



FLEX-INDUKTIONSHÄLL MED INBYGGT
VENTILATIONSSYSTEM

sv Bruksanvisning

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4		PowerBoost-funktion	21
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	5		Slå på	21
	Skadeorsaker	7		Slå av	21
	Återvinning	7		ShortBoost-funktion	21
	Spara effekt	7		Rekommenderad användning	21
	Återvinning	7		Slå på	21
	Tillagning med induktion	8		Varmhållningsfunktion	22
	Fördelar med att använda induktion.	8		Slå på	22
	Kokkärl.	8		Slå av	22
	Lär dig enheten	9		Överföring av inställningar	22
	Din nya enhet.	9		Slå på	22
	Extratillbehör	9		Steksensorfunktion	23
	Kontrollpanelen	10		Fördelarna vid stekning	23
	Restvärmeindikering.	10		Steka med steksensor	23
	Olika arbetssätt	11		Temperaturlägen	23
	Före första användning	11		Tabell	24
	Första användningen	11		Gör så här	25
	Twist-Pad med Twist vred	12		Barnspärr	26
	Ta bort Twist-vredet.	12		Slå på/av barnspärren	26
	Förvara Twist-vredet.	12		Automatisk barnsäkerhetsspärr	26
	Använda enheten utan Twist-vred	12		Torkskydd	26
	Använda maskinen	13		Automatisk säkerhetsavstängning	26
	Slå på och av hällen	13		Grundinställningar	27
	Ställa in kokzon	13		Så här hoppar du till grundinställningarna:	28
	Slå på och av fläkten	14		Effektförbrukningsdisplay	29
	Intensivläge	14		Kastrulltest	29
	Automatstart.	14		Rengöring	30
	Automatläge med givarstyrning	15		Rengöringsmedel	30
	Ventilationsläge	15		Komponenter att rengöra	31
	Rekommendationer	15		Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)	31
	Flex ZoneZon	18		Häll	31
	Rekommendationer för användning av kokkärl	18		Ventilation.	31
	Som två oberoende kokzoner	18		Rengöra bränningsbehållaren	34
	Som en enda kokzon.	18		Twistvredet	34
	Move-funktion	19		Vanliga frågor och svar (FAQ)	35
	Slå på.	19		Hur åtgärda fel?	36
	Slå av.	19			
	Tidsfunktioner	20			
	programmering av tillagningstid.	20			
	Äggklockan	20			
	Stoppursfunktion	20			



Service 37

E- och FD-nummer 37



Provrätter 38

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.neff-international.com och onlineshop: www.neff-eshop.com



Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera apparaten efter uppäckning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshållar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

En säker användning kan bara garanteras om spisfläkten monteras på fackmässigt sätt och i enlighet med monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på platsen.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Du får inte suga ut farliga eller explosiva ämnen och ångor.

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

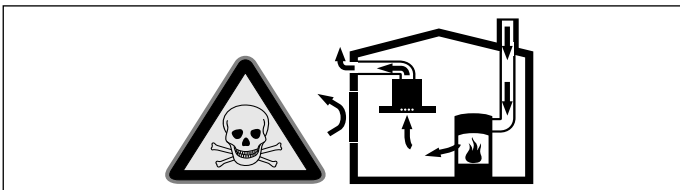
Varning – Kvävningsrisk!

Förpackningsmaterial är farligt för barn. Låt aldrig barn leka med förpackningsmaterialet.

Varning – Livsfara!

Förbränningsgaser som sugts tillbaka kan orsaka förgiftning.

Sörj alltid för en god lufttillförsel om enheten körs i frånluftsdrift i närheten av en eldstad som utnyttjar inomhusluften.

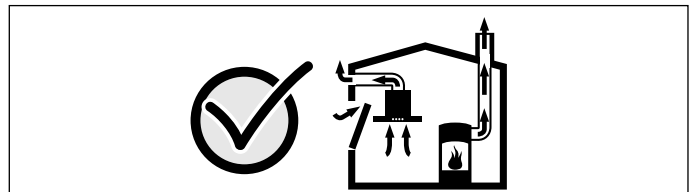


Eldstäder som är beroende av rumsluft (t.ex. värmeapparater som drivs med gas, olja, ved eller kol, genomströmningsapparater, varmvattenberedare) tar sin förbränningsluft ur det utrymme där enheten är installerad och leder ut avgaserna i det fria via en avgasanläggning (t.ex. skorsten).

När en köksfläkt är igång dras rumsluften från köket och intilliggande rum - om tillräcklig tilluft saknas uppstår undertryck. Giftiga gaser sugas då tillbaka från skorstenen eller utloppsschaktet och in i bostadens rum.

- Därför måste man se till att det finns tillräckligt med tilluft.
- Enbart ett ventilationsgaller för till-/frånluft säkerställer inte att gränsvärdena upprätthålls.

Säker drift är möjlig endast om undertrycket i det rum där eldstaden befinner sig inte överskrider 4 Pa (0,04 mbar). Detta uppnår du genom att låta den luft som krävs för förbränningen strömma till genom öppningar som inte går att stänga, t.ex. dörrar, fönster, genom ventilationsgaller för tilluft/frånluft eller med hjälp av andra tekniska åtgärder.



Rådgör i varje enskilt fall med lokalt ansvarig sotare, som kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga åtgärder för ventilationen. Om köksfläkten körs enbart med cirkulationsdrift, kan den användas utan begränsningar.

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringarna eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.
Rengör filtret minst en gång i månaden.
Använd aldrig enheten utan filter.

- Fettavlagringar i filtren kan börja brinna. Rengör enheten enligt beskrivningen. Håll rengöringsintervallen. Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna när fläkten är på. Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lägg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lägg inga föremål där.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bräddningsbehållare och flätkåpa.

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

⚠ Varning – Faror med elektromagnetism!

- Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.
- Det avtagbara vredet är magnetiskt och kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar. För dig som har elektroniska implantat: Ha aldrig vredet i fickorna. Minimavstånd till pacemaker, 10 cm.

⚠ Varning – Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Kärl och håll blir väldigt heta. Sträck dig aldrig över het håll eller heta kärl.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.

⚠ Varning – Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Skadeorsaker

Obs!

- Skaderisk pga. hårda och vassa föremål! Låt inte hårda eller vassa föremål falla ned på hällen.
- Skaderisk pga. torrkokning! Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.
- Skaderisk pga. heta kastruller, grytor och pannor! Ställ aldrig heta kastruller, grytor eller pannor på kontroller, indikeringar, hållinfattning eller filterskydd.
- Skaderisk pga. aluminiumfolie eller plastbehållare! Lägg aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare på het kokzon. Använd inte spisskyddsfolie.
- Skaderisk! Brottrisk på filterskyddet. Ta av filterskyddet försiktigt. Tappa inte filterskyddet.
- Ytskador, missfärgning och fläckar pga. fel rengöringsmedel. Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
- Ytskador och missfärgning pga. friktion mot kastruller, grytor eller pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
- Ytskada och fläckar pga. fastbränd mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
- Ytskada pga. salt, socker och sand. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
- Ytskada pga. skrovlig botten på kastrull, gryta eller panna. Kontrollera kastrullen, grytan eller pannan före användning.
- Ytskada eller urflisning pga. socker och sockerrik mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Spara effekt

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock, så kan du se ned i kastrullen, grytan utan att ta av locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottenar. Ojämna bottenar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. Tänk på att: tillverkarna anger ofta den övre diametern som ofta är större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effekt i god tid. Då sparar du effekt.
- Se till så att det finns tillräckligt med tilluft vid matlagningen så fungerar fläkten tyst och effektivt.
- Anpassa fläktläget till osmängden. Använd bara intensivläget när det verkligen behövs. Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.
- Öka fläktläget direkt när det börjar osa. Om oset spridit sig i köket måste du ha på fläkten längre.
- Slå av enheten när den inte behövs längre.
- Rengör resp. byt filter med angivet intervall så att du får bibehållen ventilationseffekt och undviker brandrisk.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmen blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

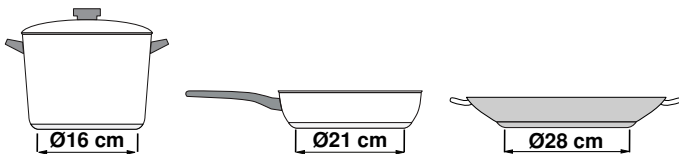
Kokkärl

Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

- gjorda av stålmalj
- gjorda av gjutjärn
- specialgjorda i rostfritt för induktionshäll.

Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Kastrulltest".

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

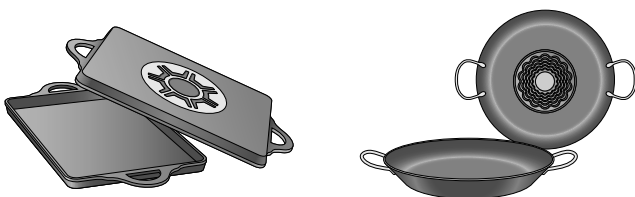


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone" på sidan 18.

