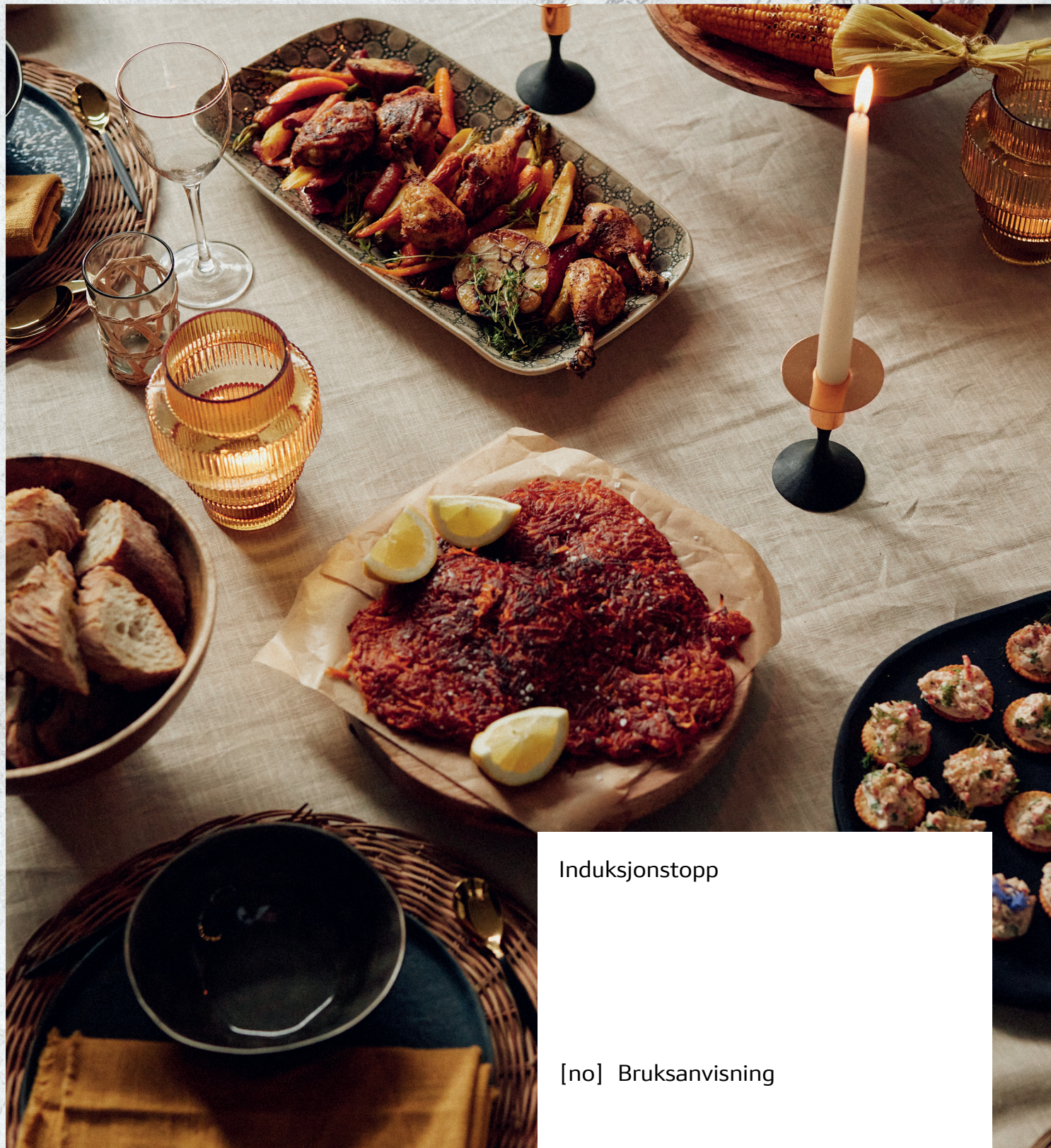




Induksjonstopp

[no] Bruksanvisning



T68..V4..

Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet	2	17	Frying Sensor	12
2	Unngå materielle skader	4	18	Barnesikring	13
3	Miljøvern og innsparing	5	19	Pause	13
4	Egnet kokekar	5	20	Individuell sikkerhetsutkobling	13
5	Bli kjent med	6	21	Grunninnstillingene	14
6	Betjeningselement Twist Pad®	7	22	Kokekar-test	15
7	Før første gangs bruk	8	23	Home Connect	15
8	Programvareoppdatering	8	24	Platetoppbasert ventilatorstyring	17
9	Grunnleggende betjening	9	25	Rengjøring og pleie	18
10	Favorittknapp	10	26	Utbedring av feil	19
11	Flex Zone	10	27	Avfallsbehandling	20
12	Tidsfunksjoner	10	28	Kundeservice	20
13	PowerBoost	11	29	Informasjon om fri og Open Source-program- vare	21
14	PanBoost	11	30	Samsvarserklæring	21
15	Varmholdingsfunksjon	12	31	Testretter	21
16	PowerTransfer	12			

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 induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ **ADVARSEL – 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

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 20*
- 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 apparatdel.

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

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.



Barn og voksne kan bli skadet dersom dreieknappen faller ned.

- Fjern dreieknappen før rengjøring.
- Dreieknappen skal utelukkende settes på anvist punkt på betjeningspanelet.

- Ikke la barn leke med dreieknappen.

