The background of the page is a photograph of a long, rustic wooden dining table set for a meal. The table is covered with white plates, glasses, and silverware. There are lit candles in brass holders and small floral arrangements. The room has large windows in the background, and the lighting is warm and ambient. The table is set with several place settings, each including a white plate, a glass, and silverware. There are also some decorative items like candles and small plants on the table.

Induktionskogesektion
Induksjonstopp

[da]	Betjeningsvejledning	2
[no]	Bruksanvisning	21

A white line drawing of a cooking pot is overlaid on the bottom left of the page. The pot has a rounded body and two handles. Inside the pot, there is a detailed drawing of a bunch of grapes with several large, textured leaves.

T58.S1...

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Egnede gryder og pander.....	5
5	Lær apparatet at kende.....	7
6	TwistPad®	8
7	Generel betjening.....	8
8	FlexZone	10
9	PowerMove	11
10	Tidsfunktioner	11
11	PowerBoost	12
12	PanBoost	12
13	Varmholdningsfunktion	13
14	Frying Sensor.....	13
15	Børnesikring.....	14
16	Aftørringssikring.....	15
17	Individuel sikkerhedsslukning	15
18	Grundindstillinger	15
19	Test af gryder/pander	16
20	Rengøring og pleje.....	17
21	Afhjælpning af fejl.....	17
22	Bortskaffelse	19
23	Kundeservice	19
24	Prøveretter.....	19

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de

overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Apparatet bliver varmt.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 19*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.

- ▶ Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- ▶ Brug aldrig frosne gryder eller pander. Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.
- ▶ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- ▶ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Det aftagelige betjeningsselement er magnetisk og kan påvirke elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningsselement. Læg aldrig betjeningsselementet i en lomme i tøjet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
 - ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.
- Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
 - ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

2 Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezone, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.

Skade	Årsag	Anvisning
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.
Ridser	Materialerester mellem kogesektion og funktionsvælger TwistPad®.	Hold funktionsvælger TwistPad® anlægsflade ren.

BEMÆRK!

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

- ▶ Hvis der er placeret en skuffe under kogetoppen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Sådanne genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.
- ▶ Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller pan-

den på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

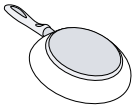

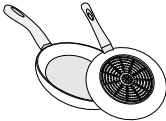
4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 16.

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
 	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

5 Lær apparatet at kende

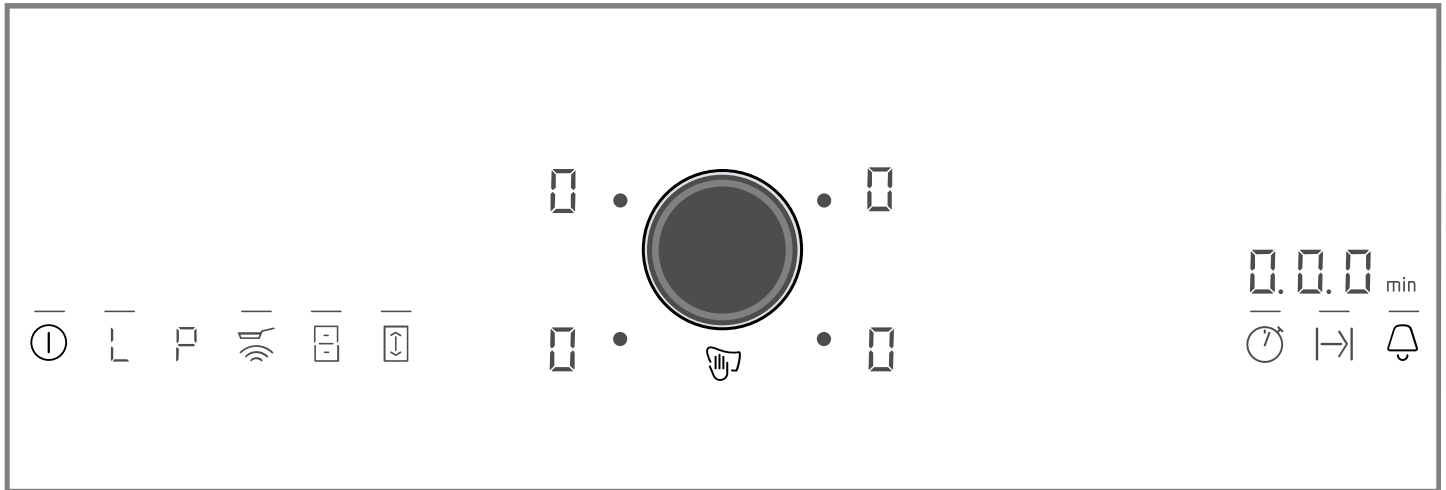
5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og

stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

5.2 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



Tips

- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overopvarmet.

