



Induksjonstopp

[no] Bruksanvisning

T68.S6...

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	5
5	Bli kjent med.....	7
6	TwistPad®	8
7	Grunnleggende betjening.....	8
8	FlexZone	10
9	Utvidet Flex-soner	11
10	PowerMove	11
11	Tidsfunksjoner	12
12	PowerBoost	12
13	PanBoost	13
14	Varmholdingsfunksjon	13
15	PowerTransfer	13
16	Frying Sensor.....	14
17	Barnsikring.....	15
18	Vaskebeskyttelse	15
19	Individuell sikkerhetsutkobling.....	16
20	Grunninnstillingene	16
21	Kokekar-test	17
22	Home Connect	17
23	Platetoppbasert ventilatorstyring	19
24	Rengjøring og pleie.....	21
25	Utbedring av feil.....	21
26	Avfallsbehandling	22
27	Samsvarserklæring.....	23
28	Kundeservice	23
29	Testretter	23



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonsplakettene 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 induksjonstoppene 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!

Matlagning 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 23
- 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	Uegnete rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Riper	Materialrester mellom platetoppen og dreiveelger.	Hold dreiveelger-flaten ren.
Skader på apparatet!	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

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

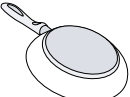
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

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 17.

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.

no Egned kokekar

Egnet	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnet	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