⚠ **ADVARSEL – Fare: magnetisme!**



Obs! Magnetisme



Personer med pacemaker må være forsiktige

Det er satt inn permanente magneter i betjeningspanelet. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningspanelet og magnetiske betjenings-elementer.
- Oppbevar aldri betjenings-elementet 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.
Riper	Materialrester mellom platetoppen og dreievelger.	Hold dreievelger-flaten ren.
Skader på apparatet	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.

Skade	Årsak	Tiltak
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, plast-beholdere 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 bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- ✓ 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 effekttrinn i rett tid.

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

4 Egnet 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 koke-

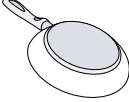
kar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

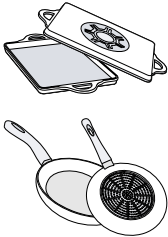
4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte.

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet.

→ "Kokekar-test", Side 15

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
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.	Disse kokekarbunnene 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

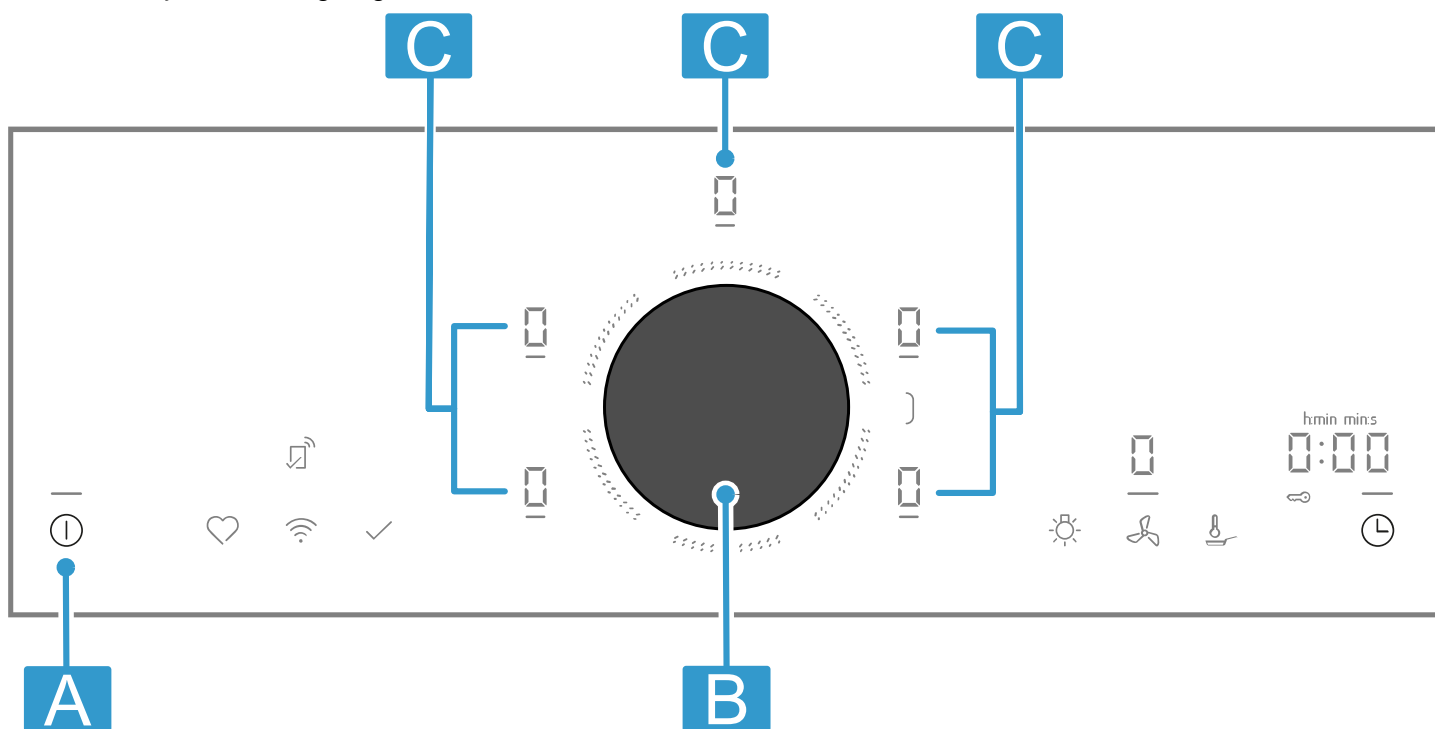
- Ikke bruk adapterplater mellom koketoppen og kokekaret.

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

5 Bli kjent med

5.1 Betjeningsfelt

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



Bokstav	Betegnelse
A	Hovedbryter
B	Twist Pad®
C	Kokesone

Merk: Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt.

Tips: Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og knapper. Elektronikken kan bli overopphetet.

Betjeningselement Twist Pad®

Med denne magnetiske dreieknappen kan du betjene koketoppen med en enkel dreiebevegelse. Kontrolllampene rundt dreieknappen viser status for valget.

Berøringstaster

Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
①	Hovedbryter
)	Sammenkobling/frakobling av kokesoner
	Frying Sensor
⌚	Timer-funksjoner / Barnesikring
♥	Favorittknapp
📶	Tilkobling

Knappene for de forskjellige funksjonene lyser hvitt når funksjonene er tilgjengelige. Når du velger knappene eller foretar endringer, lyser knappene rødt.