Valg-sensorer

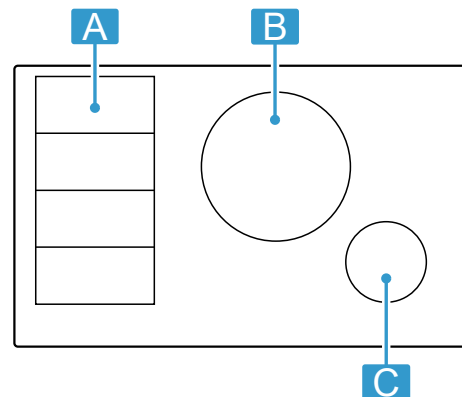
Når kogesektionen tændes, lyser de valgbare taster, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
ⓘ	Hovedafbryder
L	Varmholdningsfunktion
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
📏	FlexZone
📏	PowerMove
⌚	Driftstid
⏸	Sluknings-timer
🔔	Minutur / Børnesikring

Afhængig af kogesektionens status lyser indikatorerne for kogezonerne og de forskellige aktiverede og tilgængelige funktioner også.

5.3 Kogezonernes fordeling



Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.



Område	Højeste kogetrin	
A 📏📏📏	Effekttrin 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
A 📏	Effekttrin 9	3.300 W
	PowerBoost	3.700 W
B Ø 28 cm	Effekttrin 9	2.600 W
	PowerBoost	3.700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrin 9	1.400 W
	PowerBoost	2.200 W



5.4 Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

Område	Kogezonetype
	FlexZone → "FlexZone", Side 10
	Enkelt kogezone

5.5 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
	Kogezonen er meget varm.
	Kogezonen er varm.

6 TwistPad®

Styringen TwistPad® er en aftagelig drejeknap, som kan bruges til valg af kogezoner og effekttrin. Den er magnetisk, og derfor centrerer den sig automatisk i sin særlige programmeringszone.

6.1 Positionering og betjening af TwistPad®

Placer drejeknappen, så den befinder sig centreret på programmeringszonen i forhold til indikatorerne, som afgrænser denne zone.

Berør TwistPad® på højde med den ønskede kogezone for at tænde kogezonen. Drej Twist-knappen for at vælge det ønskede kogetrin.

Bemærk: Selv om drejeknappen ikke er helt præcist centreret, fungerer den alligevel korrekt. Hold altid drejeknappen ren. Snavs kan forringe dens funktion.

6.2 Anvisninger om brug

- Der befinder sig en kraftig magnet inde i drejeknappen. Sørg for, at drejeknappen ikke kommer i nærheden af magnetiske datamedier, som f.eks. kreditkort og kort med magnetstriber. De kan blive beskadiget. Den kan også forårsage fejl i TV-apparater og computerskærme.
- Drejeknappen er magnetisk. Metalpartikler, som hæfter til dens underside, kan ridse kogesektionens overflade. Rengør altid Twist-knappen grundigt.

6.3 Fjernelse af TwistPad®

Drejeknappen kan fjernes under madlavning på kogezonen.

Hvis styringsknappen fjernes, bliver Aftørringssikring aktiveret i 35 sekunder. Hvis drejeknappen ikke drejes tilbage på sin position efter dette tidsrum, slukkes kogesektionen.






ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen kan fortsætte med at varme. Hvis der i løbet af disse 35 sekunder lægges en metalgenstand på Twistpad'en, kan kogesektionen fortsætte med at varme.

- ▶ Sluk altid for kogesektionen med hovedafbryderen.

6.4 Drift uden drejeknap TwistPad®

Kogesektionen kan også betjenes uden TwistPad®:



1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
 2. Tryk samtidigt indenfor de næste 5 sekunder på  og  i 4 sekunder. Der lyder et signal.
 3. Tryk flere gange på , til indikatoren for den ønskede kogezone lyser.
 4. Indstil derefter det ønskede kogetrin med  eller .
- ✓ Kogezone er tændt.

Bemærkninger

- Timeren kan ikke aktiveres uden drejeknappen.
- Drejeknappen kan altid placeres på programmeringszonen igen.

7 Generel betjening


7.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør . Symbolerne for kogezonerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezonerne lyser . Sæt drejeknappen TwistPad® på indstillingsområdet.
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

ReStart

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.


7.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør , til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 15 sekunder.

7.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

Kochzonen har 17 effekttrin, som vises fra 1 til 9 med mellemværdier. Vælg det mest velegnede effekttrin for retten og den planlagte tilberedningsproces.

1. Vælg kogezonen. Berør TwistPad® på højde med den ønskede kogezone.
- ✓  lyser kraftigere.

2. Drej TwistPad®, til det ønskede effektrin lyser i indikatoren.

✓ Effektrinnet er indstillet.

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezone, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effektrin. Efter en vis tid slukkes kogezone.