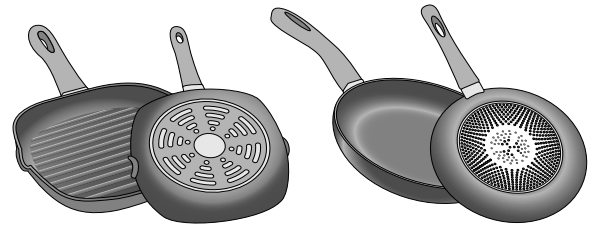


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiuminnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



Olämpliga kokkärl

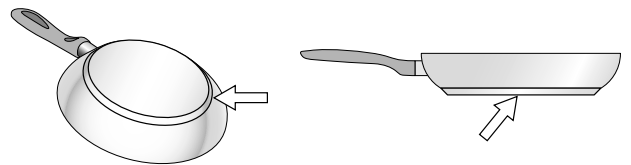
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärls botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärl utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

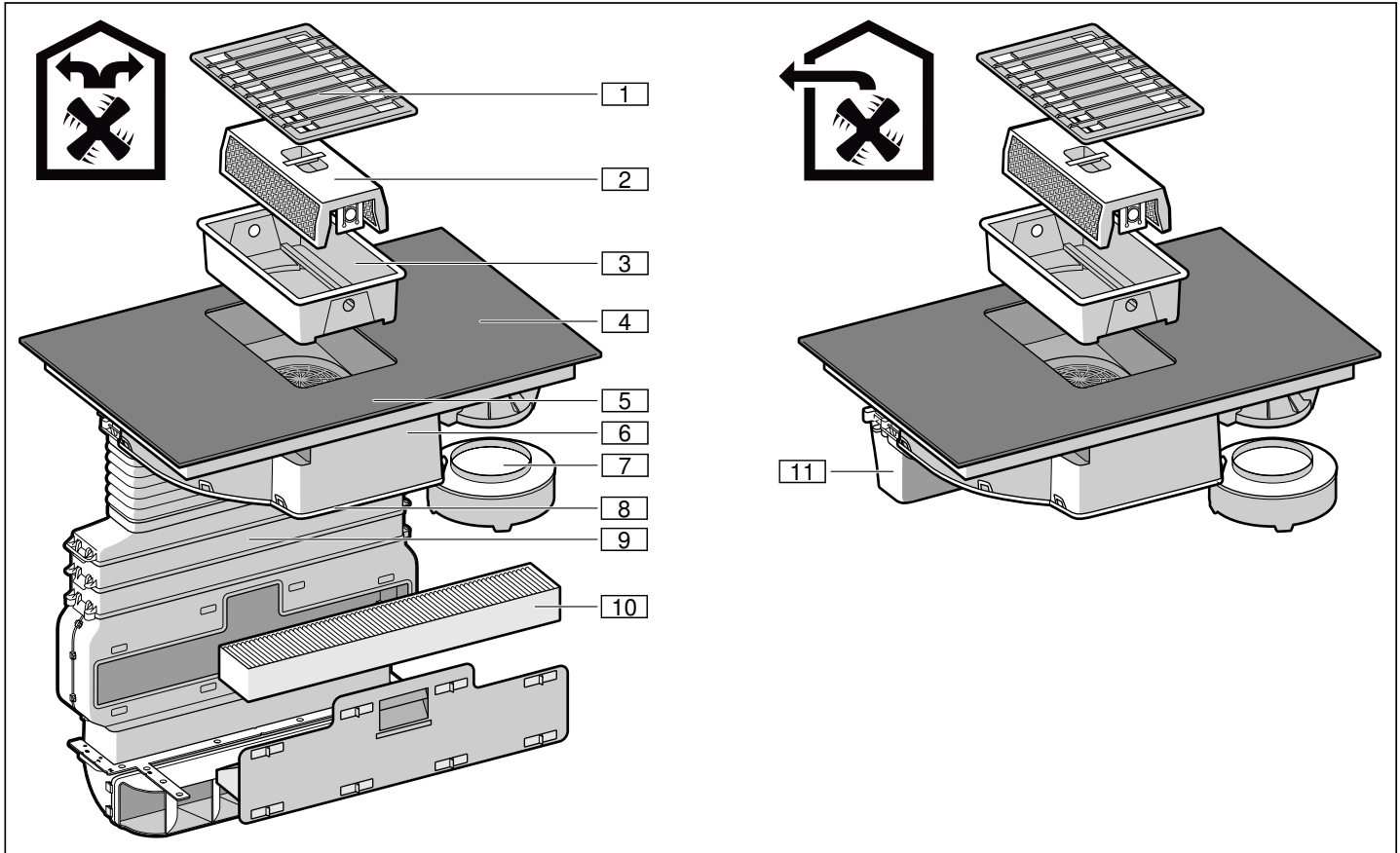
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk \emptyset och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- \emptyset .

Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i → *Sidan 2*

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Flätkåpa
7	Bräddningsbehållare
8	Hölje
9	Rördragning*
10	Aktivt kolfilter*
11	Evakuering**
*bara vid cirkulationsdrift	
**bara vid evakuering	

Extratillbehör

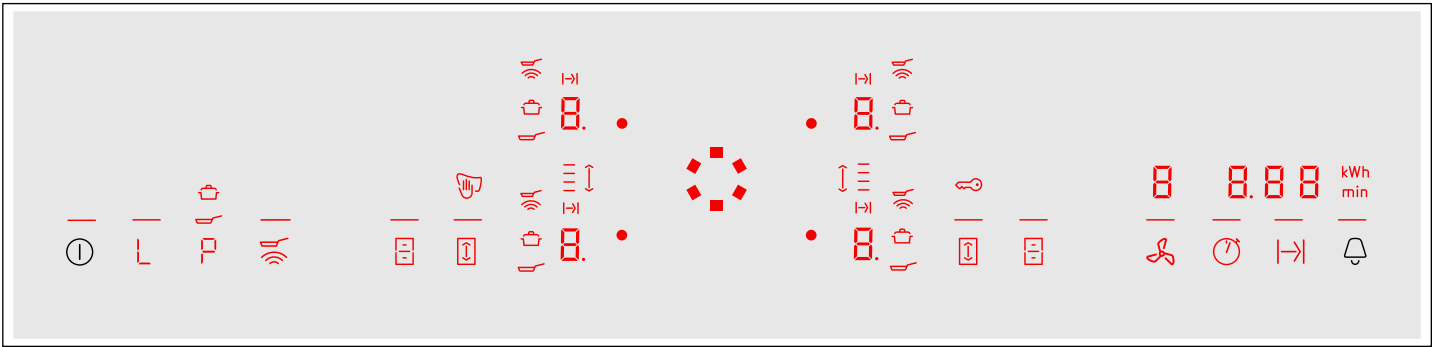
Evakueringssats	Z8100X0
Cirkulationssats	Z8200X0
Aktivt kolfilter	Z8500X0

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensornfunktionen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

Panna med Ø 15 cm.	Z9451X0
Panna med Ø 19 cm.	Z9452X0
Panna med Ø 21 cm.	Z9453X0

Kontrollpanelen



Kontroller

ⓘ	Slå på och av enheten
L	Slå på varmhållningsfunktionen
P	Slå på Powerboost- och Shortboost-funktionerna
👉	Slå på steksensorn
📺	Slå på flexibel kokzon
👉	Slå på Move-funktionen
🔄	Hoppa mellan hällens och fläktens inställningsdel/ Ställa in fläkten/Slå på intensivläge och automatstart på fläkten
⏸	Slå på stoppursfunktionen
⌚	Programmera tillagningstid
🔔	Ställa in äggklockan/Slå på barnspärren

Indikeringar

0	Status
1-9	Effekt-/fläktlägen
H/h	Restvärme
00	Timerfunktion
👉	Kontrollerna är låsta för rengöring
P	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna/intensiv- läge på fläkten
A	Automatläge med givarstyrning av fläkten/automat- funktion med givardstyrd eftergång
🔥	Powerboost-funktion
👉	Shortboost-funktion
L	Varmhållningsfunktion
🔒	Barnspärr
👉	Steksensor
⌚	Ställa in tillagningstiden
☰	Flexibel kokzon
↕	Move-funktion
min	Tidvisning
kWh	Effektförbrukning

Kontroller

De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga. Kokzonsindikeringarna eller valda funktioner lyser kraftigare.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelsvis.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

Olika arbetssätt

Den här enheten kan drivas med frånluft eller med cirkulationsluft.

Frånluftsdrift



Matoset sugs upp i och rengörs av fettfiltren, och leds sedan ut i det fria via ett kanalsystem.