Merknader

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

5 Bli kjent med

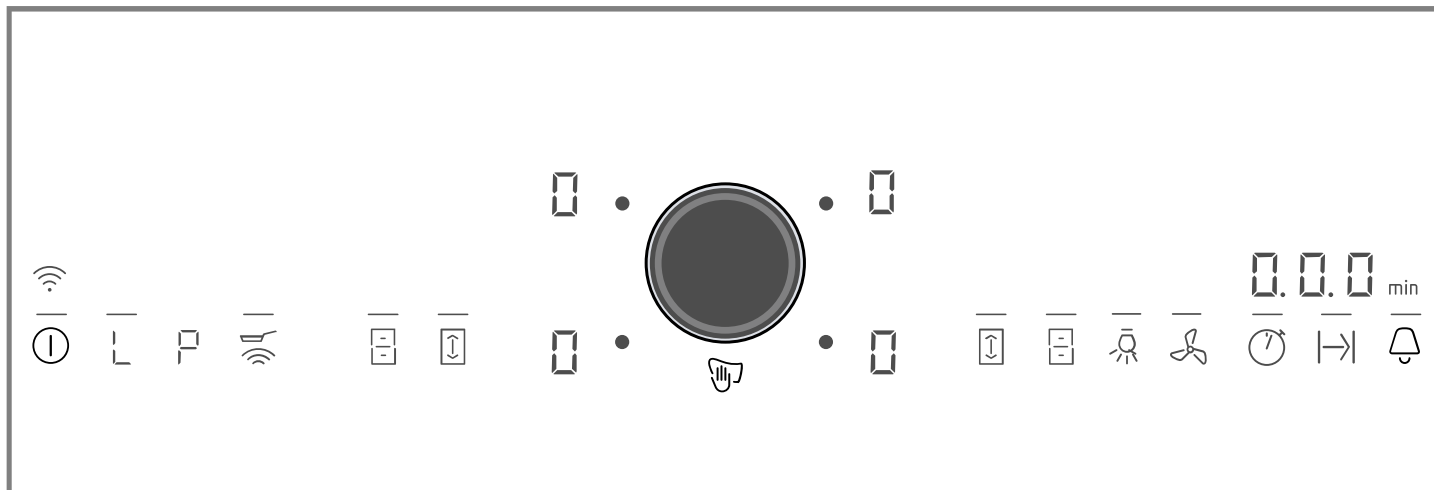
5.1 Matlaging med induksjon

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

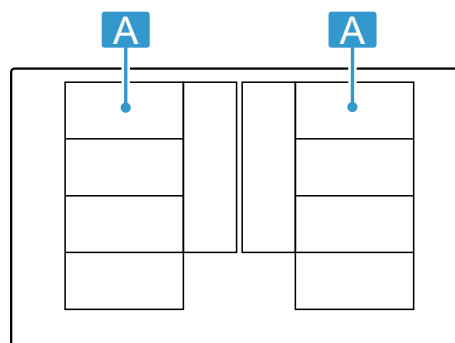
Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
L	Varmholdingsfunksjon
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
📏	FlexZone
📏	PowerMove
⌚	Nedtellingstid
⌚	Utkoblingstimer
🔔	Tidsur / Barnesikring
🌀	Koketoppbasert ventilatorstyring
💡	Ventilatorens belysning

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

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

5.3 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	Effekt
A	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A	Effekttrinn 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A	Effekttrinn 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 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
	Kokesone med én krets
	Flex-sone → "FlexZone", Side 10
	Utvidet FlexZone → "Utvidet Flex-sone", Side 11

5.5 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
	Kokesonen er glovarm.
	Kokesonen er varm.

6 TwistPad®

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

6.1 Plassering og betjening av TwistPad®

Dreieknappen er plassert slik at den står sentrert i programmeringsonen 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.

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 matlaging finner du under
→ "Energisparing", Side 5

Matlagingstipps

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

		 min
Smelting		
Sjokolade, 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	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15


¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

QuickStart

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


Endre effekttrinn eller slå av kokesonen


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

		 min
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt 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
Supper		
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4. - 5.	-
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.

		⌚ min
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.		

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

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.

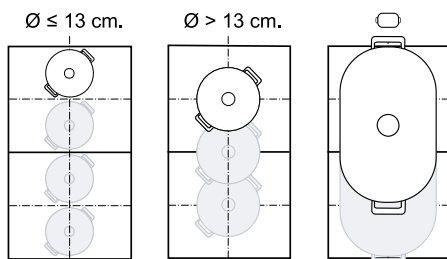
8.1 Plassering av kokekar

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

Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



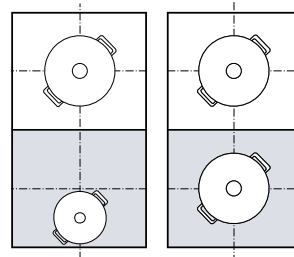
- Anbefalt, avlangt kokekar 



Som to adskilte kokesoner

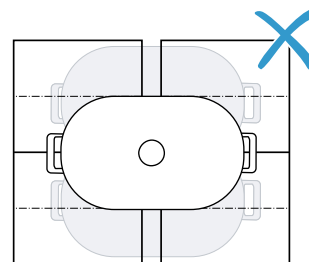
Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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




Obs


Ikke plasser kokekar midt mellom høyre og venstre soner. Ellers aktiveres ikke kokesonene riktig, og du oppnår ikke noe godt tilberedningsresultat.



8.2 Slå på FlexZone

1. Sett kokekaret på kokesonen.
2. Velg kokesone.
 - ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Når FlexZone er koblet sammen, lyser .

Merknader

- Ved å trykke på  kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- 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.

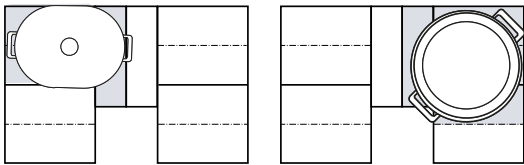
9 Utvidet Flex-sone

Med den utvidede kokesonen kan du koke med større kokekar, eller sette avlangt kokekar sideveis. Utvidelsen slår seg alltid på i forbindelse med en av de to fleksible kokesonene. Du kan ikke slå på utvidelsen separat.

9.1 Plasser kokekaret i samsvar med dets form og størrelse

Sett kokekaret midtstilt over bakre del av den fleksible kokesonen og utvidelsen av den.

