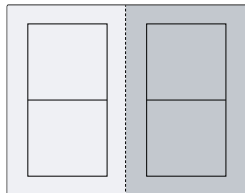
Slå av Nedtellingstid

- ▶ Trykk på .
- ✓ Visningene for nedtellingsprogrammeringsfunksjonen slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

14 PowerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med .

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



14.1 Slå på PowerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på . Visningene  og  lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

14.2 Slå av PowerBoost

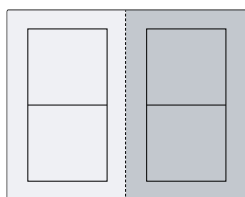
1. Velg kokesone.
2. Trykk på .  og  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

15 PanBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp panner enn med .

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



15.1 Anbefalinger for bruk

- Ikke legg lokk over pannen.
- Varm aldri opp tomme panner uten oppsyn.
- Bruk bare kalde panner.

- Bruk panner med helt rett bunn. Ikke bruk panner med tynn bunn.

15.2 Slå på PanBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk to ganger på .  og  lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

15.3 Slå av PanBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på .  og  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: For å unngå høye temperaturer slår denne funksjonen seg av automatisk etter 30 minutter.

16 Varmholdingsfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte sjokolade eller smør og holde matretter varme.

16.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Velg ønsket kokesone.
 2. Trykk på **L** i løpet av de neste 10 sekundene.
L lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

16.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.
 2. Trykk på **L**.
L slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

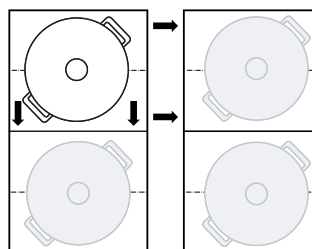
17 PowerTransfer

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

17.1 PowerTransfer

Forutsetning: Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på og ikke er forhåndsinnstilt, og som det ikke har stått noe annet kokekar på.

1. Flytt på kokekaret.



Kokekaret registreres, og i visningen for den nye kokesonen blinker det tidligere valgte effekttrinnet og **L** vekselvis.

2. Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene. Apparatet setter effekttrinnet til den opprinnelige kokesonen til **L**.
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

Merk: Hvis du setter et nytt kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, kan du bruke denne funksjonen til begge kokekarene.

18 Frying Sensor

Egner seg til tilberedning eller redusering av sauser, pannekaker eller steking av egg med smør, steking av grønnsaker eller biff inntil ønsket stekegrad, samtidig som temperaturen holdes under kontroll.

I stedet for ofte å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen, velger du ønsket måltemperatur kun én gang ved oppstart. Sensorene under glasskeramikken måler da temperaturen til kokekaret og holder den konstant under hele tilberedningen.

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokesoner som er merket med .

18.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effekttrinnet.
- Oljen blir ikke overopphetet. Man unngår at matvarene svir seg.
- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen og sparer energi på denne måten.

18.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	120 °C	Koking og redusering av sauser, steking av grønnsaker	
2	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør	
3	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer	
4	180 °C	Fritering av panerte, fryste og grillede matvarer	
5	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	

18.3 Anbefalte kokekar

Til denne funksjonen er det utviklet spesialkokekar som gir optimale resultater.

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Teppanyaki 	Flex-sone
Grill 	Flex-sone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår www.neff-international.com.

Merk: Du kan også bruke andre kokekar. Alt etter kokekarets egenskaper kan imidlertid oppnådd temperatur avvike fra valgt temperaturtrinn.

18.4 Slå på Frying Sensor

- Sett et tomt kokekar på kokesonen.
- Velg kokesone og trykk på .
- Velg ønsket temperaturtrinn med dreieknappen TwistPad® i løpet av de neste 5 sekundene.
 - ✓ Funksjonen starter.  blinker inntil den innstilte måltemperaturen er nådd.
 - ✓ Når måltemperaturen er nådd, hører du et lydsignal og  slutter å blinke.
- Ha stekefettet og matvaren i stekepannen.

Merk: Dersom du trenger mer enn 250 ml olje til matlagingen, har du først i oljen og venter et par sekunder før du har i matvaren.