QuickStart

► Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den på-

gældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effektrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

Ændring af effektrin eller slukning af kogezone

1. Vælg kogezone.


2. Vælg det ønskede effektrin, eller indstil med  til TwistPad®.


✓ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

7.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i *→ "Energibesparelse", Side 5*


Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilket effektrin () der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⊖ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

		⊖ min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk ¹	1. - 2.	-
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15


¹ Uden låg


² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

		⊖ min
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris ²	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Grydestegning		
SuppeSuppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

		⌚ min
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		
¹ Uden låg		
² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

		⌚ min
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-
¹ Uden låg		
² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

8 FlexZone

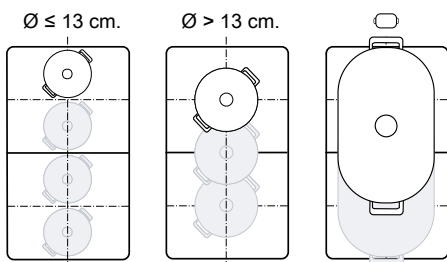
Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

8.1 Placering af gryder / pander

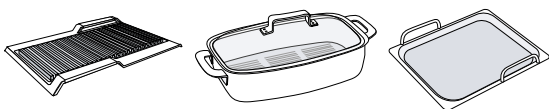
Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Placer gryder / pander centreret på kogezone, som vist på afbildningen, for at opnå en god varmeregistrering og varmefordeling.

Som én sammenhængende kogezone

- Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.
- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

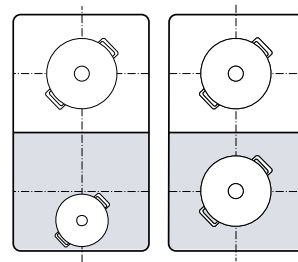


- Anbefalede aflange gryder / pander :





Som to adskilte kogezone

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander. Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effektrin for hver zone.




8.2 FlexZone forbind

Som standard er den fleksible kogezone konfigureret som som to adskilte kogezone. Tænd for følgende funktion for at forbinde kogezone:

- Vælg den ene af de to kogezone.
 - Tryk på .
- ✓  lyser. FlexZonen er forbundet.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezone under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden indstillede effektrin.

8.3 FlexZone afbryd

- ▶ Berør .
- ✓ Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

9 PowerMove

Med denne funktion kan effektrinet for en gryde eller pande ændres bare ved at flytte den frem eller tilbage på den fleksible kogezone. Hertil bliver zonen underopdelt i tre områder med forskellige effektrin.

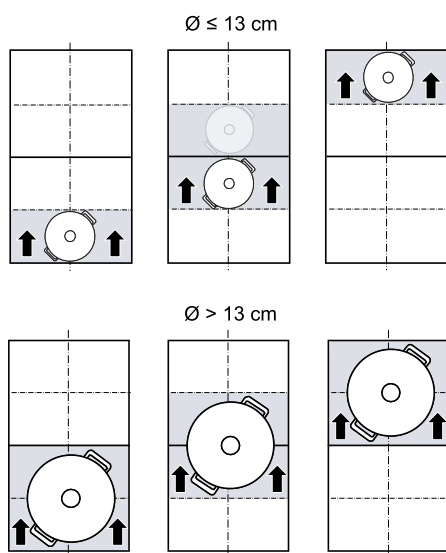
9.1 Placering og flytning af gryder / pander

Anvend kun én gryde eller pande. Kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande samt af dens størrelse og placering.

Hvert kogeområde har et forindstillet effektrin:


- Forreste område = kogetrin 9
- Mellemste område = kogetrin 5
- Bageste område = kogetrin 1

Standardindstillingen for de forindstillede effektrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 15.




9.2 Aktivering af PowerMove

Krav: Sæt kun én gryde eller pande på en fleksibel zone.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible zone.
 2. Tryk på .
- ✓ I og effektrinet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser.
 - ✓ Funktionen er aktiveret.

Bemærk: Områdernes effektrin kan ændres under madlavningen.

9.3 Deaktivering af PowerMove

- ▶ Berør .
- ✓ I slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

10 Tidsfunktioner



Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- Driftstid

10.1 Sluknings-timer



Det giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezone. Kogezone slukkes automatisk, når tiden er gået.

Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effektrin.
2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren  for kogezone lyser.
3. Vælg tilberedningstiden med TwistPad®.
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezone, og der lyder et signal.

Bemærk: Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og Frying Sensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.



Sluknings-timer ændre eller deaktivere

1. Vælg kogezone, og berør .
2. Korrigér tilberedningstiden med TwistPad®, eller indstil til  for at slette tilberedningstiden.

10.2 Minutur




Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezone.

Aktivering af Minutur

1. Berør .
2. Vælg den ønskede tid med TwistPad®.
3. Bekræft med .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal, og displayet blinker.



MinuturÆndre eller deaktivere

1. Berør .
2. Korrigér tiden med TwistPad®, eller indstil til  for at slette tiden.
3. Bekræft med .


10.3 Driftstid

Stopursfunktionen viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.


Aktivering af Driftstid

- ▶ Berør .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

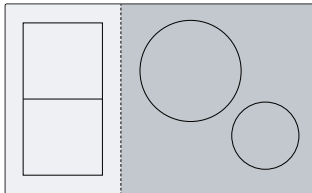
Deaktivering af Driftstid

- ▶ Berør .
- ✓ Indikatorerne for tidsprogrammeringsfunktionen slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.