Displayer

Visning	Betydning
	Utkoblingstimer
	Frying Sensor
	Effekttrinn
	Barnesikring

Knapper knyttet til Home Connect

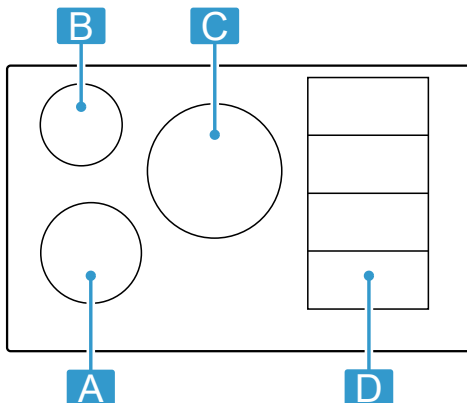
Så snart det er opprettet forbindelse til Home Connect, står følgende knapper til disposisjon:

Sensor	Funksjon
✓	overta innstillinger fra et annet apparat
	Koketoppbasert ventilatorstyring
	belysning ventilator

Søk etter ytterligere informasjon i Home Connect-appen når  lyser.

5.2 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 effekt
A Ø 18 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost 2000 W 3100 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost 1600 W 2200 W
C Ø 24 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost 2500 W 3700 W
D 	Effekttrinn 9 PowerBoost 2200 W 3700 W
D 	Effekttrinn 9 PowerBoost 3300 W 3700 W

Ved effekttrinn 9 oppnår koketoppen effekten som er angitt i tabellen for å korte ned forvarmingstiden, og opprettholder denne i en viss tid, så lenge ingen annen kokesone på samme side er i bruk.

5.3 Kokesone

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

Område	Kokesonetypen
 	Kokesone med én krets
	Flex-sone → "Flex Zone", Side 10

5.4 Restvarmeindikator

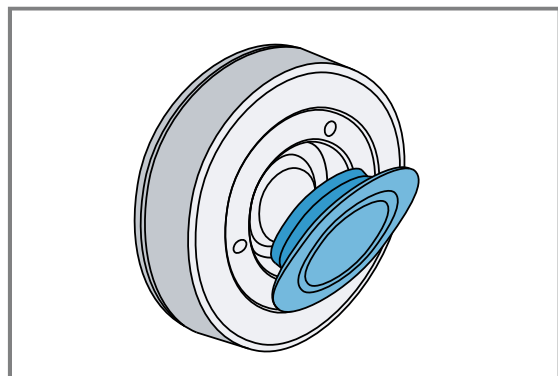
Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen.

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

6 Betjeningselement Twist Pad®

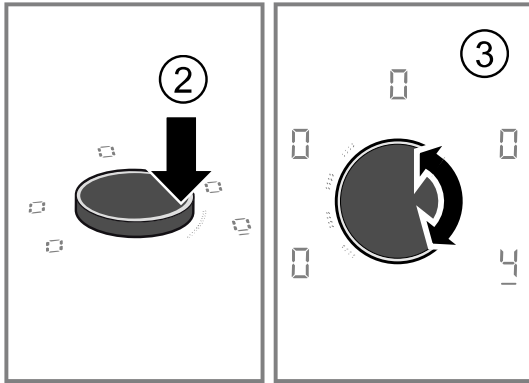
Med denne magnetbryteren kan du velge kokesoner, effekttrinn og andre koketoppinnstillinger. Du kan sette bryteren midt i betjeningspanelet, hvor den fester seg. I tillegg kan bryteren når som helst fjernes. Den består av to deler som lett kan tas av. Når den løftes opp fra en metallflate, kan den nedre delen bli hen-

gende på flaten. Sett sammen de to delene for å ta den i bruk igjen.



6.1 Plassere og betjene Twist Pad®

1. Slå på koketoppen med ①.
2. Ta dreiebryteren i det midtre området av betjeningspanelet, og sett den på glasset, på det punktet som er merket med •.
3. Slå på en kokesone ved å trykke på dreieknappen på høyde med ønsket kokesone.
4. Vri på dreiebryteren og velg et effekttrinn.



6.2 Bruksanvisning

Inne i dreieknappen er det en kraftig magnet. Du må derfor være obs på følgende:

- Unngå at dreieknappen kommer i nærheten av magnetiske datamedier som f.eks. kredittkort og kort med magnetstriper. Datamediene kan bli skadet. Dessuten kan det oppstå forstyrrelser på TV-er og skjermer.
- Metallpartikler som setter seg fast på undersiden, kan lage riper i overflaten på koketoppen. Hold alltid dreieknappen ren. Smuss kan få den til å fungere dårligere. Se Rengjøring av bryteren. → Side 18

6.3 Fjerne Twist Pad®

Du kan fjerne dreiebryteren fra kokesonen under matlaging.

Hvis du fjerner dreiebryteren, kobles funksjonen Pause inn i 10 minutter. → Side 13 Dersom du ikke setter dreiebryteren tilbake på plass i løpet av denne tiden, vil koketoppen slå seg av.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Dersom du legger en metallgjenstand på området til dreiebryteren i løpet av disse 10 minuttene, kan kokesonen fortsette å varme.

- ▶ Slå alltid av kokesonen med hovedbryteren.

6.4 Drift uten dreieknapp Twist Pad®

Dersom du mister dreieknappen eller av andre grunner ikke kan/vil bruke den, kan du også betjene koketoppen uten TwistPad. Gjør følgende:

1. Slå på koketoppen med ①.
 2. Trykk på og samtidig i løpet av de neste 5 sekundene, og hold dem inne i 4 sekunder. Du hører en varsel tone, og lyser.
 3. Trykk flere ganger på inntil displayet for ønsket kokesone lyser.
 4. Still deretter inn ønsket effekttrinn med eller .
- ✓ Kokesonen er slått på og varmer.