18.5 Slå av Frying Sensor

- ▶ Velg kokesone og trykk på .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

18.6 Anbefalinger for matlaging med Frying Sensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur  og tilberedningstid  min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

	Kokekar		 min
Kjøtt			
Snitsel	 	4	6-10
Snitsel, panert		4	6-10
Filet	 	4	6-10
Koteletter	 	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	 	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tykk	 	5	8-12
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	 	4	8-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	 	5	10-15

	Kokekar		 min
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	 	5	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	 	3	10-20
Bacon	 	2	5-8
Kjøttdeig		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	 	3	6-15
Kjøttkaker, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser	 	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	 	3	10-20
Grillspyd, kebab	 	3	10-20
Gyros		4	7-12

Fisk og sjømat

Fiskefilet	 	4	10-20
Fiskefilet, panert		4	10-20
Stekt fisk, hel	 	3	10-20
Sardiner	 	4	6-12
Scampi, reker	 	4	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	 	4	6-12

Eggeretter

Speilegg i smør		2	2-6
Speilegg		4	2-6
Eggerøre		2	4-9
Omelett		2	3-6
Arme riddere		3	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco		5	1-3

Grønnsaker

Stekte poteter		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Røstipoteter		5	2-4
Løk, stekt hvitløk		2	2-10
Løkringer		3	5-10
Squash, aubergine, paprika	 	2	4-12
Grønn asparges	 	3	4-15
Sopp	 	4	10-15
Grønnsaker dampet i olje		1	10-20
Grønnsaker i tempuradeig		4	5-10

Dypfryste produkter

Kylling-nuggets		4	10-15
Fiskepinner		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panneretter		3	6-10
Vårruller		4	10-30
Paier, kroketter		5	3-8

Sauser

Tomatsaus		1	25-35
Béchamelsaus		1	10-20
Ostesaus		1	10-20
Søte sauser		1	15-25
Sauser, reduserte		1	25-35

	Kokekar		 min
Andre			
Stekt ost		3	7-10
Krutonger		3	6-10
Ristet brød	 	4	4-8

	Kokekar		 min
Tørre ferdigretter		1	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

19 Barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en barnesikring. Denne kan brukes for å hindre at barn slår på platetoppen.

19.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Keketoppen må være slått av.

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Keketoppen er sperret.

19.2 Slå av Barnesikring

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

19.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av keketoppen. Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 17.

20 Vaskebeskyttelse

Gjør det mulig å låse betjeningspanelet før rengjøring, slik at innstillingene ikke blir endret utilsiktet. Låsingen har ingen innvirkning på hovedbryteren.

20.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- ▶ Fjern dreieknappen TwistPad®.  lyser.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

20.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk og dreii på TwistPad® til  slukner.
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

21 Individuell sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsfunksjonen aktiveres hvis en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **FB** og slås av. Tiden fra 1 til 10 timer avhenger av hvilket effekttrinn som er valgt.

Trykk på en vilkårlig knapp.

22 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

22.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
 1	Barnesikring	 - Manuell. ¹  - Automatisk.  - Slått av.
 2	Lydsignaler	 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av.  - Kun feilsignal er slått på.  - Kun bekreftelsessignal er slått på.  - Alle signaltoner er slått på ¹ .

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
c 3	Visning av energiforbruk Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.	0 – Slått av. ¹ 1 – Slått på.
c 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. ¹ 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	1 – 10 sekunder 2 – 30 sekunder 3 - 1 minutt ¹ .
c 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Der- som funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises _ og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 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 - Koketoppens maksimale effekt.
c 9	Valgt tid for kokesonen	0 - Ubegrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt. ¹ 1 - Begrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen innen 10 sekunder etter å ha valgt den. Deretter må du velge kokesonen på nytt før du stiller den inn.
c 11	PowerMove Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på  for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. 1 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
c 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
c 17	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	0 - Konfigurere sirkulasjon. ¹ 1 - Konfigurere utlufting.
c 18	Stille inn automatisk start	0 - Slått av. 1 - Innkoblet: Automatisk modus med sensorstyring. ¹ 2 - Slått på: Ventilasjonen starter på et effekttrinn som svarer til effekttrinnene for kokesonen.
c 19	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen.	1 - Laveste innstilling for sensorfølsomhet. 2 - Middels innstilling for sensorfølsomhet. ¹ 3 - Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
c 20	Stille inn etterutlufting Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.	0 - Slått av. 1 - Slått på: Automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting. 2 - Slått på ¹ :
c 25	Automatisk kokekarregistrering	0 - Velg ønsket kokesone manuelt. 1 - Kokesonen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone eller kokesoner. ¹
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger ¹ . 1 - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

22.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Kokekoppen må være slått av.