11 PowerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoneer, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.







11.1 Aktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezoneen.
 2. Tryk let på . Indikatorerne  og  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.


Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

11.2 Deaktivering af PowerBoost

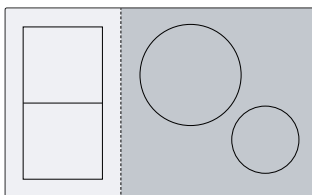
1. Vælg kogezoneen.
 2. Tryk let på . Indikatorerne  og  slukkes, og kogezoneen skifter tilbage til kogetrin .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

12 PanBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoneer, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.






12.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pander uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.





- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

12.2 Aktivering af PanBoost

1. Vælg kogezoneen.
 2. Tryk let på  to gange.  og  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

12.3 Deaktivering af PanBoost



1. Vælg kogezoneen.
 2. Tryk let på .  og  slukkes, og kogezoneen skifter tilbage til kogetrin .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: For at forhindre for høje temperaturer, deaktiveres denne funktion automatisk efter 30 sekunder.



13 Varmholdningsfunktion

Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.

13.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg den ønskede kogezone.
 2. Berør symbolet  indenfor de næste 10 sekunder.  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.


13.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
 2. Tryk let på .  slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

14 Frying Sensor

Velegnet til tilberedning eller reducere af saucer, pandekager eller til stegning af æg i smør, til stegning af grøntsager eller steaks til den ønskede tilberedningsgrad, mens temperaturen holdes under kontrol.

I stedet for hele tiden at måtte tilpasse effekttrinnet kan den ønskede måltemperatur vælges én gang, når madlavningen påbegyndes. Sensorene under glaskeramiken måler derefter grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.






Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med .

14.1 Fordele

- Temperaturen holdes konstant, uden at det er nødvendigt at ændre effekttrinnet.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet. Maden brænder ikke på.
- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen, hvorved der spares energi.



14.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	120 °C	Tilberedning og reducere af saucer, stegning af grøntsager	
2	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	
3	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	
4	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	
5	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	

14.3 Anbefalede gryder / pander




Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.

Gryder / pander	Anbefalet kogezone
Pande Ø 15 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 19 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 21 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 28 cm	Enkelt kogezone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen www.neff-international.com.


Bemærk: Der kan også anvendes andre gryder og pander. Afhængigt af grydens / pandens beskaffenhed kan den opnåede temperatur afvige fra det valgte temperaturtrin.

14.4 Aktivering af Frying Sensor

1. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.
 2. Berør , og vælg derefter kogezone.
 3. Vælg inden for de næste 5 sekunder det ønskede temperaturtrin med drejeknappen TwistPad®.
- ✓ Funktionen starter.  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.
- ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  holder op med at blinke.
4. Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

Bemærk: Tilsæt olien, hvis der skal bruges mere end 250 ml olie til tilberedningen, og vent et par sekunder, inden madvarerne tilsættes.

14.5 Deaktivering af Frying Sensor










































- ▶ Vælg kogezone, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

14.6 Gode råd om madlavning med Frying Sensor

Efterfølgende tabel viser det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur ⌚ og tilberedningstid ⌚ min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Kød			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, paneret		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Koteletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	  	5	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk	  	5	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk	  	4	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	  	5	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	  	5	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	  	3	10-20
Bacon	  	2	5-8
Hakket kød		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk	  	3	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser	  	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	  	3	10-20
Spid, kebab	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet	  	4	10-20
Fiskefilet, paneret		4	10-20
Fisk, stegt, hel	  	3	10-20
Ansjoser	  	4	6-12
Rejer, krebs	  	4	4-8
Blæksprutte, sepia	  	4	6-12
Retter med æg			



	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Spejlæg stegt i smør		2	2-6
Spejlæg		4	2-6
Røræg		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Grøntsager			
Stegte kartofler		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Løg, stegt hvidløg		2	2-10
Løgringe		3	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt	  	2	4-12
Grønne asparges	  	3	4-15
Svampe	  	4	10-15
Grøntsager, dampet i olie		1	10-20
Grøntsager i tempuradej		4	5-10
Dybfrostprodukter			
Kyllingenuggets		4	10-15
Fiskepinde		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panderetter		3	6-10
Forårssruller		4	10-30
Postejer, kroketter		5	3-8
Saucer			
Tomatsauce		1	25-35
Bechamelsauce		1	10-20
Ostesauce		1	10-20
Sød sauce		1	15-25
Sauce, reduceret		1	25-35
Flere			
Stegt ost		3	7-10
Croutoner		3	6-10
Ristet brød	  	4	4-8
Tør-færdigretter		1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.


15.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- ▶ Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren  lyser i 10 sekunder.

- ✓ Kogesektionen er låst.

15.2 Deaktivering af Børnesikring

- ▶ Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

15.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 15.