Anvisning: Den utgående luften leds ut i en rök- eller avgasgång, som är i drift, eller via en kanal som används för att ventilerar utrymmen med eldstäder.

- Om den utgående luften ska ledas via en rök- eller avgasgång som inte används, måste tillstånd inhämtas från ansvarig sotarmästare.
- Om den utgående luften ska ledas ut genom en yttervägg, måste anslutningslåda mot mur användas.

Drift med cirkulationsluft



Fläkten suger upp matoset som leds genom fettfiltren och ett kolfilter, där luften renas och sedan leds tillbaka till köket igen.

Anvisning: För att binda luktämnen används ett kolfilter. Hur fläkten drivs med kolfilter framgår av vår produktkatalog; du kan även rådfråga din fackhandlare. De tillbehör som krävs för drift med kolfilter finns att köpa i fackhandeln, men kan även beställas hos kundtjänst eller via vår Online-Shop.



Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten:

Första användningen

Anvisning: Enheten är inställd för cirkulationsdrift vid utleverans.

Möjliga inställningar:

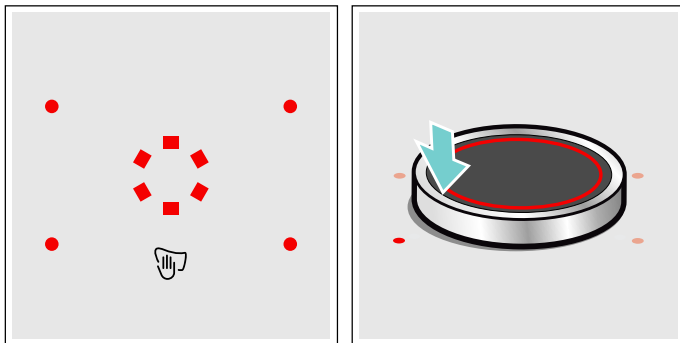
- Indikeringen $\llcorner \text{17}$ visar att värdet \llcorner (fabriksinställning) är inställt vid cirkulationsdrift.
- Indikeringen $\llcorner \text{17}$ visar att värdet 1 är inställt vid evakuering.

Slå om enheten till evakuering, se
→ "Grundinställningar" på sidan 27.

Twist-Pad med Twist vred

Twistpad är den inställningsdel där du väljer kokzon och ställer in effektläge med Twist-vredet. Twist-vredet hamnar automatiskt mitt på Twistpad-delen.

Twist-vredet är magnetiskt, du sätter det på Twistpaden. Vill du slå på en kokzon, tryck på Twist-vredet vid den kokzon du vill ha. Ställ in det effektläge du vill ha genom att vrida på Twist-vredet.



Sätt Twist-vredet på Twistpaden så att det är i mitten av indikeringarna som kantar Twistpad-delen.

Anvisningar

- Även om Twist-vredet inte är riktigt i mitten, så påverkar det inte Twist-vredets funktion.
- Håll alltid Twist-vredet rent. Smuts påverkar funktionen negativt.

Ta bort Twist-vredet.

Ta bort Twist-vredet, slå slår du på funktionen Låsa kontrollerna vid rengöring.

Det går att ta bort Twist-vredet vid tillagning. Funktionen Låsa kontrollerna vid rengöring är på 35 sekunder. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet när tiden går ut, så slår hällen av.

Varning – Brandrisk!!

Lägger du ett metallföremål på Twistpad-delen under de 35 sekunder som följer, så kan hällen fortsätta värma på. Så slå alltid av hällen med huvudbrytaren.

Förvara Twist-vredet






Det sitter en kraftig magnet i Twist-vredet. Se till så att inte Twist-vredet kommer nära magnetiska datamedier, t.ex. kreditkort och magnetkort. De kan bli förstörda.

Det kan även störa TV och bildskärmar.

Anvisning: Twist-vredet är magnetiskt. Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Rengör alltid Twist-vredet ordentligt.

Använda enheten utan Twist-vred

Hällen går att använda även utan Twist-vred:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck 4 sekunder på  och  samtidigt inom 5 sekunder. Enheten ger signal.
3. Tryck på  igen tills den kokzonsindikering du vill ha lyser.
4. Ställ sedan in det effektläge du vill ha med  eller .

Kokzonen är på.

Anvisningar

- Hällens timerfunktion går inte slå på utan Twist-vredet.
- Vädringsfunktionen går slå på även utan Twist-vredet.
- Du kan sätta tillbaka Twist-vredet på Twistpaden närsomhelst.

Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Varning – Risk för brännskador!!

Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lägg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lägg inga föremål där.


Anvisning: Slå på fläkten när du börjar tillagningen och slå av den några minuter efter att maten är klar. Då får du ut matsaset effektivast.

Anvisning: Använd aldrig enheten utan behållare, metallfilter och filterskydd.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Starta: tryck på . Indikeringen ovanför huvudbrytaren tänds. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på  tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 30 sekunder och fläkten är av.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med Twist-vredet.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

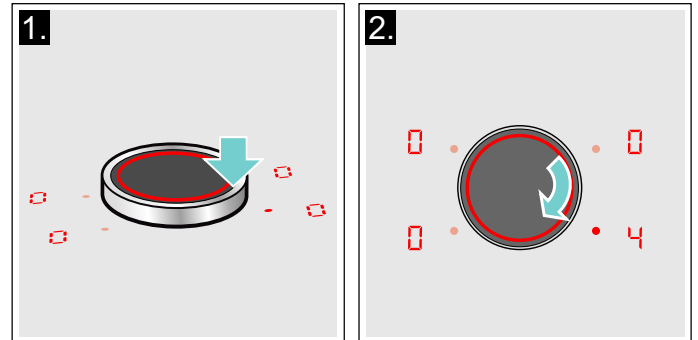
Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon. Tryck på Twist-vredet vid den kokzon du vill ha.
2. Vrid Twist-vredet tills det effektläge du vill ha tänds på displayen.



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge med Twist-vredet.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon och vrid på Twist-vredet tills du får upp . Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Anvisningar

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.
- Du måste slå av fläkten separat. → "Slå av fläkten" på sidan 14

Slå på och av fläkten



Anvisning: Anpassa alltid fläktläget till aktuell miljö. Välj högre fläktläge när det osar mycket.


Anvisning: Fläkten går inte att slå på utan metallfilter. Sätt i metallfiltret. Hållfunktionerna fungerar även utan metallfilter. → "Rengöring" på sidan 30

Anvisning: Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ aldrig föremål på fläktskyddet. Det minskar fläkteffekten.

Anvisning: Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

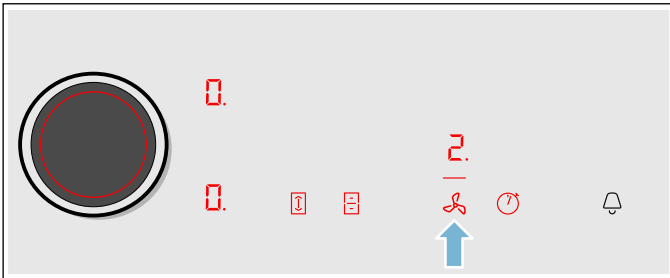
Slå på fläkten


Anvisning: Syns inte , sätt i metallfiltret ordentligt. → "Rengöring" på sidan 30
 syns. Fläkten kan vara på.

- Tryck på .
Fläkten går igång på fläktläge 2. Du får upp inställt fläktläge på displayen. Indikeringen över fläktsymbolen blinkar.


Anvisningar



- Du kan inte ändra effektläge när du ställer in fläktläge.
 - Under några sekunder kan du välja fläktläge. Sedan går Twist-vredet att använda för att ställa in effektlägen igen.
- Ställ in det effektläge du vill ha med Twist-vredet. Du får upp inställt fläktläge på displayen.



- Tryck på  för att slå på annat fläktläge och ställ in det fläktläge du vill ha med Twist-vredet. Du får upp inställt fläktläge på displayen.

Slå av fläkten

Vill du slå av enheten, tryck på . Vill du slå av vädringen, gör så här:

- Tryck på .
- Ställ in effektläge 0 med Twist-vredet.
- Tryck på  för att hoppa till hällens inställningsdel.

Anvisning: Beroende på valda grundinställningar så går eftergången igång när du slår av enheten.

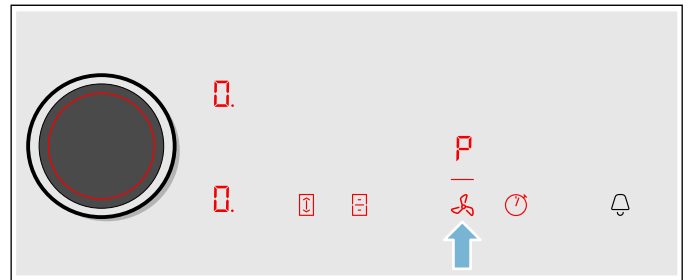
Intensivläge

Slå på intensivläget om det osar mycket. Då går fläkten på maxeffekt en kort tid. Sedan återgår den automatiskt till lägre fläktläge.