1. Trykk på ① for å slå på platetoppen.
2. Hold ② inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	02.
Produksjonsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på dreieknappen TwistPad® for å få opp hver visning.

3. Trykk på ② for å gå til grunninnstillinger.
- ✓ ③ 1 og ④ lyser som forhåndsinnstilling.
4. Trykk gjentatte ganger på ② inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling med TwistPad®.
6. Hold ② inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

22.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på ①.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

23 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheiten og resultatet av matlagingen. Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

Før du kontrollerer kokekaret, må du forsikre deg om at størrelsen på kokekarbunnen stemmer overens med størrelsen på kokesonen som skal brukes.

Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 17

23.1 Utføre Kokekar-test

Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt kokesone, slik at du kun kontrollerer ett enkelt kokekar.

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg ③ 1 2.

3. Vri på TwistPad®. I kokesonene blinker —.
- ✓ Funksjonen er slått på.
- ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

23.2 Kontrollere resultat

I tabellen nedenfor kan du se hva resultatet har å si for kvaliteten og hurtigheten på tilberedningsprosessen.

Resultat
④ Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.
1 Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt.
2 Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

Drei på TwistPad® for å aktivere funksjonen på nytt.

24 Effektbegrensning

Med denne funksjonen kan du stille inn kokekoppenes totaleffekt.

Kokekoppen er stilt inn fra fabrikk. Kokekoppenes maksimale effekt står oppgitt på typeskiltet. Med denne funksjonen kan du tilpasse konfigurasjonen etter kravene i enhver el-installasjon.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler kokekoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på.

Mens denne funksjonen er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til hver kokesone synker under den nominelle verdien. For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på —. Apparatet reguleres automatisk og velger høyest mulig effekttrinn.

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem → Side 17

25 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig eller ikke, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Du finner mer informasjon om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

Tips

- Les den dokumentasjonen som følger med Home Connect.
- Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 2
- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn. Følg med på kokekarene under tilberedning.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

25.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømmettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



2. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

25.2 Oversikt over Home Connect-innstillingerne

I grunninnstillingene for koketoppen kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger.

Innstilling	Valg eller visning	Tilleggsinformasjon
H C 1	Nettverksforbindelse 0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen 1 – Koble til automatisk 2 – Koble til manuelt 3 – Tilkoblet	Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen
H C 2	Tilkobling til app 0 – Ikke tilkoblet 1 – Opprett tilkobling	H C 2 vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.
H C 3	Tilkobling til trådløst nettverk 0 – Trådløs modul slått av 1 – Trådløs modul slått på	Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. H C 3 vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk.
H C 4	Innstilling via app 0 – Slått av 1 – Slått på ¹	Når H C 4 er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
H C 5	Programvareoppdatering 1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon 2 – Start installasjonen	H C 5 vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.

¹ Fabrikkinnstilling

Innstilling	Valg eller visning	Tilleggsinformasjon
H C 6	Styre fjerntilgang for kundeservice 0 – Ikke tillatt 1 – Tillatt	H C 6 vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen.
H C 7	Vise signalstyrke for trådløst nettverk 0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middels) 3 – Signalstyrke 3 (god)	H C 7 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).
H C 8	Tilkobling til Home Connect-server 0 – Ikke tilkoblet 1 – Tilkoblet	H C 8 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).

¹ Fabrikkinnstilling

25.3 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer. Forutsetningen er at du er registrert 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 dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

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

25.4 Fjerndiagnose

Kundeservice får tilgang til vaskemaskinen via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, vaskemaskinen er koblet til Home Connect serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker vaskemaskinen.

Tips: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

25.5 Personvern

Følg merknadene om personvern.

Første gang apparatet kobles til et hjemmenettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (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 ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

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

26 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

26.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken www.neff-international.com.