Avhengig av størrelsen på kokekaret og det kokeområdet som dekkes, kan du bruke den fleksible kokesonen som to separate kokesoner eller som én sammenhengende kokesone:



9.2 Aktivere Utvidet Flex-sone

1. Sett kokekaret på den fleksible kokesonen slik at den dekker utvidelsen.
2. Velg kokesone og effekttrinn. Visningene for kokesonen og \square/\square for den utvidede sone lyser.
 - ✓ Sone er aktivert.

Merk: Løft litt på kokekaret og sett det tilbake på kokesonen hvis visningen ikke lyser.

9.3 Deaktivere Utvidet Flex-sone

- ▶ Velg kokesone og still inn på \square med TwistPad®.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

10 PowerMove

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

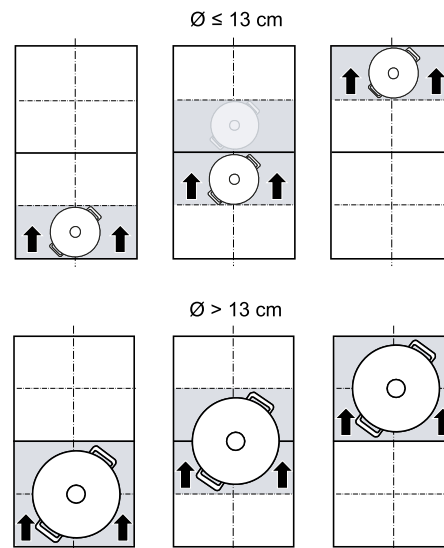
10.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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 effekttrinnsene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 16





10.2 Aktivere PowerMove

Forutsetning: Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

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

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

10.3 Deaktivere PowerMove

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

11 Tidsfunksjoner



Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Nedtellingstid

11.1 Utkoblingstimer



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

Slå på Utkoblingstimer

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

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



Endre Utkoblingstimer eller slå av

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




11.2 Tidsur

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

Slå på Tidsur

1. Trykk på .
2. Velg ønsket tid med TwistPad®.
3. Bekreft med .
- ✓ Tiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.



Tidsur endre eller slå av

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

11.3 Nedtellingstid

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.


Slå på Nedtellingstid

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

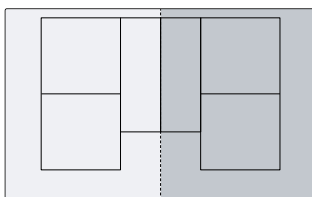
Slå av Nedtellingstid

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




12 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.







12.1 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.

12.2 Slå av PowerBoost

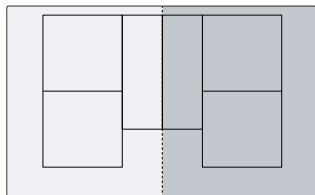
1. Velg kokesone.
2. Trykk på .  og  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

13 PanBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp pannerne enn med **G**.

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



13.1 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.

13.2 Slå på PanBoost

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

✓ Funksjonen er slått på.

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

13.3 Slå av PanBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **P**. **P** og **⇐** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **G**.

✓ Funksjonen er deaktivert.

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

14 Varmholdingsfunksjon

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

14.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

14.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

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

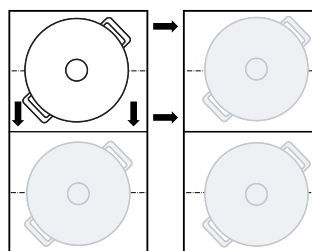
15 PowerTransfer

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

15.1 PowerTransfer

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

1. Flytt på kokekaret.



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


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

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

16 Frying Sensor

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

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






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

16.1 Fordeler

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

16.2 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, frysede og grillede matvarer	
5	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	

16.3 Anbefalte kokekar




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

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 28 cm	Utvidet FlexZone
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.

16.4 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.