Merknader

- I denne modusen er det kun grunnfunksjonen til kokesonen som er tilgjengelig.
- Du kan når som helst plassere dreieknappen på programmeringssonen igjen.

7 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

7.1 Førstegangs rengjøring

Fjern emballasjerester fra koketoppoverflaten og tørk av overflaten med en fuktig klut. Du finner en liste over anbefalte rengjøringsmidler på den offisielle nettsiden www.neff-home.com.

Ytterligere informasjon om vedlikehold og rengjøring. → Side 18

7.2 Matlaging med induksjon

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

7.3 Kokekar

Du finner en liste over anbefalte kokekar på den offisielle nettsiden www.neff-home.com.

Ytterligere informasjon om passende kokekar. → Side 5

7.4 Stille inn Home Connect

Første gang du slår på apparatet, hentes innstillingen for hjemmenettverket opp. I displayet lyser i noen sekunder.

Opprett tilkobling til Home Connect ved å trykke på og følge opplysningene i kapittelet.

Du avslutter innstillingen ved å slå av koketoppen.

Du kan også foreta innstillingen Home Connect på et annet tidspunkt.

8 Programvareoppdatering

Når apparatet er koblet til Home Connect, kan noen funksjoner være tilgjengelige via programvareoppdatering.

Du finner nærmere informasjon om ekstrafunksjoner som kan være tilgjengelige på nettsiden www.neff-home.com

9 Grunnleggende betjening

9.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på .
Symbolene for kokesonene og de funksjonene som er tilgjengelige for øyeblikket, lyser.
- ✓ Koketoppen er klar til bruk.

ReStart

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

9.2 Slå av koketoppen

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

Merk: Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 59 sekunder, slår koketoppen seg av.

9.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

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

1. Velg kokesone ved å trykke på dreiebryteren på høyde med ønsket kokesone.
- ✓  lyser kraftigere.
2. Velg ønsket effekttrinn ved å vri på dreiebryteren.
- ✓ 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 ett eller flere kokekar på en kokesone før du slår på apparatet, vil koketoppen registrere det og automatisk velge kokesone for et av kokekarene. Velg deretter ønsket effekttrinn i løpet av de neste 59 sekundene, ellers slår koketoppen seg av.

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
2. Endre effekttrinn med dreiebryteren eller sett den på 0.
- ✓ Effekttrinnet på kokesonen endres, eller kokesonen slås av.

9.4 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. Still inn effekttrinn 8–9 til forvarming.

		⌚ min
Smelting		
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-

		⌚ min
Oppvarming og varmholding		
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Piskede sauser, f.eks. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surring		
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett ¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Dypfrysne retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis ¹		
Dypfrysne produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

10 Favorittknapp

Med funksjonen kan du velge to funksjoner eller kokeinnstillinger som skal være raskt tilgjengelige på ♥.

10.1 Tilordne Favorittknapp funksjoner

Forutsetning: Koble apparatet til Home Connect. Home Connect

1. For å tilordne ♥ funksjoner, må du åpne Home Connect-appen og følge instruksene.
2. Du kan ta i bruk funksjonene så snart du har tilordnet dem:
 - ✓ Funksjon 1: Trykk kort på ♥.
 - ✓ Funksjon 2: Hold inne ♥.

Merk: Hvis du ikke har tilordnet noen funksjon, kobler ♥ seg ut etter at koketoppen er slått på.

11 Flex Zone

Den fleksible kokesonen gjør det mulig å plassere kokekar i alle størrelser og former hvor som helst. Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

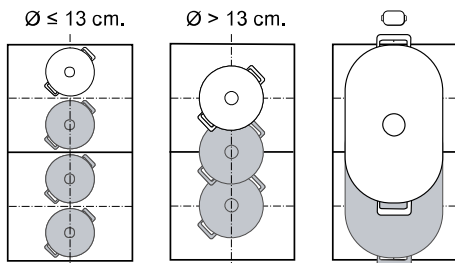
11.1 Plassering av kokekar

Den fleksible kokesonen kan konfigureres på to måter, alt etter hva slags kokekar du bruker. For at du skal få god varmeregistrering og 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:



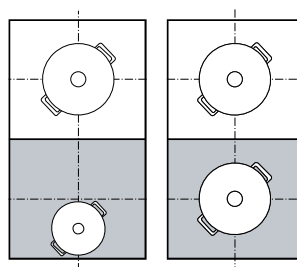
- Anbefalt, avlangt kokekar



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.



11.2 Slå på Flex Zone

1. Sett kokekaret på kokesonen.
2. Apparatet registrerer kokekaret og velger kokesonen.
 - ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Når den fleksible sonen er tilkoblet, lyser rødt.

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.

12 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur

Knappen er som standard tilordnet funksjonen Utkoblingstimer. Du kan også tilordne sensoren en av funksjonene som er nevnt ovenfor. Disse innstillingene kan du

endre i Home Connect-appen eller i grunninnstillingene → Side 14.

12.1 Utkoblingstimer

Med denne funksjonen kan du programmere en tilberedningstid på en kokesone og stille inn at kokeso-

nen skal slå seg av automatisk når tilberedningstiden er ferdig.

Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på ☹.
- ✓ I-ly og 0:00 lyser.
3. Still inn ønsket tilberedningstid ved å vri på dreiebryteren innen 10 sekunder.
4. Bekreft ved å trykke på ☹.
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned. 1 minutt før den valgte tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Kontroller matvarens tilstand og forleng om nødvendig tilberedningstiden.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merknader

- Når det er programmert en tilberedningstid på en kokesone hvor Frying Sensor er aktivert, begynner den programmerte tilberedningstiden å telles ned så snart det valgte temperaturtrinnet er nådd.
- Du bytter mellom visning av funksjonstemperatur Frying Sensor og programmert tilberedningstid ved å trykke på den valgte temperaturen.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk deretter på ☹.
2. Endre tilberedningstiden med dreiebryteren eller sett den på 0:00 for å slå av funksjonen.

12.2 Tidsur

Med denne funksjonen kan du aktivere et tidsur. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

Slå på Tidsur

Forutsetning: Tilordne funksjonen til ☹.

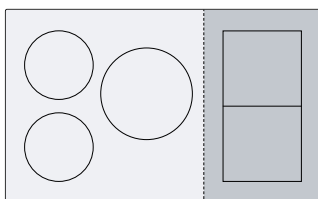
1. Trykk på ☹.
2. Vri på dreieknappen for å velge ønsket tid.
- ✓ Tiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på ☹.
2. Endre tid med dreieknappen eller still den på 0:00 for å slå av funksjonen.

13 PowerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med 9. Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen på samme side ikke er i bruk.



13.1 Slå på PowerBoost

1. Velg kokesone.

2. Vri på dreiebryteren til effekttrinnet 9 vises.
3. Vri igjen på dreieknappen til P lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

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

13.2 Slå av PowerBoost

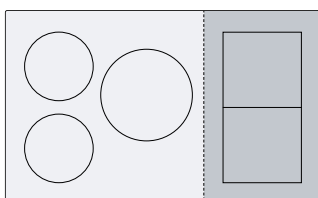
1. Velg kokesone.
2. Vri på dreieknappen og velg et annet effekttrinn.
- ✓ P slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: For å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen vil denne funksjonen i bestemte situasjoner slå seg av automatisk.

14 PanBoost

Med denne funksjonen varmer du opp pannerne raskere enn med 9. PowerBoost-funksjonen må ikke brukes med stekepanner, fordi belegget kan ta skade av det. Du kan aktivere funksjonen via Home Connect eller Favorittknapp.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen på samme side ikke er i bruk. Ellers blinker b og 9 i den valgte kokesonen. Deretter vil 9 stille seg inn automatisk.



14.1 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.

14.2 Slå på PanBoost

Forutsetning: Tilordne funksjonen til ♥. .

→ "Favorittknapp", Side 10

1. Velg kokesone.
2. Trykk på ♥.
3. b lyser.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

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

14.3 Slå av PanBoost

1. Velg kokesone.

2. Vri på dreiebryteren og velg et annet effekttrinn.

- ✓ b slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

15 Varmholdingsfunksjon

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

Du kan aktivere funksjonen via Home Connect eller Favorittknapp.

15.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

Forutsetning: Tilordne funksjonen til ♡. .

→ "Favorittknapp", Side 10

1. Velg ønsket kokesone.

2. Trykk på ♡.

L lyser.

- ✓ Funksjonen er slått på.

15.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.

2. Vri på dreiebryteren og sett den på L.

L slukner.

- ✓ Funksjonen er deaktivert.

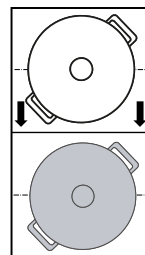
16 PowerTransfer

Med denne funksjonen kan du overføre det programerte effekttrinnet og tilberedningstiden fra den ene kokesonen til andre innenfor den fleksible kokesonen.

16.1 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 gjenkjennes.
- ✓ I displayet for den nye kokesonen blinker det tidligere valgte effekttrinnet og L vekselvis.
- 2. Velg den nye kokesonen med dreieknappen for å bruke innstillingene.
- ✓ Den opprinnelige kokesonen stilles på L.
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

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

17 Frying Sensor

Denne funksjonen kan du bruke til smelting, tilberedning av sauser, sautering, fritering og steking mens temperaturen holdes under kontroll.

I stedet for stadig å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen velger du ønsket temperatur 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 de kokesonene som er merket med L.

Funksjoner	Temperatur
Smelting	70 - 80 °C
Tilberede saus	110 - 120 °C
Steking	140 °C

Funksjoner	Temperatur
Steking	160 °C
Steking	180 - 200 °C
Steking	220 °C

17.1 Anbefalte kokekar

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

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

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

17.2 Slå på Frying Sensor

1. Sett det tomme kokekaret på en kokesone.
2. Velg kokesone
3. Trykk på .
- ✓ ,  og den forhåndsinnstilte temperaturen lyser opp i displayet for valgt kokesone.
4. Velg ønsket temperatur med dreieknappen.
- ✓  blinker på betjeningspanelet inntil den innstilte temperaturen er nådd.
- ✓ Valgt temperatur og den faktiske temperaturen i pannen blinker vekselvis inntil valgt temperatur er nådd.
- ✓ Temperaturen som vises i displayet, er en omtrentlig verdi og kan avvike fra den faktiske temperaturen i stekepannen.
- ✓ Når temperaturen er nådd, hører du et lydsignal og  og temperatursymbolet slutter å blinke.

5. Ha først stekefettet og så matvaren i stekepannen.

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

17.3 Slå av Frying Sensor

- Velg kokesone og trykk på .