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

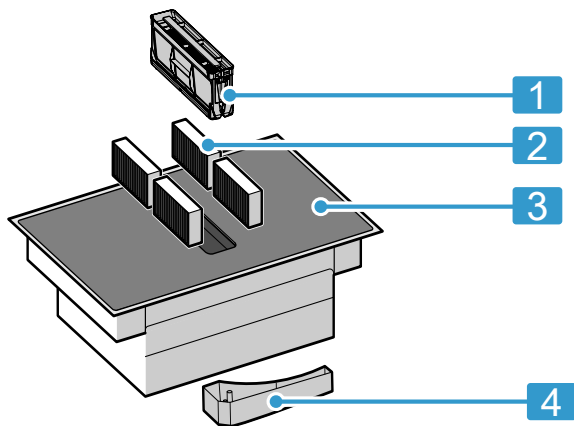
- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

26.2 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



1	Fettfilter
2	Luftfilter eller støyfilter
3	Glasskeramikk
4	Overløpsbeholder

26.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Ikke la kokeplaten avkjøles dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på den.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.

Tips

- Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.
- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

26.4 Rengjøring av platetoppammen

Dersom det er smuss eller flekker på platetoppammen etter bruk, må den rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskrape.

1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
2. Tørk deretter over med en myk klut.

26.5 Rengjøre TwistPad®

Bruk lunkent vann med litt oppvaskmiddel for å rengjøre Twist-knappen.

Ikke bruk skurende eller korrosive rengjøringsmidler. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin eller dyppes i vann, fordi den da kan bli skadet.

26.6 Bytte luftfilter eller støyfilter

Bytt ut luftfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Merk: Luftfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

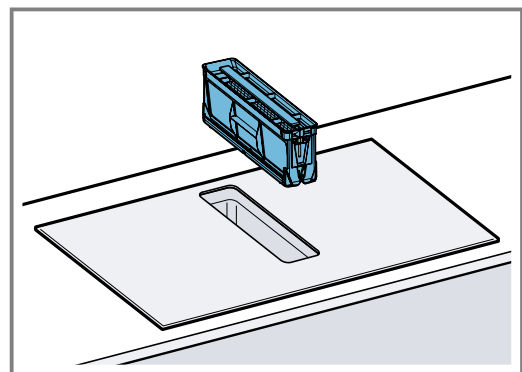
1. Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.
2. **OBS!**

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

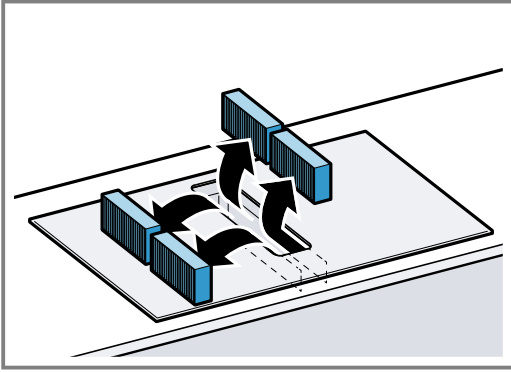
- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

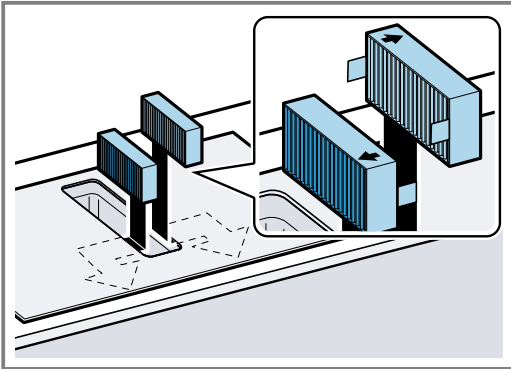
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



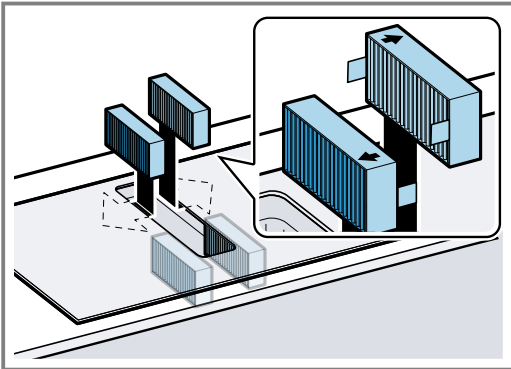
3. Ta ut de 4 luktfiltrene eller støyfiltrene og kast dem forskriftsmessig.