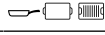

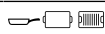
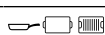



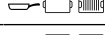

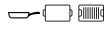
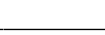
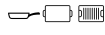

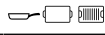

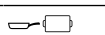
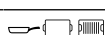
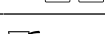

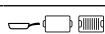

16.5 Slå av Frying Sensor

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

16.6 Anbefalinger for matlaging med Frying Sensor

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

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

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

	Kokekar	⌚	⌚ min
Stekt fisk, hel		3	10-20
Sardiner		4	6-12
Scampi, reker		4	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut		4	6-12
Eggeretter			
Speilegg i smør		2	2-6
Speilegg		4	2-6
Eggerøre		2	4-9
Omelett		2	3-6
Arme riddere		3	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco		5	1-3
Grønnsaker			
Stekte poteter		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Røstipoteter		5	2-4
Løk, stekt hvitløk		2	2-10
Løkringer		3	5-10
Squash, aubergine, paprika		2	4-12
Grønn asparges		3	4-15
Sopp		4	10-15
Grønnsaker dampet i olje		1	10-20

	Kokekar	⌚	⌚ min
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

17 Barnesikring

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

17.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

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

17.2 Slå av Barnesikring

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

17.3 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 kapitlet Grunninnstillinger → Side 16.

18 Vaskebeskyttelse

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

18.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

18.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

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

19 Individuell sikkerhetsutkobling

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

Trykk på en vilkårlig knapp.

20 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

20.1 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 bekreftelsessignal 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 strømmettet.	0 - Slått av. ¹ 1 - Slått på.
c 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. ¹ 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	1 - 10 sekunder 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt ¹ .
c 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Der- som funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises _ og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere. 3. - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
c 9	Valgt tid for kokesonen	0 - Ubegrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt. ¹ 1 - Begrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen innen 10 sekunder etter å ha valgt den. Deretter må du velge kokesonen på nytt før du stiller den inn.
c 11	PowerMove Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på ⏏ for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. L - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
⊘ 1 2	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	⊘ - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
⊘ ⊘	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	⊘ - Individuelle innstillinger ¹ . 1 - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

20.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Kokekoppen må være slått av.

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

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

20.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

21 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 16

21.1 Utføre Kokekar-test

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

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

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

21.2 Kontrollere resultat

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

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

Drei på TwistPad® for å aktivere funksjonen på nytt.

22 Home Connect

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

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

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

Tips

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

Merknader

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

22.1 Konfigurere Home Connect**Forutsetninger**

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

22.2 Oversikt over Home Connect-innstillingene

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

Innstilling	Valg eller visning	Tilleggsinformasjon
<i>H C 1</i>	Nettverksforbindelse 0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen 1 – Koble til automatisk 2 – Koble til manuelt 3 – Tilkoblet	Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen
<i>H C 2</i>	Tilkobling til app 0 – Ikke tilkoblet 1 – Opprett tilkobling	<i>H C 2</i> vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.
<i>H C 3</i>	Tilkobling til trådløst nettverk 0 – Trådløs modul slått av 1 – Trådløs modul slått på	Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. <i>H C 3</i> vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk.
<i>H C 4</i>	Innstilling via app 0 – Slått av 1 – Slått på ¹	Når <i>H C 4</i> er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
<i>H C 5</i>	Programvareoppdatering 1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon 2 – Start installasjonen	<i>H C 5</i> vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.
<i>H C 6</i>	Styre fjerntilgang for kundeservice 0 – Ikke tillatt 1 – Tillatt	<i>H C 6</i> vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen.
<i>H C 7</i>	Vise signalstyrke for trådløst nettverk 0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middels) 3 – Signalstyrke 3 (god)	<i>H C 7</i> vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Tilkobling til Home Connect-server 0 – Ikke tilkoblet 1 – Tilkoblet	<i>H C 8</i> vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).

¹ Fabrikkinnstilling

1. Last ned Home Connect-appen.



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



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

22.3 Endre innstillinger via Home Connect-appen

Med Home Connect-appen kan du endre innstillingene for kokesonene og sende dem til koketoppen.