17.4 Anbefalinger for matlaging med Frying Sensor

I den vedlagte dokumentasjonen finner du en tabell med anbefalinger for tilberedning med Frying Sensor.

18 Barnesikring

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

18.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Koketoppen er låst.

18.2 Deaktivere barnesikringen

1. Slå på platetoppen.
2. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

18.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen.

Hvordan du aktiverer og deaktiverer funksjonen, står i kapittelet Grunninnstillinger → Side 14.

19 Pause

Med denne funksjonen kan du sette en pågående tilberedningsprosess på pause i opptil 10 minutter og så gjenoppta prosessen uten å endre de valgte innstillingene.

Du kan slå på funksjonen når du f.eks. skal rengjøre apparatet.

19.1 Aktivere Pause-funksjonen

- Fjern dreieknappen fra betjeningspanelet.
- ✓ I displayene for kokesonene blinker .
- ✓ Alle aktive tilberedningsprosesser stoppes. Innstillingene beholdes.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

19.2 Deaktivere Pause-funksjonen

- Sett dreieknappen på betjeningspanelet igjen.
- ✓ Funksjonen er deaktivert. Tilberedningsprosessene fortsetter.

Merk: Etter 10 minutter slås kokesonen av automatisk.

20 Individuell sikkerhetsutkobling

Aktiver sikkerhetsfunksjonen dersom en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser  og slås av.

Tiden avhenger av det valgte effektnivået.

Effekttrinn	Tid
1.0 - 1.5	10 timer
2.0 - 3.5	5 timer

Effekttrinn	Tid
4.0 - 5.0	4 timer
5.5 - 6.5	3 timer
7.0 - 7.5	2 timer
8.0 - 9.0	1 time

Trykk på en vilkårlig knapp.

21 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

21.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
$\text{c } 1$	Barnesikring → "Barnesikring", Side 13	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Funksjon slått av.
$\text{c } 2$	Lydsignaler	0 - Bekreftelsessignal, feilsignal og signal for feilbruk er deaktivert. 1 - Feilsignal er aktivert. 2 - Bekreftelsessignal og signal for feilbruk er aktivert. 3 - Alle signaltoner er slått på ¹ .
$\text{c } 3$	Lydstyrke på de akustiske signalene	1 - Lav. 2 - Middels. ¹ 3 - Høy.
$\text{c } 5$	Tilordne en av tidsprogrammeringsfunksjonene til 0 i betjeningsfeltet. → "Tidsfunksjoner", Side 10	1 - Utkoblingstimer. ¹ 2 - Tidsur.
$\text{c } 7$	Effektbegrensning Dermed kan du ved behov begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Ta hensyn til de lokale bestemmelsene for el-installasjoner. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. Du finner mer informasjon på typeskiltet. Dersom funksjonen er slått på og koketoppen når den innstilte effektgrensen, blinker ønsket og tillatt effekttrinn og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	Effekten økes med 500 W for hvert trinn. 0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
$\text{c } 8$	Demomodus Demonstrasjonsmodus på koketoppen Når du slår på koketoppen, lyser dE i noen sekunder og kokesonene varmer ikke.	0 - Slått av. ¹ 1 - Slått på.
$\text{c } 12$	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret. → "Kokekar-test", Side 15	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
$\text{c } 18 - \text{c } 22$	Koketoppbasert ventilatorstyring Innstillingene foretas avhengig av ventilatormodell.	→ "Oversikt over innstillingene for avtrekksstyringen", Side 17
$\text{c } 0$	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger ¹ . 1 - Fabrikkinnstillinger.

21.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Platetoppen må være slått av.

- Trykk på 0 for å slå på koketoppen.
- Hold 0 inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceoversikt	$\text{0 } 1 ,$
Produksjonsnummer	Fd

Produktinformasjon	Visning
Produksjonsnummer 1	02-
Produksjonsnummer 2	05

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk på 0 , slik at de enkelte visningene kommer opp.
- 3. Trykk på 0 for å gå til grunninnstillinger.
- ✓ $\text{c } 1$ og 0 lyser som forhåndsinnstilling.

¹ Fabrikkinnstilling

4. Trykk gjentatte ganger på $\ominus$ inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling med dreieknappen.
6. Hold $\ominus$ inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

22 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varighe-
ten og resultatet av matlagingen.

Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på
kokekaret.

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

Det er tilgang via grunninnstillinger. → *Side 14*

22.1 Utføre Kokekar-test

Forutsetning: 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 størrel-
sen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved rom-
temperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg ϵ 12.

21.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

3. Vri på dreieknappen. I kokesonene blinker μ .

- ✓ Funksjonen er slått på.
- ✓ Etter 20 sekunder vises resultatet i kokesonedisplay-
et.

22.2 Kontrollere resultat

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

Resultat

- | | |
|---------------|---|
| $\square$ | Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor
varmes det ikke opp. |
| $\downarrow$ | Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og
kokeprosessen forløper ikke optimalt. |
| $\rightarrow$ | Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går
som den skal. |

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

Vri på dreieknappen for å slå på funksjonen på nytt.

23 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble appa-
ratet 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 registre-
ringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisnin-
gene i Home Connect-appen.

Tips: Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen
og sørg for at disse også følges dersom du styrer ap-
paratet via Home Connect-appen.
→ *"Sikkerhet", Side 2*
- 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.

23.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.

- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av
operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smart-
telefon.
 - Maskinen innenfor hjemmenettverkets (Wi-Fi) rekke-
vidde.
 - Den mobile enheten og apparatet må være innen
rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.
1. Skann den følgende QR-koden.