Slå PÅ

- Tryck på .
- Vrid på Twist-vredet tills du får upp P.

Du får upp P på displayen. Linjen under symbolen P blinkar. Intensivläget går igång.



Anvisning: Enheten återgår automatiskt till fläktläge 9 efter 8 minuter.

Slå AV

- Tryck på .
- Ställ in effektläge 0 med Twist-vredet. Fläkten blir inställd på fläktläge 0.

Automatstart






Följande alternativ finns när du väljer effektläge på kokzonen beroende på valda grundinställningar:

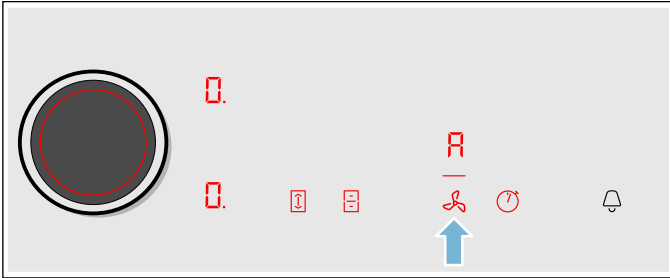
- fläkten går inte igång.
- fläkten går igång på det fläktläge som givaren väljer.
- fläkten går igång på inställt fläktläge.

Välj det alternativ du vill ha i grundinställningarna. Dessutom kan du anpassa givarkänsligheten i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 27



Automatläge med givarstyrning

Slå PÅ

1. Tryck på .
Fläkten går igång på fläktläge .
2. Vrid på Twist-vredet tills du får upp .
3. Tryck på .
Linjen under symbolen  slutar att blinka. Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.



Slå AV

1. Tryck på .
2. Ställ in ett annat fläktläge med Twist-vredet eller vrid Twist-vredet tills du får upp .
Du får upp inställt fläktläge på displayen. Automatläge med givarstyrning är av.

Anvisning: Fläkten fortsätter på valt fläktläge.



Ventilationsläge

Eftergångsfunktionen låter fläktsystemet fortsätta att gå några minuter efter avstängning. Det får bort resten av oset. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Du kan välja följande alternativ för eftergången i grundinställningarna:

- Slå av eftergången
- Slå på automatfunktion med givarstyrd eftergång
- Slå på eftergång inställd tid på inställt fläktläge

Anvisning: Fläkteftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut.

Om automatfunktion med givarstyrd eftergång är på, så lyser , linjen över  och  under eftergången.

Slå AV

Tryck på .

Eftergångsfunktionen slår av direkt.

Om ett av följande villkor är uppfyllt, så slår eftergången av:

- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.
- Givaren känner av luftkvaliteten i rummet vid automatfunktion med givarstyrd eftergång.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att nåringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → "Återvinning"

Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrost	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklimp*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6-7	8-12
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst**	5-6	10-30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.-5.	20-30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6-7	10-20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-15
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7-8	10-20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7-8	15-20
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6-7	6-10
Pannkakor (stek i följd)	6.-7.	-
Omelett (stek i följd)	3.-4.	3-6
Stekt ägg	5-6	3-6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	6-7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6-7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4-5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

Flex ZoneZon

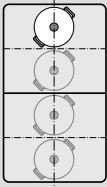
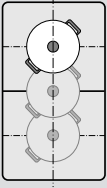
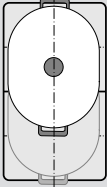
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

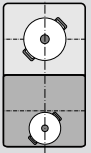
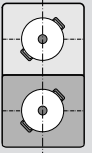
Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

Som en enda kokzon

	$\varnothing \leq 13\text{ cm}$ Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.
	$\varnothing > 13\text{ cm}$ Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.
	Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner

		De främre och bakre kokzonerna har 2 induktorer var som går att använda oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon. Använd bara en gryta på varje kokzon.
--	---	--

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.



Slå på

Se kap. → "Använda maskinen"

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de 2 kokzonerna


1. Ställ på kastrull, gryta eller panna. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen  lyser. Den flexibla kokzonen är på.

Anvisning: Du får upp effektläget på de båda indikeringarna till den flexibla kokzonen.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge med Twist-vredet.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan, välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck sedan 2 gånger på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Anvisning: Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på använd kokzon, så gör hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Dela på kokzonerna

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck på .

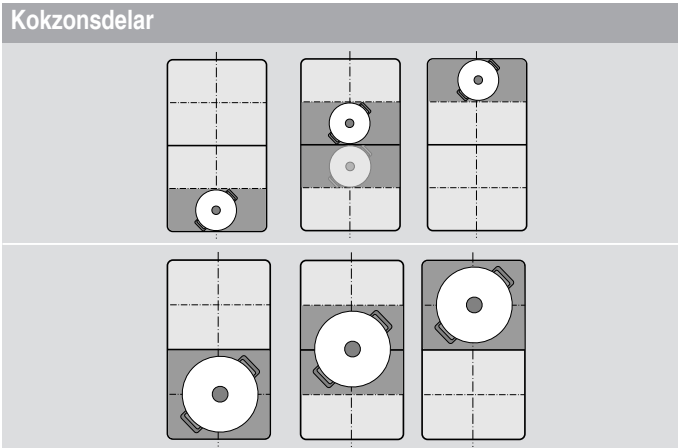
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Anvisning: Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.

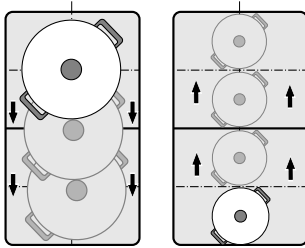
Move-funktion

Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Storleken på kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt att du ställer den rätt.



Så du kan flytta över en kastrull, gryta eller panna till en annan kokzonsdel med annat effektläge under tillagningen:



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge **9**

Mellandelen = effektläge **5**

Bakre delen = effektläge **L**.



Du kan ändra de förinställda effektlägena oberoende av varandra. Hur du ändrar dem ser du kap.

→ "Grundinställningar"

Anvisningar

- Funktionen slår av om den registrerar mer än 1 kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen.
- Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen, så gör hällen en automatisk sökning och ställer in effektläget från den registrerande kokzonsdelen.
- Mer information om storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

Slå på

1. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringen vid  lyser. Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel. Effektläget för kokzonsdelen med kastrullen, grytan eller pannan lyser på den främre kokzonsindikeringen.

Funktionen är på.

Byta effektläge

Det går att ändra effektlägen på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonsdelen och ändra effektläge med Twist-vredet.


Anvisningar

- Enheten ändrar bara effektläget för den del där kastrullen, grytan eller pannan står.
- Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

Slå av

Tryck på . Indikeringen vid  slocknar.

Funktionen slår av.

Anvisning: Ställer du en av kokzonsdelarna på , så slår funktionen av inom ett par sekunder.

Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

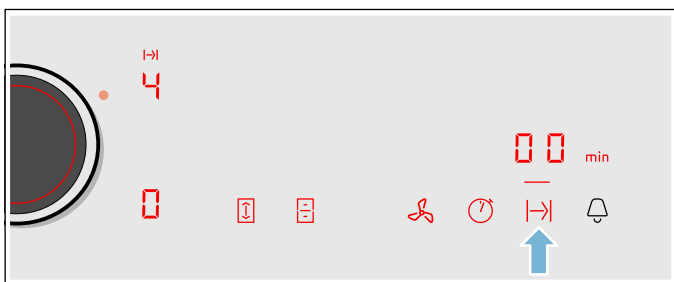
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

programmering av tillagningstid

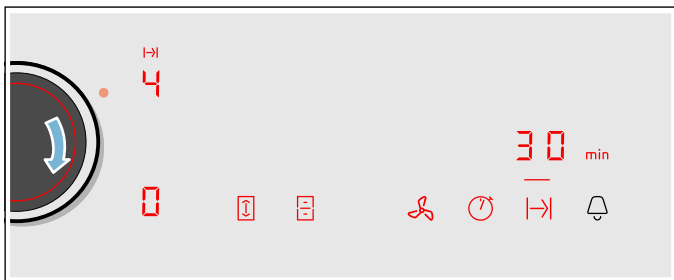
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på I→I. Kokzonsindikeringen I→I lyser. 00 lyser på timerdisplayen.



3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med Twist-vredet.



Tillagningstiden börjar räkna ned.

Anvisningar

- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.
- Har du valt Move-funktionen på kombikokzonen, så blir inställd tid samma för alla 3 kokzonerna.

Steksensor

Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzonen och steksensorn är på, så börjar inte tillagningstiden räkna ned förrän valt temperaturläge är uppnått.

Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på I→I.

Ändra tillagningstid med Twist-vredet eller ändra på inställningsdelen eller ställ in 00 för att radera programmerad tillagningstid.

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal, kokzonen indikerar 00 och du får upp 00 på timerdisplayen i en minut. Kokzonsindikeringen I→I blinkar. Tryck på någon av symbolerna, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den tillagningstid som går ut först på timerdisplayen. Kokzonsindikeringen I→I lyser.
- Kolla återstående tillagningstid: välj resp. kokzon. Du får upp tillagningstiden i 10 sekunder.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Så här ställer du in funktionen

1. Tryck på 00, du får upp 00 och indikeringen — på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
3. Tryck på 00 igen för att bekräfta vald tid. Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera tid

Tryck på 00 och ändra tiden med Twist-vredet eller ställ in 00.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal i 1 minut. 00 blinkar på timerdisplayen. Tryck på 00 igen, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Slå på

Tryck på 00 och indikeringen — lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

Slå av

Tryck på symbolen 00. Du får upp 00 på timerdisplayen, sedan slocknar de.

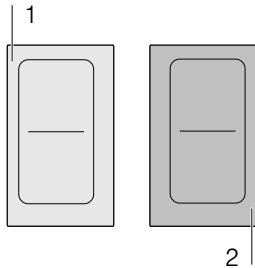
Funktionen slår av.

Anvisning: Du måste välja stoppursfunktionen för att slå av den.

PowerBoost-funktion


PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **5**.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **P** och **5** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **5** utan att slå på funktionen.




Anvisning: Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

Slå på

1. Välj kokzon .
2. Tryck på **P**. Indikeringarna **P** och  lyser. Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon .
2. Tryck på **P**. Indikeringarna **P** och  slocknar. Effektläget **5** lyser på kokzonsindikeringen. Funktionen slår av.

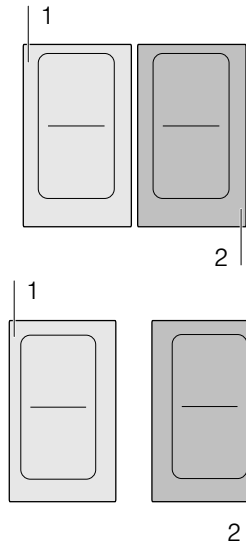
Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge **5**.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **P** och **5** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **5** utan att slå på funktionen.




Anvisning: Du kan även slå på Shortboost-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt → "Tillagning med induktion"

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck 2 gånger på **P**. Indikeringarna **P** och  lyser. Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på **P**. Indikatorerna **P** och  slocknar. Effektläget **5** lyser på kokzonsindikeringen. Funktionen slår av.

Anvisning: ShortBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.



Varmhållningsfunktion

Funktionen är avsedd för att smälta choklad eller smör samt varmhållning av mat.

Slå på

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Tryck på **L** inom 10 sekunder.
Du får upp **L** på displayen.
Funktionen är på.

Slå av

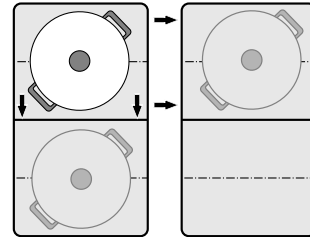
1. Välj kokzon.
2. Tryck på **L**.
Indikeringen **L** slocknar. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.
Funktionen slår av.



Överföring av inställningar

Funktionen överför effektläge och programmerad tillagningstid från en kokzon till en annan.

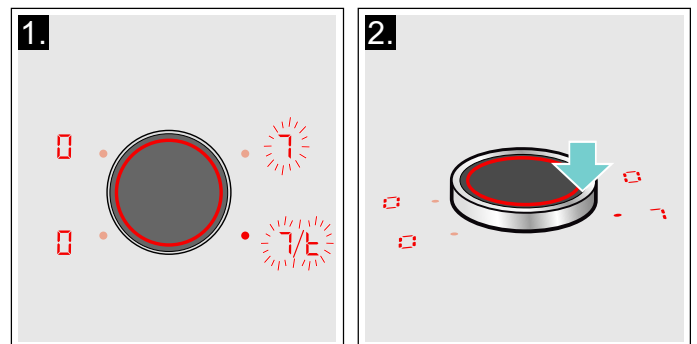
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



Anvisning: Mer information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på till annan kokzon.
Effektläget på ursprungliga kokzonen blinkar.
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på nya kokzonen blinkar tidigare valt effektläge och **L**.
2. Välj ny kokzon för att bekräfta inställningarna.
Effektläget för ursprunglig kokzon blir inställt på **0**.



Funktionen är på.

Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

Anvisningar

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Det går bara flytta PowerBoost- och ShortBoost-funktionen från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.
- Ställer du en ny kastrull, gryta eller pannan på en annan kokzon innan inställningarna är bekräftade, så är funktionen på för båda.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.

Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för	
1	mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2	låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3	medel - låg	Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
4	medium hög	Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
5	hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.

Steka med steksensor

Pannor som är optimalt gjorda för steksensor går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

- Z9451X0 Panna med Ø 15 cm.
- Z9452X0 Panna med Ø 19 cm.
- Z9453X0 Panna med Ø 21 cm.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så att du kan steka fettsnålt.

Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorn inte gå igång på den flexibla kokzonen. Se kap. → "Flex Zone"
- Andra pannor kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.


Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

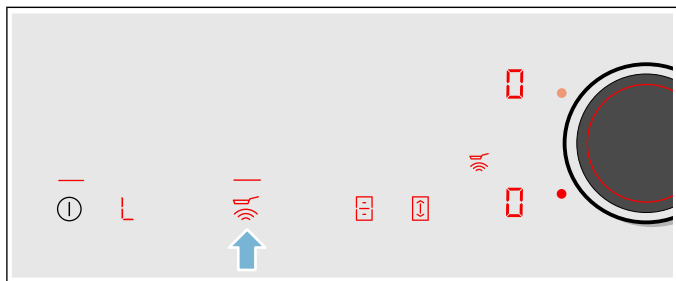
	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad eller panerad	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	5	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	3	6 - 30
Ragu, kebabkött	4	7 - 12
Köttfärs	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	4	4 - 8
Äggrätter		
Pannkakor**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Stekta ägg	2 - 4	2 - 6
Äggröra	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (östr. pannkaksdesert)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatis		
Stekpotatis (på skalpotatis)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	4	15 - 25
Rårakor**	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	2	50 - 55
Glaserad potatis	3	15 - 20
Grönsaker		
Vitlök, lök	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	1	10 - 20
Svamp	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	3	6 - 10
Rostad lök	3	5 - 10
* Vänd flera gånger.		
** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Djupfrysta produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fågelbröst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Kebabkött	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3	10 - 20
Fiskpinnar	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	3	6 - 10
Vårullar	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Såser		
Tomatsås med grönsaker	1	25 - 35
Béchamelsås	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10 - 20
Reducerade såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15 - 25
Övrigt		
Camembert/ost	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3 - 15
* Vänd flera gånger.		
** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		

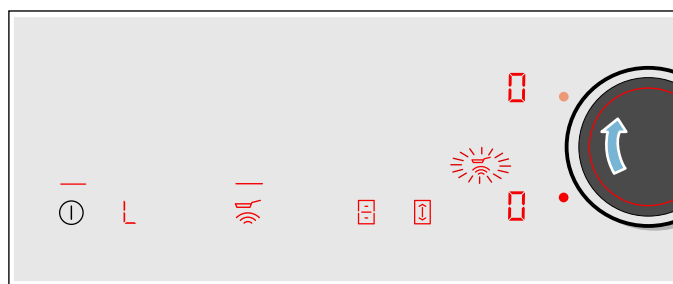
Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.

1. Välj kokzon och tryck på -lyser på kokzonsdisplayen.



2. Ställ in det temperaturläge du vill ha med Twist-vredet inom 5 sekunder.



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen fortsätter lysa.

3. När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

Anvisning: Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn



Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på: tryck på  i ca 4 sekunder. Indikeringen  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Slå av: tryck på  i ca 4 sekunder. Spärren slår av.

Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


Slå på och av

Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Torkskydd

Torkar du av kontrollerna när hällen är på, så kan inställningarna bli ändrade. Det är därför hällen har en knapplåsfunktion så att du kan låsa kontrollerna vid rengöring.

Slå på: ta bort Twist-vredet. Indikeringen  lyser. Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Nu kan du rengöra knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: knapplåset slår av efter 35 sekunder. Vill du slå av funktionen tidigare, sätt på Twist-vredet igen och vrid tills indikeringen  slocknar.

Anvisningar

- Äggklockan visar tiden som gått sedan du slog på spärren. Enheten ger signal 30 sekunder efter låsning. Det indikerar att funktionen snart är klar.
- Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du slår av hällen närsomhelst.

Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar.