Forutsetninger

- Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - For at du skal kunne stille inn koketoppen via Home Connect-appen, må HCC være slått på i grunninnstillingene. Ved levering er HCC aktivert. Når overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
1. Utfør innstillingene i Home Connect-appen og send dem til koketoppen.
Følg veiledningen i Home Connect-appen.
På koketoppen må du bekrefte innstillinger som du sender til koketoppen fra Home Connect-appen.
 - ✓ Når det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner tilsvarende visning å blinke, alt etter innstilling.
 2. Berør TWIST-knappen i området for ønsket kokesone for å bekrefte innstillingen.
 3. Du avviser innstillingen ved å trykke på et hvilket som helst annet berøringsfelt på koketoppen.

22.4 Programvareoppdatering

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

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

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

22.5 Fjerndiagnose

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

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

22.6 Personvern

Følg merknadene om personvern.

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

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).
- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

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

23 Platetoppbasert ventilatorstyring

Dersom begge apparater er Home Connect-kompatible, kan du koble dem sammen i Home Connect-appen. Da kobler du begge apparatene til Home Connect og følger veiledningen i appen.






Merknader

- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte ventilatorstyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
- Du må bruke Home Connect-appen for å opprette forbindelse til ventilatoren. Andre typer forbindelser støttes ikke lenger.

23.1 Tilbakestille Home Connect-innstillingene

Hvis det oppstår problemer med å koble apparatet til WLAN-hjemmenettverket (Wi-Fi), eller hvis du vil logge apparatet inn på et annet WLAN-hjemmenettverk (Wi-Fi), kan du tilbakestille Home Connect-innstillingene.


Merk: Når du tilbakestill Home Connect-innstillingene, frakobles kanskje også forbindelsen til en ev. tilkoblet avtrekkshette.

1.  holdes inne i 4 sekunder.
- ✓ Displayet viser produktinformasjon.
2. Trykk gjentatte ganger på , helt til displayet vekselvis viser  og .
3. Still inn ønsket verdi  med TWIST-knappen.

23.2 Styring av ventilatoren via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen eller enkelte kokesoner. Du kan utføre ytterligere innstillinger ved hjelp av kokesonens betjeningslementer.


Innstilling av viften

1. Trykk på .
2. Velg viftrinn med TWIST-knappen. Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. Drei på TWIST-knappen til $P1$ eller $P2$ vises, for å stille inn et intensivtrinn.


Slå av viften

- ▶ Still inn viftrinn 0 med TWIST-knappen.

Slå på automatisk modus



1. Trykk på .
2. Drei på TWIST-knappen, helt til displayet viser P .
✓ Ved damputvikling startes viften automatisk.

Slå av automatisk modus

1. Trykk på .
2. Still inn viftrinn 0 med TWIST-knappen.
3. Hvis du stiller inn et annet viftrinn, avsluttes også automatisk modus.
















Innstilling av hettens belysning

Du kan slå ventilatorens lys på og av på betjeningspanelet på koketoppen.

1. Trykk på  for å slå lyset på.
2. Trykk en gang til på  for å slå lyset av.

23.3 Oversikt over innstillingene for avtrekksstyringen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner.

Innstilling	Valg	Beskrivelse
$c 1 5$	Tilkobling koketopp – ventilator  – ikke tilkoblet / forbindelsen koblet fra  – ingen funksjon  – koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi)  – koblet til trådløs nettverk og ventilator	-
$c 1 8$	Automatisk start av viften  – Slått av. Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.  – Slått på i automatisk modus ¹ . Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på.  – Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på et fast innstilt trinn når en kokesone slås på.	Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator.
$c 2 0$	Etterutlufting  – Viften kobles ut med koketoppen.  – Slått på i automatisk modus ¹  – Slått på med standard etterutlufting  – Ingen endring av innstillingene	Innstilling av om og hvordan viften skal fortsette å gå etter at koketoppen er slått av. Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator.
$c 2 1$	Automatisk innkobling av belysningen  – Slått av  – Slått på ¹ Belysningen slås på når koketoppen slås på.	Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator.
$c 2 2$	Automatisk utkobling av belysningen  – Slått av ¹  – Belysningen slås av når koketoppen slås av.	Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

24 Rengjøring og pleie

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

24.1 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
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle

24.2 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, risstivelse, 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.
- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

24.3 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.