16 Aftørringssikring

Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

16.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▶ Fjern drejeknappen TwistPad®. 🔒 lyser.
- ✓ Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

16.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Tryk på TwistPad®, og drej, til 🔒 slukkes.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

17 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes. Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

18 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

18.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret ¹ .
c 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. ¹ 1 - Aktiveret.
c 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket. ¹ 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut ¹ .

¹ Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
Ⓒ 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises 7 , og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
Ⓒ 9	Tidsinterval for valg af kogezone	0 - Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan indstilles, uden at den først skal vælges. ¹ 1 - Begrænset: - Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter at den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen, inden den kan indstilles.
Ⓒ 11	PowerMove Giver mulighed for ændring af de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezoneer, indstil det ønskede effektrin i indstillingsområdet, og berør 11 for at bekræfte det nye effektrin og vælge det nye effektrin.	9 - Forindstillet effektrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effektrin for den mellemste kogezone. 1 - Forindstillet effektrin for den bagerste kogezone.
Ⓒ 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
Ⓒ 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger ¹ . 1 - Fabriksindstillinger.

¹ Fabriksindstilling

18.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- Berør **1** for tænde kogesektionen.
- Berør indenfor de næste 10 sekunder **0** i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej drejeknappen TwistPad® for at vise hver enkelt indikator.

- Berør **0** for at åbne grundindstillingerne.
 - ✓ **Ⓒ 1** og **0** lyser som forindstilling.
- Berør **0** gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede indstilling med TwistPad®.
- Berør **0** i 4 sekunder.
 - ✓ Indstillingerne er gemt.

18.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- ▶ Berør **1**.
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

19 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes.

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 15

19.1 Udførelse af Test af gryder/pander


Den fleksible kogezone er indstillet som én kogezone, der kun kontrollerer én gryde eller pande.



- Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
- Åbn grundindstillingerne, og vælg **Ⓒ 12**.
- Drej TwistPad®. I kogezoneerne blinker **—**.
 - ✓ Funktionen er nu aktiveret.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

19.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for koge-processens hastighed og kvalitet.

Resultat

-  Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.

-  Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt.
-  Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

Bemærk: Hvis resultatet er utilfredsstillende, kan gryden / panden sættes på en mindre kogezone, hvis en sådan findes.

Drej TwistPad® for at aktivere funktionen igen.

20 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

20.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen www.neff-international.com.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

20.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold. Lad ikke kogesektionen køle af ved pletter af sukker, kunststof eller aluminiumsfolie.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

20.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvaskvand og en blød klud. Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

20.4 Rengøring af TwistPad®

Brug lunkent vand med lidt opvaskemiddel til rengøring af Twist-knappen.

Der må ikke anvendes skurende eller korrosive rengøringsmidler. Må ikke rengøres i opvaskemaskinen eller dyppes i vand, fordi dette kan beskadige den.

21 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

21.1 Advarsler

Bemærkninger

- Hvis *E* vises i indikatoren, skal drejeknappen Twist-Pad® trykkes vedvarende ind på samme højde som den pågældende kogezone for at kunne aflæse fejlkoden.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

21.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effekttrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E 9000/E9010</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt elselskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	Demotilstand er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

21.3 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

22 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

23 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareres.

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garanti betingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garanti betingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

23.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 15*.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

24 Prøveretter

Denne anbefalede indstillinger henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

24.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

- Gryde Ø 16 cm uden låg
 - Tilberedning: Effektrin 1.

24.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
 - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effektrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrin 1.
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
 - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effektrin 9
 - Færdigtilberedning: Effektrin 1.

24.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C
Omrøring efter 1 min. opvarmning

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 500 g
 - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
 - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.

24.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt

Tilberedning af bechamelsauce

1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm det hele.
 - Opvarmning: Varighed 6 min., effekttrin 2
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.
 - Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effekttrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 2

24.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.

Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

24.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.
 - Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
 - Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.

24.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

- Gryde Ø 16 cm med låg, ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 2
- Gryde Ø 20 cm med låg, ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt
 - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.

24.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 3 svinemørbrade, samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm, og 15 g solsikkeolie
 - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

24.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 55 ml dej pr. pandekage
 - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

24.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 2 l solsikkeolie. Til hver friteringsproces: 200 g dybfrosne pommes frites, tykkelse 1 cm.
 - Opvarmning: Effekttrin 9 til olien har nået en temperatur på 180 °C.
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 9

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	21
2	Unngå materielle skader.....	23
3	Miljøvern og innsparing.....	24
4	Egnet kokekar	24
5	Bli kjent med.....	26
6	TwistPad®	27
7	Grunnleggende betjening.....	27
8	FlexZone	29
9	PowerMove.....	30
10	Tidsfunksjoner	30
11	PowerBoost.....	31
12	PanBoost	31
13	Varmholdingsfunksjon	32
14	Frying Sensor.....	32
15	Barnesikring.....	33
16	Vaskebeskyttelse	34
17	Individuell sikkerhetsutkobling.....	34
18	Grunninnstillingene	34
19	Kokekar-test	35
20	Rengjøring og pleie.....	36
21	Utbedring av feil.....	36
22	Avfallsbehandling	37
23	Kundeservice	38
24	Testretter	38

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 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

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 induksjonstopen 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 – 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.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

⚠ 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.
- ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 38

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.