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen
og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

23.2 Symbol for trådløst nettverk $\mathbb{W}$

Symbolet for trådløst nettverk i betjeningsfeltet endrer
seg avhengig av statusen og kvaliteten på tilkoblingen
og Home Connect-serverens tilgjengelighet.

$\mathbb{W}$ status	Beskrivelse
Lyser hvitt.	Ingen nettverksforbindelse er lagret.

 status	Beskrivelse
Lyser rødt.	Nettverksforbindelsen er lagret, og WiFi er aktiv.
Blinker rødt.	▪ Det opprettes nettverksforbindelse eller forbindelse til et annet apparat. ▪ Nettverksinnstillingene tilbakestilles.

23.3 Legge til eller fjerne et trådløst hjemmenettverk

Følgende oversikt viser deg hvordan du kan legge til eller fjerne et trådløst hjemmenettverk.

Status på trådløst hjemmenettverk	Handling
Det finnes ikke noe lagret trådløst hjemmenettverk.	Du legger til det trådløse hjemmenettverket ved å trykke kort på  .
Det trådløse hjemmenettverket er lagret.	Du kobler til et ytterligere apparat ved å holde inne knappen  .
Det trådløse hjemmenettverket er lagret.	Du tilbakestiller innstillingene for det trådløse hjemmenettverket ved å holde inne knappen  . Når  blinker, holder du knappen  inne igjen.

23.4 Deaktiver nettverksforbindelse

- ▶ Hold  inne. Når  blinker, holder du knappen  inne igjen.
- ✓ Tilkoblingen til WLAN-nettverket deaktiveres, og nettverkstilkoblingene kobles fra.

Merk: For å aktivere nettverkstilkoblingen på nytt, se .
→ "Legge til eller fjerne et trådløst hjemmenettverk", Side 16

23.5 Endre innstillinger via Home Connect-appen

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

Forutsetning: Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og 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. Bekreft innstillingen ved å trykke på ✓.
3. Du avviser innstillingen ved å trykke på et hvilket som helst annet berøringsfelt på koketoppen.

23.6 Aktivere Bluetooth®-gjenkjenning

Denne trådløse teknologien åpner for automatisk tilstedeværelsesregistrering. Når du er i nærheten av koketoppen, trenger du ikke lenger bekrefte innstillingene

gene på koketoppen med din mobile enhet. Når du sender innstillinger til en kokesone, kan du bekrefte dem rett på den mobile enheten.

Forutsetninger

- Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - Bluetooth-systemet er koblet til den mobile enheten.
 - Brukeren befinner seg i nærheten av koketoppen.
1. Åpne Home Connect-appen.
 2. Følg instruksjonene i Home Connect-appen for å stille inn Bluetooth®-gjenkjenningen.

Merk: Bluetooth®-forbindelsen blir deaktivert hvis koketoppen kobles fra og bytter til energisparemodus. I tillegg kan Bluetooth®-forbindelsen deaktiveres via Home Connect-appen.

23.7 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

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

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
 - Først må den lastes ned.
 - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

23.8 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.

23.9 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i

følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.

- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.

24 Platetoppbasert ventilatorstyring

Dersom både koketoppen og ventilatoren 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.
- Du må bruke Home Connect-appen for å opprette forbindelse til ventilatoren.

24.1 Styring av ventilatoren via koketoppen

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

Merk: Dersom du ikke finner disse innstillingene på koketoppen din, sjekker du ventilatorinnstillingene i Home Connect-appen for å konfigurere tilkoblingen.

Innstilling av viften

1. Trykk på .
2. Velg en innstilling med dreieknappen.
Du kan velge følgende innstillinger:

	Vifte av
	Viftetrinn 1
	Viftetrinn 2
	Viftetrinn 3
	Intensivtrinn 1
	Intensivtrinn 2
	Automatisk modus

Merk: Tilgjengelig alt etter ventilatormodell.

- ✓ Viften er slått på.
- 3. Gå ut av viftemodus ved å trykke på .

Innstilling av hettens belysning

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

1. Slå på belysningen ved å trykke på .
2. Trykk en gang til på  for å slå lyset av.

24.2 Oversikt over innstillingene for avtrekksstyringen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du – alt etter ventilatormodell – stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner. Dersom du ikke finner disse innstillingene på koketoppen din, sjekker du ventilatorinnstillingene i Home Connect-appen for å konfigurere tilkoblingen. Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator.

Visning	Innstilling	Verdi
	Innstilling for om og hvordan viften skal slå seg på automatisk.	Automatisk start av viften  – Slått av. Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.  – Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på et fast innstilt trinn når en kokesone slås på.  ¹ – Slått på i automatisk modus. Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på. ²
	Innstilling av om og hvordan viften skal fortsette å gå etter at koketoppen er slått av.	Etterutlufting  – Viften slås av samtidig med koketoppen  – Slått på med standard etterutlufting  – Ingen endring av innstillingene  ¹ – Slått på i automatisk modus ²
	Belysningen slås på når koketoppen slås på.	Automatisk innkobling av belysningen  – Slått av

¹ Fabrikkinnstilling

² Avhengig av apparatets utstyr

Visning	Innstilling	Verdi
		I^1 – Slått på
22	Belysningen slås av når koketoppen slås av.	Automatisk utkobling av belysningen I^1 – Slått av I – Slått på

25 Rengjøring og pleie

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

25.1 Kokesoneoverflate

Unngå skader på overflaten

Før du tar apparatet i bruk første gang, må du rengjøre overflaten med en myk klut og vanlig rengjøringsmiddel for keramikk.