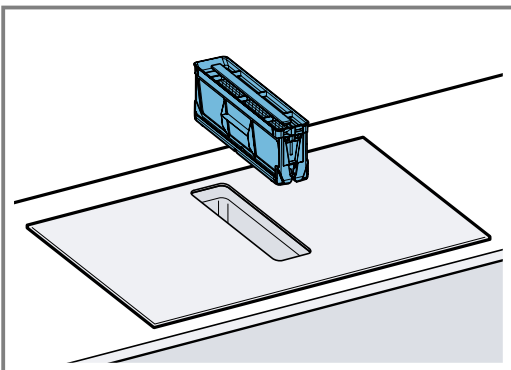
4. Sett inn de 2 luktfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett inn de andre luktfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



6. Sett inn fettfilteret.



2. Hold **L** inne inntil du hører en signaltone.
✓ **F** slutter å lyse. Metningsindikatoren for luktfiltrene er tilbakestilt.

26.7 Rengjøring av fettfilteret

Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Bruk aldri åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. ved flambering).

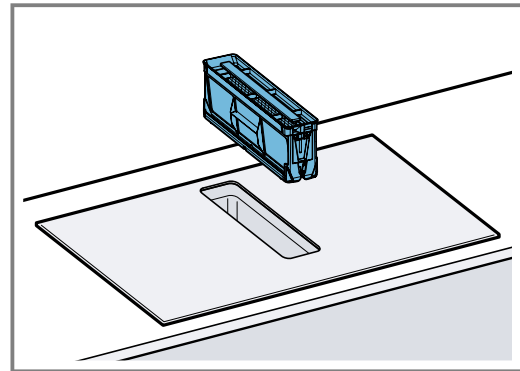
1. OBS!

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



2. Rengjør fettfilteret.
 - → "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 24
 - → "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 24
3. Ta ut luktfiltrene eller støyfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
 - "Bytte luktfilter eller støyfilter", Side 22
4. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
5. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
6. Etter rengjøring setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.

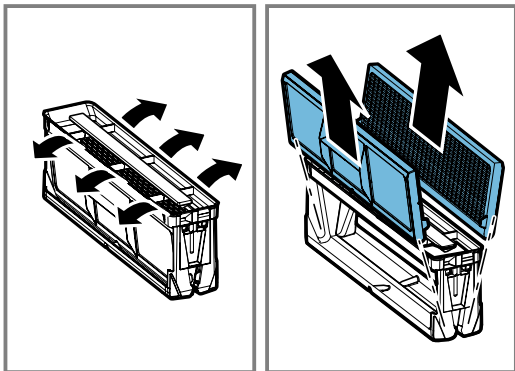
Tilbakestille metningsindikator

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

1. Skift ut luktfiltrene. → Side 22

Rengjøre fettfilter for hånd

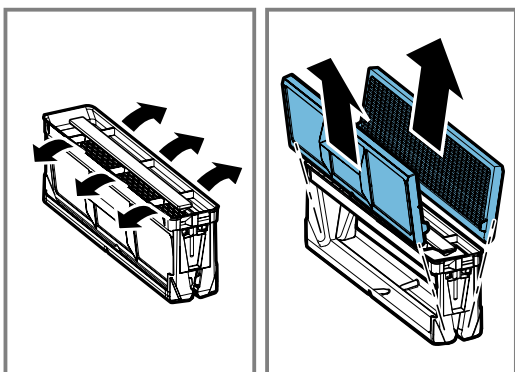
1. Ta fettfilteret fra hverandre.



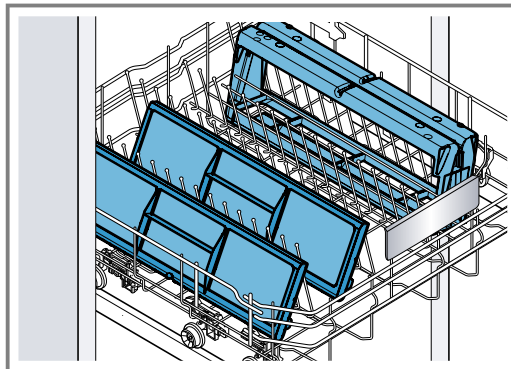
2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
3. Rengjør fettfilteret med en børste.
Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.
På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.
4. Skyll fettfilteret godt.
5. La vannet dryppe av fettfilteret.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Demonter fettfilteret for å oppnå et optimalt rengjøringsresultat.



2. Sett de enkelte komponentene til fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten at de kommer i klem.



Ikke vask svært skitne fettfiltre sammen med service.

Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.

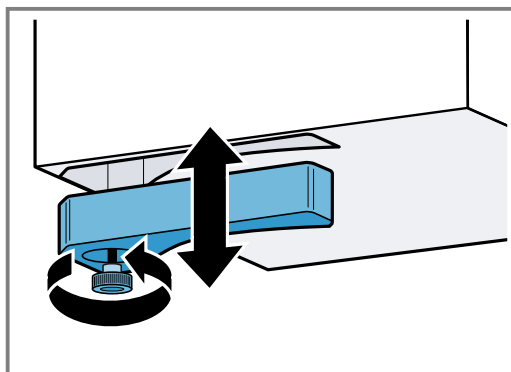
3. Start oppvaskmaskinen.
Velg en temperaturinnstilling på maks. 70 °C.
4. La fettfilteret dryppe av.

26.8 Rengjøring av overløpsbeholder

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.
 - Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette. → Side 23

27 Spørsmål og svar

27.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?	Barnesikringen er aktivert. Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen under → <i>"Barnesikring", Side 17.</i>
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lyd-signal?	Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?	Apparatets maksimale strømoptak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser koketrinnene for de aktive kokesonene. Du finner mer informasjon om denne funksjonen under → <i>"Effektbegrensning", Side 19.</i>
Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er aktivert.	Aktiver ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Ventilasjonen er for kraftig eller svak i sensorstyringsmodus.	Sensorfølsomheten i ventilasjonen er ikke riktig konfigurert. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunnleggende betjening", Side 9.</i>
Ventilasjonen slår seg på selv om apparatet er slått av.	Innstillingen etterutlufting med sensorstyring er valgt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Luftinnsugningen er for svak.	Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 22.</i>

27.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Mulige lyder	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du setter ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Platetoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at platetoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

27.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
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 for valgt kokesone 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. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"FlexZone", Side 12</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?	Kokekaret er for lite for valgt kokesone 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. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"FlexZone", Side 12</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>

27.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 22.</i>
Det er vann i skapet under platetoppen.	Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 22.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 22.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 22.</i>

28 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

28.1 Advarsler

Merknader

- ▶ Hold dreieknappen TwistPad® inne på høyde med tilsvarende kokesone for å kunne lese av feilkoden dersom E vises i visningen.

- Dersom feilkoden ikke står i følgende tabell, må du koble koketoppen fra strømnettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. 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.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effekttrinnet midlertidig.

28.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F	Luktfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. ▶ Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapitlet → "Rengjøring og pleie", Side 22.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
F5 + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren 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, og slå kokesonen på igjen.
F0	PowerTransfer slås ikke på. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Du kan tilberede mat som vanlig uten å bruke PowerTransfer-funksjonen. Kontakt kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
dE	Demomodus er aktivert. ▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

28.3 Normale lyder fra apparatet

Induksjonstopper kan av og til forårsake lyder eller vibrasjoner som summing, hvesing, knitring, viftestøy eller rytmisk støy.

29 Avfallsbehandling

29.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

30 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du, sammen med øvrige dokumenter, på produksiden for ditt apparat på internettadressen www.neff-international.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

31 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

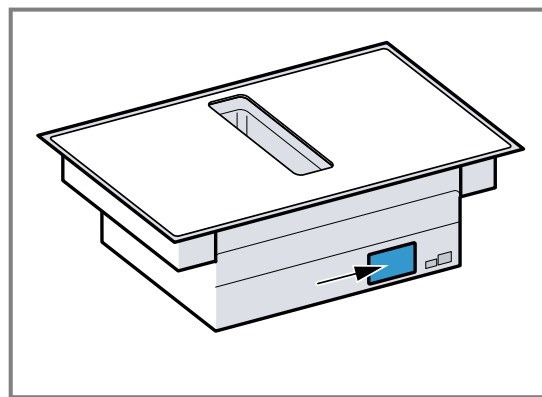
31.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset
- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeservicein-deksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunn-innstillinger → Side 17 .



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

32 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinsti-tutter for å forenkle testingen av våre apparater. Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induk-sjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørs-settene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

32.1 Smelte overtrekkssjokolade

Ingredienser: 150 g mørk sjokolade (55 % kakao).

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
 - Koking: effekttrinn 1.