24.4 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.

25 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.

25.1 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 strømmettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effekttrinnet midlertidig.

25.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrydd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet.
	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>FS</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>FS</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>FD</i>	PowerTransfer slås ikke på. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Du kan tilberede mat som vanlig uten å bruke PowerTransfer-funksjonen. Kontakt kundeservice.
<i>FG</i>	Utvidet Flex-sone slås ikke på. ▶ Bekreft feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Du kan fortsatt lage mat med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>FB</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert. ▶ 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.

25.3 Normale lyder fra apparatet

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

26 Avfallsbehandling

26.1 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.

27 Samsvarserklæring

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

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

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



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

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

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

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

28 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.

28.1 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 16 .

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

29 Testretter

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

Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induk-

sjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørssettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

29.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

29.2 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.

29.3 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.

29.4 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

29.5 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

29.6 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.

29.7 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.

29.8 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

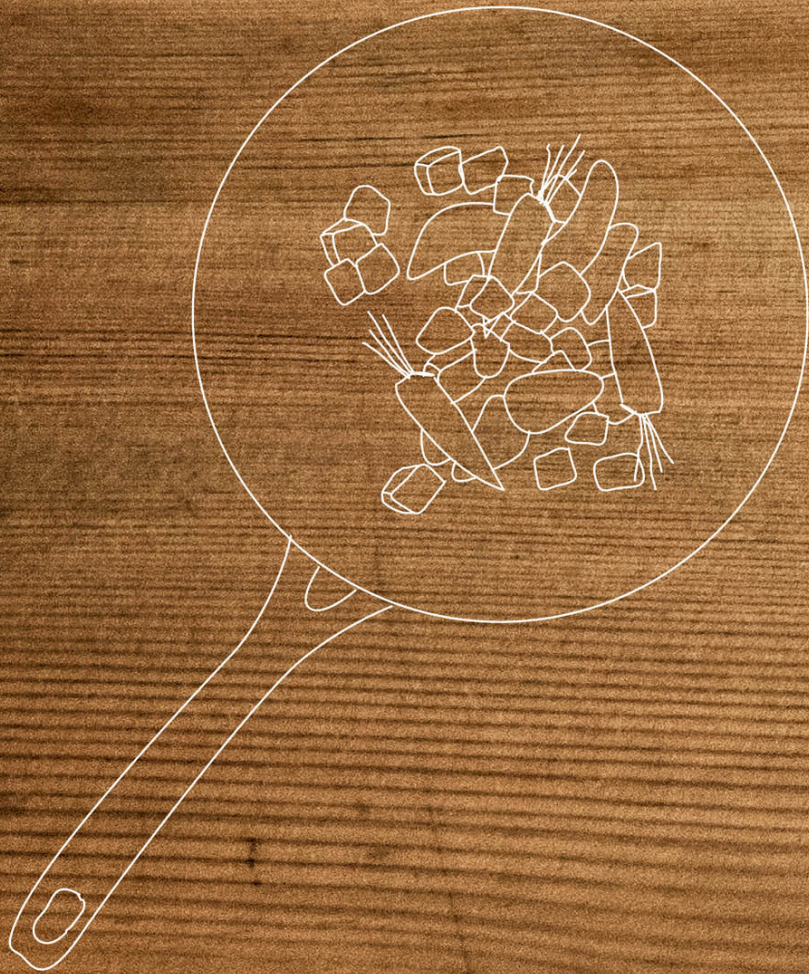
29.9 Tilberede crêpes

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., effektrinn 9
 - Viderekoking: effektrinn 7

29.10 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: effektrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
 - Viderekoking: effektrinn 9



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001697363
020926
no