Kontakt mellom metalliske gjenstander og viften på undersiden av platetoppen kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke oppbevar lange, spisse metallgjenstander i skuffene under platetoppen.

⚠ 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 betjeningselementet 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 betjeningselementet. Oppbevar aldri betjeningselementet i lommene på klærne.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
 - ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
 - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

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.
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.
Riper	Materialrester mellom platetoppen og dreievelger TwistPad®.	Hold dreievelger-flaten TwistPad® ren.

OBS!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden.

- ▶ Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. Disse gjenstandene kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten.
- ▶ Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

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, trenger 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 forbruker 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 koketrinn i rett tid.

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

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

4 Egnede kokekar

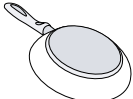
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.


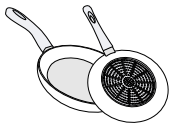
4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

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 egnet. Du finner nærmere informasjon under

→ "Kokekar-test", Side 35.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmefordeling.	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.

<p>Egnet</p> 	<p>Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.</p>	<p>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.</p>
	<p>Kokekarbunn med andeler av aluminium.</p>	<p>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.</p>
<p>Ikke egnet</p>	<p>Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.</p>	

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

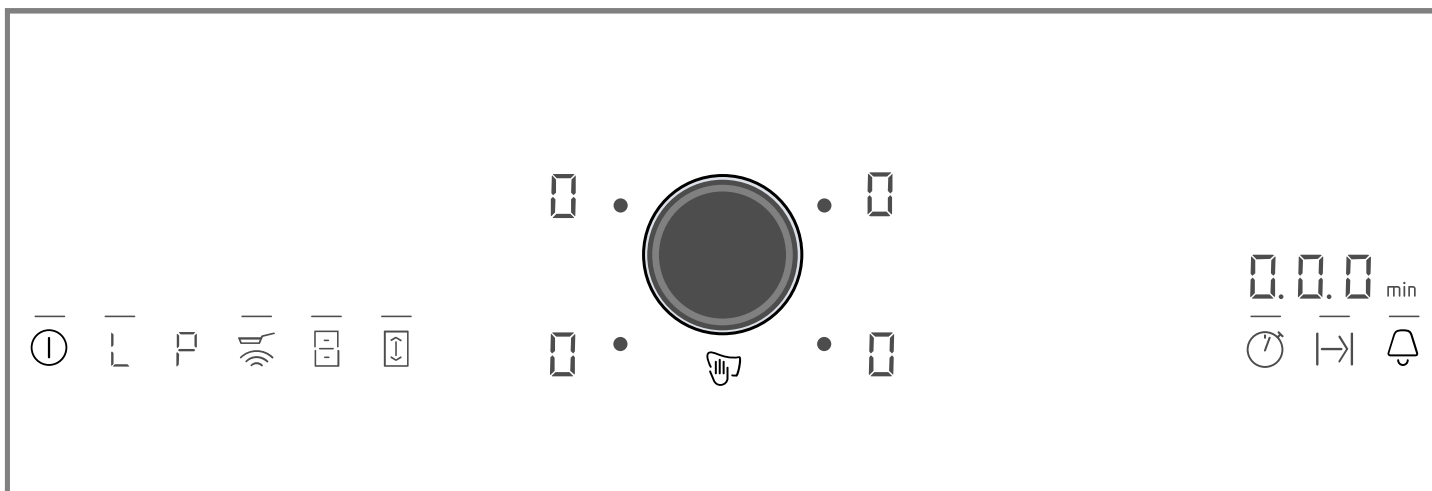
5.1 Matlaging med induksjon

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og ste-

king, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

5.2 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

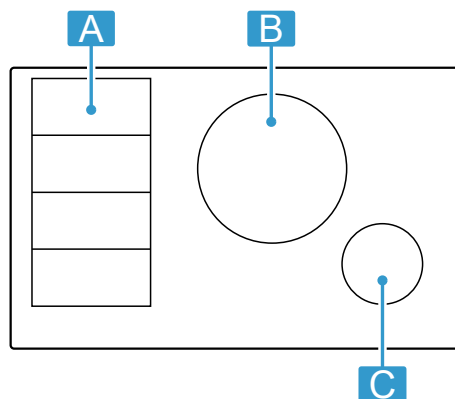
Når du slår på koketoppen, lyser de valgbare knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
L	Varmholdingsfunksjon
P	PowerBoost / PanBoost
☼	Frying Sensor
☐	FlexZone
☐	PowerMove
⌚	Nedtellingstid
⌚→	Utkoblingstimer
🔒	Tidsur / Barnesikring

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

5.3 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	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W
A ☐	Effekttrinn 9	3 300 W
	PowerBoost	3 700 W
B Ø 28 cm	Effekttrinn 9	2 600 W
	PowerBoost	3 700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9	1 400 W
	PowerBoost	2 200 W

5.4 Kokesone

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

Område	Kokesonetyp
	Flex-sone → "FlexZone", Side 29
	Enkrets-kokesone

5.5 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
<i>H</i>	Kokesonen er glovarm.
<i>h</i>	Kokesonen er varm.