- Ikke bruk koketoppen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
- Unngå direkte kontakt mellom matvarer og kokeplate, da dette kan føre til varig misfarging av overflaten.
- Fjern umiddelbart rester av mat, sukker, plast, aluminiumsfolie og annet søl med en glasskrape.
- Fjern umiddelbart grov smuss, salt og pepper fra kokesonen.
- Ikke bruk kokekar med ru bunn.
- Løft kokekaret når du skal flytte på det.
- Ikke bruk en skrape med sløve kanter.

25.2 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskraper får du hos kundeservice, i vår nettbutikk eller hos en forhandler.

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
- Basisprodukter som avfettingsprodukter

25.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen etter hver bruk for å unngå at matrester brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Det er kun dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.

2. Spray hele overflaten med såpevann eller vanlig oppvaskmiddel. Bruk bare rengjøringsmidler for glasskeramikktopper dersom smussen er svært gjensidig.

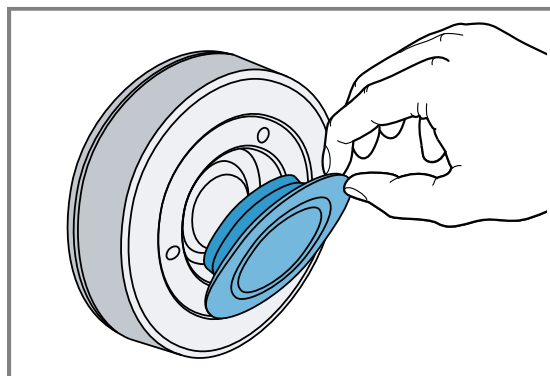
- ▶ Påfør rengjøringsmiddelet jevnt og forsiktig.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen til rengjøringsmiddelet.
- ▶ Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

3. Tørk over med en fuktig klut og tørk med en tørr fille.

Tips: Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

25.4 Rengjøre Twist Pad®

Dreieknappen består av to deler som du lett kan ta fra hverandre for å få rengjort grundigere.



Anbefalt rengjøring:

- Tørk av delene med en klut med lunkent såpevann.
- Tørk delene grundig før du setter dem sammen igjen.

Ikke anbefalt rengjøring:

- Ikke bruk skurende eller etsende produkter som sitronsyre, eddik, kraftige rengjøringsmidler eller rensemiddel for glasskeramikk.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin eller dyppes i vann, fordi den da kan bli skadet.
- Ikke bruk glasskraper.
- Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.

25.5 Rengjøre profiler

Dersom det er smuss eller flekker på profilene etter bruk, må de rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskraper.

1. Rengjør med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svampkluter grundig før bruk.
2. Tørk av med en myk klut.

¹ Fabrikkinnstilling

Merk: Bruk hansker dersom det er montert utskiftbare sideprofiler som skal tas ut.

26 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.
→ "Kundeservice", Side 20

⚠ **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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

26.1 Advarsler

Merknader

- Når *E* eller *F* vises, holder du inne den dreieknappen som er på høyde med den aktuelle kokesonen, slik at du kan lese av feilkoden.
- 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 lav-energi-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effekttrinnet midlertidig.

26.2 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 koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2</i> , <i>F 4</i> , <i>E 7015</i> , <i>E 8207</i> , <i>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>F5</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>F5</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>F8</i>	PowerTransfer aktiveres ikke. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen PowerTransfer. Kontakt kundeservice.

Feil	Årsak og feilsøking
FB	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ► Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Kontakt strømleverandøren.
U400/E9011	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings-skjemaet.
d E	Demomodus er aktivert. ► Slå av demomodus i grunninnstillingene.
-	Barnesikring er aktivert. ► Deaktivere Barnesikring
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ► Gå til www.home-connect.com .
Ventilatorstyring fungerer ikke som den skal.	Funksjonene til ventilatorstyringen slår seg ikke på. ► Tilbakestill innstillingene til WiFi-hjemmenettverket og koble til på nytt
Animasjon i displayene 000	Under visse omstendigheter kan koketoppen gjennomføre vedlikeholdsoppgaver automatisk, f.eks. fastvareoppdatering, optimering eller feilsøking. ► Vent til prosessen er fullført, og slå på koketoppen først etterpå.

26.3 Normale lyder fra apparatet

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

27 Avfallsbehandling

27.1 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.

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 finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du apparatets produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.).

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift EU 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.neff-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

28.1 Produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.)

Du finner produktnummeret (E-Nr.), produksjonsnummeret (FD) og tellenummeret (Z-Nr.) på apparatet typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produktionsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 14*.

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

29 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare. Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdnings-apparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettledning -> Lisensinformasjon".¹ Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.) Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossre-

quest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighet på forespørsel.

Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel. Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

30 Samsvarserklæring

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

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



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW

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

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

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

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

31 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstitter 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.

31.1 Smelte overtrekssjokolade

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

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
 - Koking: effekttrinn 1.5

31.2 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 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 800 g
 - Oppvarming: varighet på 2 min. og 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5

¹ Avhengig av apparatets utstyr

31.3 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 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5

31.4 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

31.5 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 8.5
 - 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 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

31.6 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 8.5
 - 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 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 2.5

31.7 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 2.5

31.8 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

31.9 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

31.10 Fritere dypfryste pommes frites

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9002015088 (050526) REG25
no