Kokzonen slutar värma på. **F**, **B** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

Indikeringen slår av om du trycker på någon av symbolerna. Du kan nu ställa in kokzonen igen.

När den automatiska säkerhetsavstängningen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa dem som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
c 1	Automatisk barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt 0 Av.* 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 eller 9 . Hällens maxeffekt.
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzoner ligger kvar. 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 11	Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen _9 Förinställt effektläge för främre kokzonen. -5 Förinställt effektläge för mellankokzonen. -L Förinställt effektläge för bakre kokzonen.
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig



* Fabriksinställningar

Indikering	Funktion
c 17	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering 0 Cirkulationsdrift inställd.* 1 Evakuering inställd.
c 18	Ställa in automatstart 0 Av. 1 På: automatläge med givarstyrning.* 2 På: fläkten går igång på inställt fläktläge.*
c 19	Ställa in fläktens givarkänslighet 1 Lägsta givarkänslighetsinställningen 2 Mellersta givarkänslighetsinställningen.* 3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
c 20	Ställa in eftergången 0 Av. 1 På: automatfunktion med givarstyrd eftergång. 2 På: fläkten går ca 6 minuter vid evakuering och ca 30 minuter vid cirkulationsdrift på fläktläge 1 och slår av automatiskt när tiden går ut.*
c 0	Återställa till fabriksinställningarna 0 Individuella inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningarna.


* Fabriksinställningar

Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

- Slå på hällen.
- Tryck ca 3 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att då upp resp. indikering.
- Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att då upp resp. indikering.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

- Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp **c 1** och **0** som förinställning på displayerna.



- Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
- Välj sedan den inställning du vill ha med Twist-vredet.



- Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar hällens totala effektförbrukning vid senaste matlagningen.

Du får upp kWh-förbrukningen i 10 sekunder på displayen när du slagit av.

Bilden visar ett exempel med en förbrukning på **1.08 kWh**.



Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på funktionen.

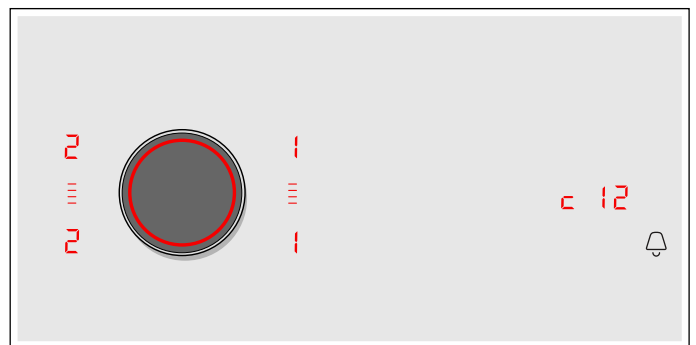
Kastrulltest

Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

1. Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Vrid på Twist-vredet. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringarna inom 10 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
0	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
1	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
2	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.
* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.	

Vill du slå på funktionen igen, vrid på Twist-vredet.

Anvisningar

- Den flexibla kokzonen är en enda kokzon; använd bara en kastrull, gryta eller panna.
- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion" och → "Flex Zone"

Rengöring

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Varning – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bränningsbehållare och fläkthåpa.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för elstötar!

Inträngande fukt kan orsaka elstöt. Rengör enheten med fuktad trasa. Innan rengöringen ska nätkontakten dras ur, alternativt säkring i säkringsskåpet slås ifrån.

Varning – Skaderisk!

En del komponenter inuti enheten har vassa kanter. Bär alltid skyddshandskar.

Anvisning: Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten.

Anvisningar

- Ta av alla smycken på armar och händer före rengöringen.
- Använd aldrig rengöringsmedel på varm håll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Rengöringsmedel

Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Obs!

Ytskador

Använd:

- inte koncentrerat diskmedel
- inte maskindiskmedel
- inte skurmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring
- inte ugnsgöring
- inga etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar

Obs!

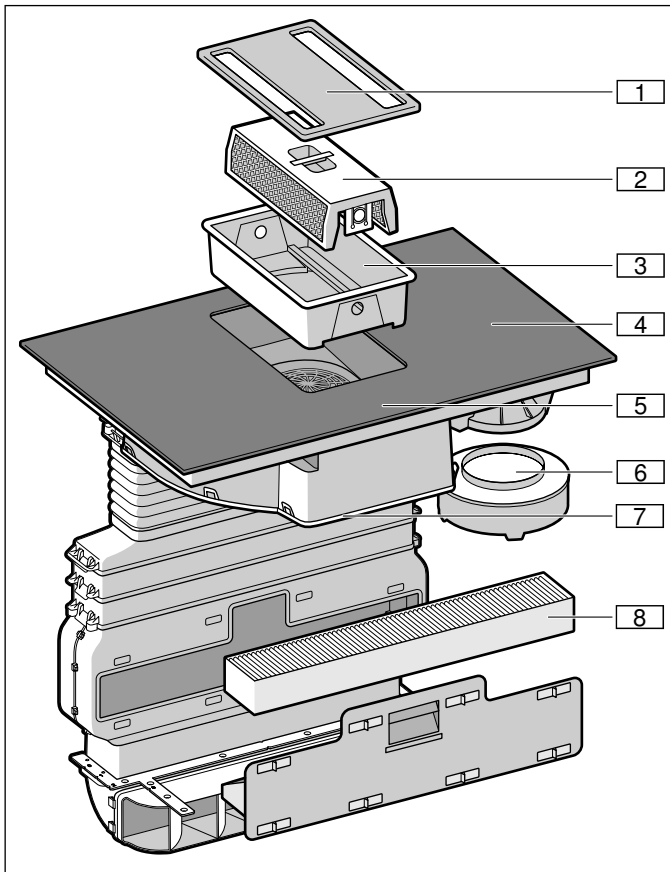
Ytskador

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Område	Rengöringsmedel
Glaskeramik	Använd fönsterputs på kalk- och vattenfläckar: rengör hållen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring eller fönsterputs (artikelnr 00311499). Använd glasskrapa (artikelnr 00087670) till fläckar av socker, risstärkelse eller plast: Rengör direkt. Försiktig! Risk för brännskador! Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa. Anvisning: Använd inte maskindiskmedel.
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten. Blöt upp intorkade ställen med lite vatten och diskmedel, skrubba inte. Rengör bara de rostfria ytorna i slipriktningen. Service, vår e-shop och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt (artikelnr 00311499). Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. Anvisning: Använd inte glasskrapa för att rengöra hållinfattningen.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med mjuk trasa eller maskindiska.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel eller lämplig fönsterputs (artikelnr 00311499): Rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Gjutjärn (filterskydd)	Varmt vatten och diskmedel eller lämplig fönsterputs (artikelnr 00311499): Rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.

Komponenter att rengöra



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Bräddningsbehållare
7	Hölje
8	Aktivt kolfilter (bara för cirkulationsdrift)

Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten med lite diskmedel.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte glasskrapa eller vassa föremål.

Häll

Rengör hällen efter varje användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat. Torka alltid bort spill och matrester omedelbart, så att de inte torkar fast.

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka sedan torrt så att det inte blir kalkfläckar.

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med glasskrapa som du hittar i butik eller hällrengöring. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor (artikelnr 00087670) finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Ventilation

Du måste byta eller rengöra filtren med jämna mellanrum för att slippa os och fett.

Metallfilter

Metallfiltren kräver rengöring efter 30 timmars användning eller minst en gång i månaden.

⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.

Rengör filtret minst en gång i månaden.

Använd aldrig enheten utan filter.

Aktivt kolfilter

Du måste byta det aktiva kolfiltret regelbundet. Håll koll på enhetens filterindikering.

Mättnadsindikator

Blir metallfiltret eller det aktiva kolfiltret mättat, så ger enheten ljudsignal när du slår av den.

Du får upp följande symboler på displayen:

- **Metallfilter:** *F 10* lyser
- **Aktivt kolfilter:** *F 11* lyser
- **Metallfilter och aktivt kolfilter:** *F 10* och *F 11* lyser växelvis

Rengör metallfiltren resp. byt aktivt kolfilter på en gång.

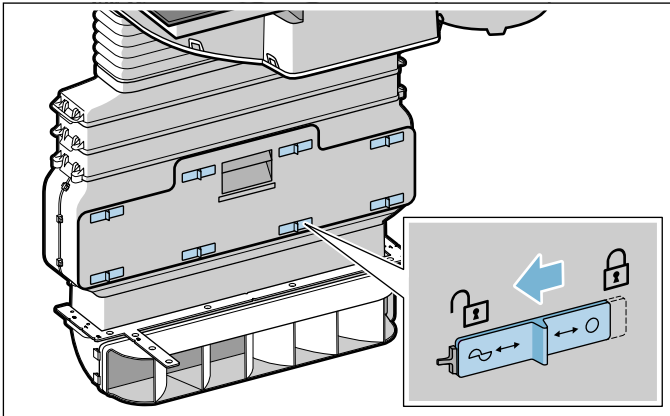
Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

Aktiva kolfilter binder oset i köksluften. De används bara vid cirkulationsdrift.