6 TwistPad®

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

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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.

7 Grunnleggende betjening


7.1 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.


7.2 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.

7.3 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.

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

7.4 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 matlagning finner du under
→ "Energisparing", Side 24

Matlagingsstipps

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, kuertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Optining 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
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

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
Piskede sauser, f.eks. bernaise-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
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
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
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

		⌚ min
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.		

8 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.

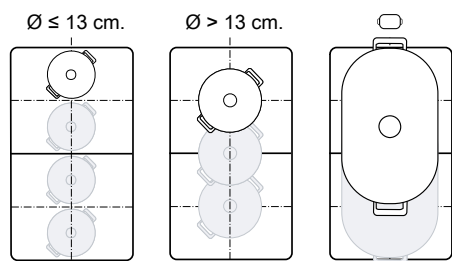
8.1 Plassering av kokekar

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

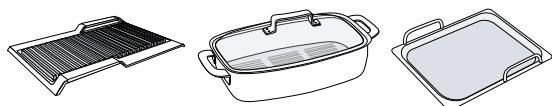
Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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

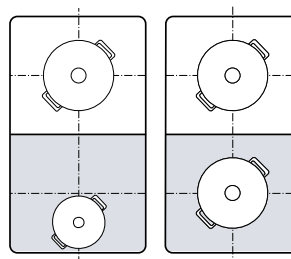


- Anbefalt, avlangt kokekar



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.



8.2 FlexZone koble til

Som standard er den fleksible kokesonen konfigurert som to adskilte kokesoner. Slå på følgende funksjon for å koble til kokesonene:

1. Velg en av de to kokesonene.
2. Trykk på

✓ lyser. Flex Zone er koblet til.

Merk: 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.

8.3 FlexZone koble fra

- ▶ Trykk på .
- ✓ Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer fortsatt som to uavhengige kokesoner.

9 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.

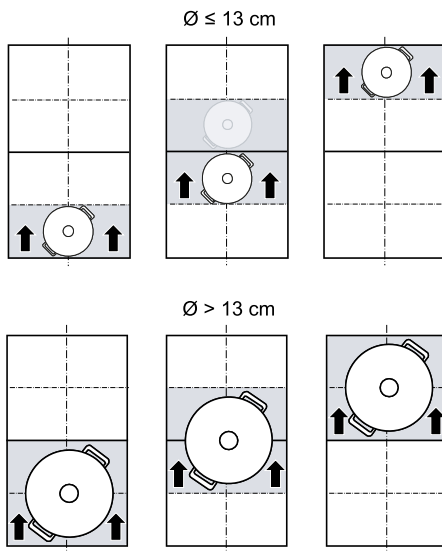
9.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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 34



9.2 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 \square .
 - ✓ \uparrow og effekttrinnet for området som kokekaret befinner seg i, lyser.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

9.3 Deaktivere PowerMove

- ▶ Trykk på \square .
- ✓ \uparrow slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

10 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Nedtellingstid

10.1 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 \rightarrow .
 - ✓ Indikasjonen \rightarrow 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 temperaturrinnnet er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

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

10.2 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 \square .
2. Velg ønsket tid med TwistPad®.
3. Bekreft med \square .
 - ✓ 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 .

10.3 Nedtellingstid

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.


Slå på Nedtellingstid

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

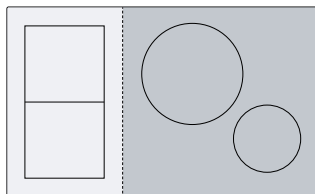
Slå av Nedtellingstid

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




11 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.







11.1 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.

11.2 Slå av PowerBoost

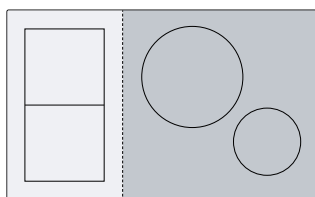
1. Velg kokesone.
2. Trykk på .  og  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

12 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.






12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.



13 Varmholdingsfunksjon

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


13.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

13.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

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

14 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 effektrinnet 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 .

14.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effektrinnet.
- 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.

14.2 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	  

14.3 Anbefalte kokekar

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




Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 28 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.

14.4 Slå på Frying Sensor



1. Sett et tomt kokekar på kokesonen.
 2. Velg kokesone og trykk på .
 3. 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.
4. 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.