32.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 450 g
 - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., ef-fekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 800 g
 - Oppvarming: varighet på 2 min. og 30 sek., ef-fekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.

32.3 Varme opp og holde linsegryte varm

F.eks.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatur 20 °C

Rør om etter 1 min. oppvarming

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 500 g
 - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., ef-fekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., ef-fekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.

32.4 Béchamelsaus

Melketemperatur: 7 °C

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk med 3,5 % og en klype salt

Tilberede béchamelsaus

1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp alt sammen.
 - Oppvarming: varighet 6 min., effekttrinn 2
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.
 - Oppvarming: varighet på 6 min. og 30 sek., ef-fekttrinn 7
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på kokesonen.
 - Viderekoking: effekttrinn 2

32.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Varm opp melken til kokepunktet. Ikke bruk lokk under oppvarmingen. Rør om etter 10 min oppvarming.
2. Still inn anbefalt effekttrinn, og ha ris, sukker og salt oppi melken.

Tilberedningstid inklusive oppkoking er ca. 45 min.

- Kasserolle Ø 16 cm. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., ef-fekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., ef-fekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

32.6 Koking risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring.

2. Velg anbefalt effekttrinn når melken har nådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 2.

32.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en klype salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 2
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en klype salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 2.

32.8 Steke svinefilet

Starttemperatur på fileten: 7 °C

- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 3 svinefileter, samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke, og 15 g solsikkeolje
 - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 7

32.9 Tilberede crêpes

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

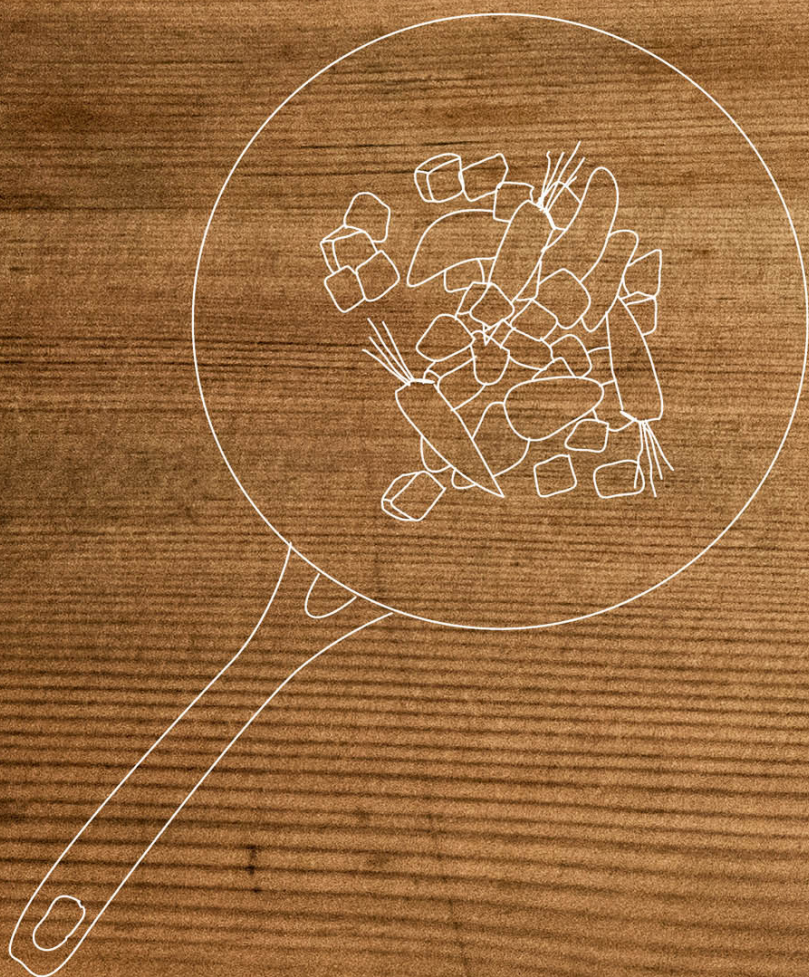
- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 55 ml deig pr. crêpe
 - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 7

32.10 Fritere dypfryste pommes frites

- Kjele Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 2 l solsikkeolje. For hver friteringsomgang: 200 g dypfryste pommes frites, 1 cm tykke.
 - Oppvarming: effekttrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
 - Viderekoking: effekttrinn 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001685263
020930
no