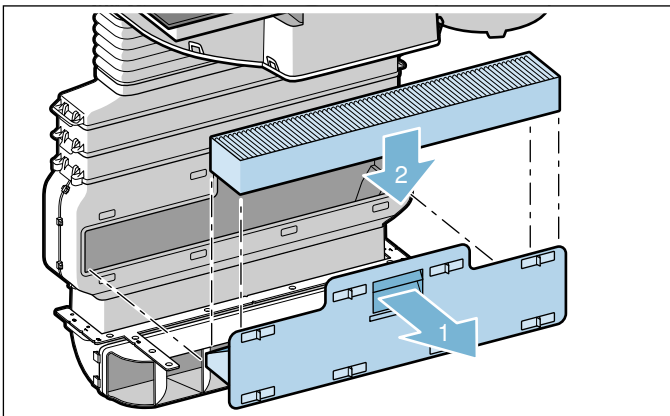
Anvisningar

- Det aktiva kolfiltret medföljer inte. Aktiva kolfilter (artikelnr Z8500X0) hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppet.
- Det aktiva kolfiltret går inte att rengöra eller regenerera.
- Använd bara originalfilter. Det ger enheten optimal funktion.

1. Öppna alla spjäll på lådan i plankanalen i stommen.



2. Öppna lådan i plankanalen och ta ur det aktiva kolfiltret.

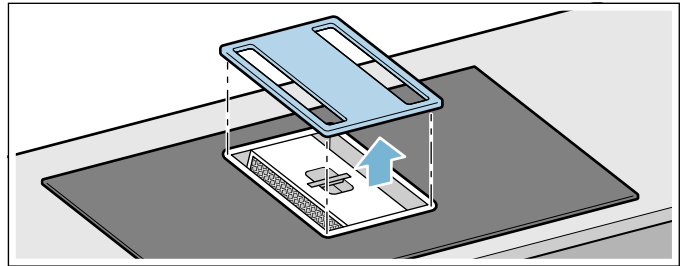


3. Sätt i nytt aktivt kolfilter.
4. Stäng lådan i plankanalen och alla spjäll.
Anvisning: Se till så att alla spjäll är stängda ordentligt. Annars kan det uppstå ljud och fläkteffekten kan minska.

Ta ut metallfettfiltret

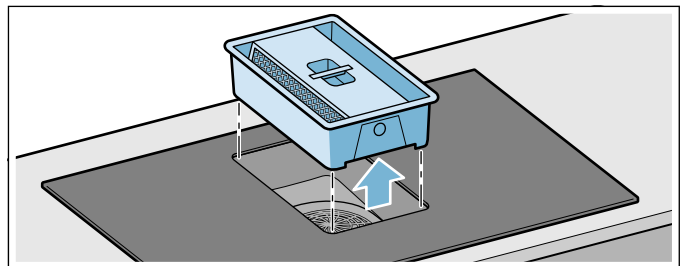
Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste byta filter minst en gång i månaden för att få optimal funktion.

1. Ta av filterskyddet.



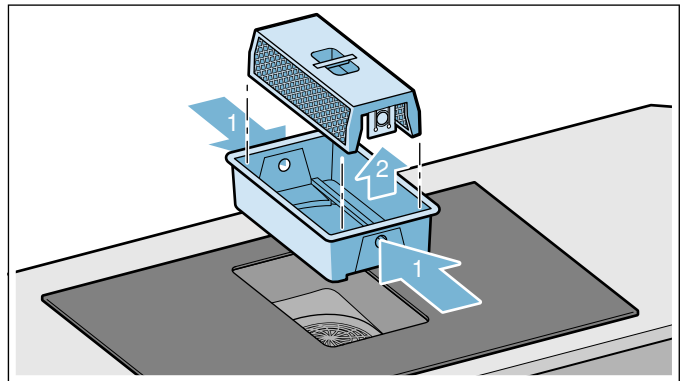
Anvisning: Se till så att filterskyddet inte faller ned och skadar hällen.

2. Ta ur metallfilter och behållare.



Anvisning: Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.

3. Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



4. Töm behållaren, om det behövs.
5. Rengör metallfiltret och filterskyddet.
6. När du tagit ur metallfiltret kan du passa på och rengöra enheten inuti.

Anvisning: Det kan bildas droppar på fläkthjulet. Det är helt normalt och sker när matoset kondenserar. Det är ingen säkerhets- eller skaderisk. Enhetens elkomponenter är skyddade.

Rengöra metallfettfilter

Anvisningar

- Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
- Metallfiltren går både att maskin- och handdiska.

Handdisk:

Anvisning: Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297). Du beställer det via onlineshopen.

- blötlägg metallfiltren i varmt vatten och diskmedel.
- Rengör metallfiltret med diskborste och skölj av ordentligt efteråt.
- Låt metallfiltren droptorka.

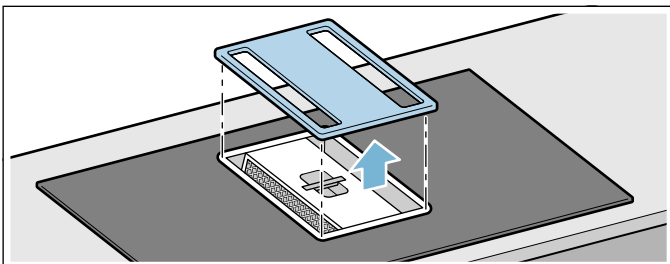
Maskindisk:

- Maskindiska inte jättesmutsiga metallfilter tillsammans med annan disk.
- Lägg metallfiltren löst i diskmaskinen. Kläm inte in metallfiltren.
- Lägg metallfiltren på filtersidan i diskmaskinen för optimal rengöring.

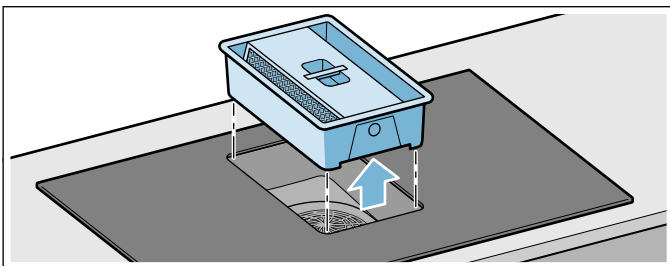
Ta ur och rengöra fler komponenter i enheten

Rengör även hållfläkten invändigt regelbundet. Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297).

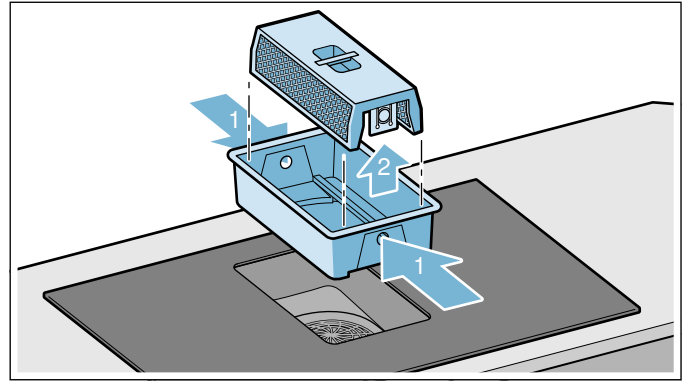
1. Ta bort filterskyddet och rengör med fuktig trasa eller maskindiska.



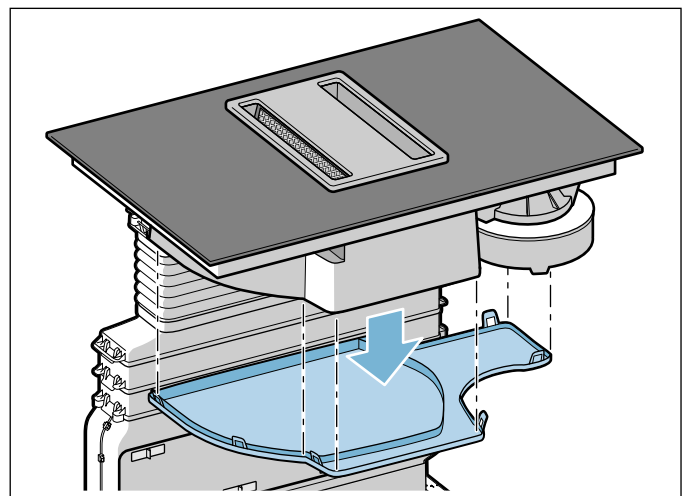
2. Ta ur metallfilter och behållare.



3. Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



4. Töm behållaren, om det behövs.
5. Maskindiska metallfilter och behållare.
6. Ta av och rengör höljet under enheten, om det behövs.



7. Sätt tillbaka delarna när det torkat efter rengöringen.

Sätta i metallfiltret



1. Sätt i behållaren.
2. Sätt i metallfiltret.

Anvisning: Se till så att metallfiltret är isatt ordentligt. Annars fungerar inte fläkten.

3. Lägg på filterskyddet.

Återställa filterindikeringen

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna *F 10* och *F 11* slutar lysa. *F 10* eller *F 11* lyser när du slår av enheten.

1. Tryck på . Enheten ger signal. Filterindikeringen för metallfiltret är återställd.
2. Om *F 11* lyser, tryck på  igen. Enheten ger signal. Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Rengöra bräddningsbehållaren

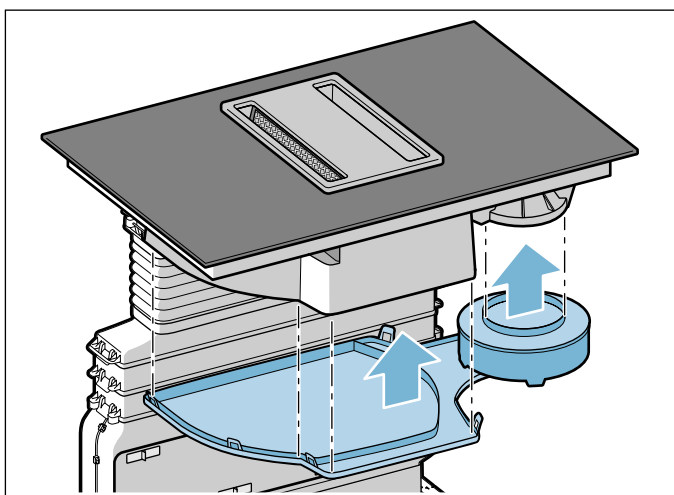
Anvisningar

- Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat. Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta av filterskyddet och ta bort metallfilter och behållare.
- Om det kommer vätska ovanifrån i enheten, så blir den uppsamlad i bräddningsbehållaren. Skruva av och töm bräddningsbehållaren. Ta av och rengör höljet, om det behövs.

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.

Anvisningar

- Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.
- Tränger det in vätska i enheten via fläktgallret när metallfilter och behållare är demonterade, ta av höljet.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren och ev. höljet.
3. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
4. Fäst höljet igen.

Twistvredet

Rengör Twistvredet med ljummet vatten och diskmedel. Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel. Maskindiska eller skölj inte Twistvredet! Det kan bli skadat.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på.
Information om funktionen hittar du i kap. → *"Barnspärr"*

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Ta bort vätska eller matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.
Anvisning om hur du slår på och av ljudsignalen hittar du i kap. → *"Grundinställningar"*

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller pann-bottens egenskaper. Ljudet är normalt och beror på induktions-tekniken, inte att enheten är trasig.

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

uppstår vid matlagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller avtar när du sänker effektläget.

Dov vissling:

uppstår när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller i vatten eller lägger i livsmedel.

Knastrande:

uppstår om du har kastruller, grytor och pannor av sandwichmaterial eller olika storlekar och material. Ljudnivån kan variera beroende på matmängd och tillagningssätt.

Hög vissling:

kan uppstå om använder två kokzoner samtidigt på högsta effektläget. Visslingarna försvinner eller avtar om du sänker effektläget.

Fläktljud:

hällen har en fläkt som går igång vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå efter att du slagit av hällen om uppmätt temperatur fortfarande är för hög.

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.
Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*, → *"Flex Zone"* och → *"Move-funktion"*.

Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*, → *"Flex Zone"* och → *"Move-funktion"*.

Rengöring


Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat om du använder särskild hållrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder starka eller repande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurboll.

Du hittar mer information om rengöring och skötsel av hällen i kap. → "Rengöring"

? Hur åtgärda fel?

Felen beror ofta på småsaker som du själv lätt åtgärdar. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig.	Ring service!
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga. Givaren till filterdetekteringen fungerar inte.	Ring service! Ring service!
Fläkten fungerar inte.  lyser inte.	Metallfiltret är inte rätt isatt.	Sätt i metallfiltret ordentligt.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten.
F10	Metallfiltret är smutsigt.	Rengör metallfiltret.
F11	Det aktiva kolfiltret är smutsigt.	Byt aktivt kolfilter.
E9000 E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
dE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Anvisningar

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla sensorfältet till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.


Service

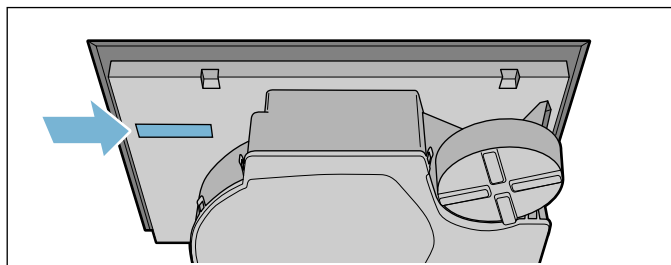
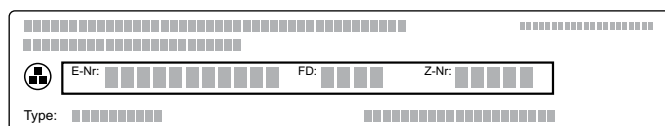
Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på hällens undersida.



E-numret finns även på hällens glaskeramik. Du kan kontrollera kundtjänstindex (KI) och FD-nummer genom att gå till grundinställningarna. Slå upp i kap. → "Grundinställningar".

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Provrätter

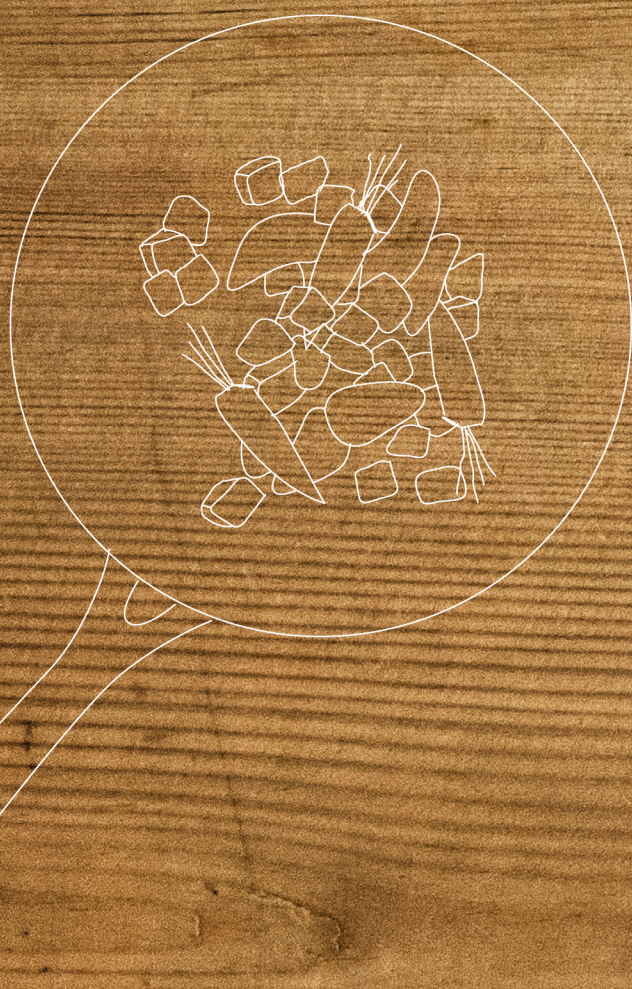
Tabellen är framtagen för provningsinstitut för att underlätta provning av våra enheter.

Uppgifterna i tabellen syftar på våra tillbehörskokkärl från Schulte-Ufer (kökssats i fyra delar för induktionshäll Z9442X0) med följande mått:

- Kastrull med Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta med Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta med Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna med Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm	Tillaga		
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock
Smälta choklad						
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta						
Linsgryta*						
Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Linsgryta på burk						
T.ex. linsterrin med korv från Erasco.						
Starttemperatur 20°C						
Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Göra béchamelsås						
Mjölktemperatur: 7°C						
Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt						
1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm		Tillaga	
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock
Koka risgrynsgröt						
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Koka risgrynsgröt utan lock Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	2.	nej
Koka ris*						
Vattentemperatur: 20°C						
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2.	ja
Steka kotletterad						
Starttemperatur på kotletteraden: 7°C						
Mängd: 3 kotletterader (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Göra pannkakor**						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Friter djupfryst pommes frites						
Mängd: 2 l solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 22 cm-gryta	9	Tills oljan uppnått en temperatur av 180°C	nej	9	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001240940
970808
SV