14.5 Slå av Frying Sensor

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

14.6 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

	Kokekar	⌚	⌚ min
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
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

	Kokekar	⌚	⌚ min
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
Andre			
Stekt ost		3	7-10
Krutonger		3	6-10
Ristet brød		4	4-8
Tørre ferdigretter		1	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15 Barnesikring

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

15.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

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

15.2 Slå av Barnesikring

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


15.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen. Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 34.

16 Vaskebeskyttelse


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

16.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

16.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

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

17 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 effektrinn som er valgt.

Trykk på en vilkårlig knapp.

18 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

18.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
c 1	Barnesikring	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
c 2	Lydsignaler	0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på ¹ .
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 strømnettet.	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 effektrinn.	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.

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
ϵ 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.
ϵ 11	PowerMove Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på \oplus for å bekrefte det nye effekttrinnet.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokeseone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokeseone. 1 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokeseone.
ϵ 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
ϵ 0	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger ¹ . 1 - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

18.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Kokekoppen må være slått av.

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

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	0 1
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 \ominus for å gå til grunninnstillinger.
 - ✓ ϵ 1 og 0 lyser som forhåndsinnstilling.
4. Trykk gjentatte ganger på \ominus inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling med TwistPad®.
6. Hold \ominus inne i 4 sekunder.
 - ✓ Innstillingene er lagret.

18.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

19 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 tilgjengelig via grunninnstillinger. → Side 34

19.1 Utføre Kokekar-test

Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt kokeseone, 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 ϵ 12.

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

19.2 Kontrollere resultat

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

Resultat
0 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.

Merk: Ved dårligere resultater setter du kokekaret på en mindre kokeseone, om det finnes.

Drei på TwistPad® for å aktivere funksjonen på nytt.

20 Rengjøring og pleie

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

20.1 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

20.2 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, plast eller aluminiumsfolie på den.

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

Tips: Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

20.3 Rengjøring av platetoppamme

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.

20.4 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.

21 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.

21.1 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 effektrinnet midlertidig.

21.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet.
	Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

21.3 Normale lyder fra apparatet

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

22 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

22.1 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.

23 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår 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.

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

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

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 34*.

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

24 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstillinger for å forenkle testingen av våre apparater.

Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induksjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørssettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

24.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

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

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

24.4 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., effekttrinn 7
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på kokesonen.
 - Viderekoking: effekttrinn 2

24.5 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., effekttrinn 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., effekttrinn 8.
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

24.6 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.

24.7 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.

24.8 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

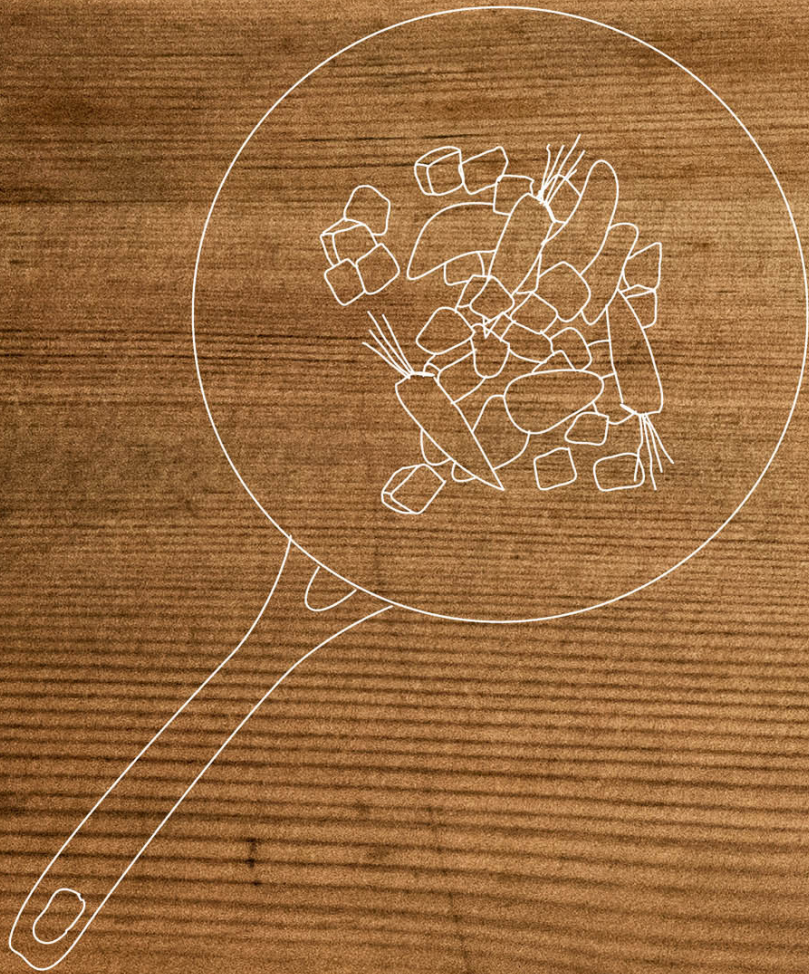
24.9 Tilberede crêpes

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

24.10 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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001697354
020321
da, no