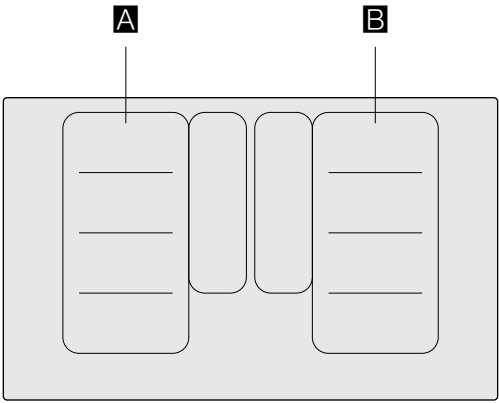




HÄLL

[sv] BRUKSANVISNING

T68.F6...



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	5
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	6
	Skadeorsaker	7
	Översikt	7
	Återvinning	8
	Råd för energibesparing	8
	Återvinning	8
	Tillagning med induktion	8
	Fördelar med att använda induktion.	8
	Kokkärl	8
	Lär dig enheten	10
	Kontrollpanelen	10
	Kokzonerna	11
	Menyöversikt	11
	Restvärmeindikering	12
	Använda maskinen	12
	Första användningen	12
	Slå på och av hällen	12
	Ställa in kokzonen	12
	Rekommendationer	13
	Flex ZoneZon	16
	Rekommendationer för användning av kokkärl	16
	Som två oberoende kokzoner	16
	Som en enda kokzon	16
	Move-funktion	17
	Slå på	17
	Slå av	17
	FlexPlus-kokzon	18
	Tips om kastruller, grytor och pannor	18
	Slå på	18
	Slå av	18
	Tidsfunktioner	19
	programmering av tillagningstid	19
	Äggklockan	19
	Stoppursfunktion	19
	PowerBoost-funktion	20
	Slå på	20
	Slå av	20
	ShortBoost-funktion	20
	Rekommenderad användning	20
	Slå på	20
	Slå av	21
	Varmhållningsfunktion	21
	Slå på	21
	Slå av	21
	Överföring av inställningar	22
	Slå på	22
	Matlagningsguider	23
	Funktionssätt matlagningsguide	23
	Lämpliga kastruller, grytor och pannor	24
	Sensorer och extratillbehör	24
	Funktioner och effektlägen	24
	Rekommenderade maträtter	27
	Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen	35
	Maträttsguide	37
	Trådlös temperaturgivare	37
	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	37
	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna	38
	Rengöring	38
	Byta batteri	39
	CE-överensstämmelseintyg	39
	Barnspärr	40
	Slå på/av barnspärren	40
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	40
	Torkskydd	40
	Slå på	40
	Slå av	40
	Automatisk säkerhetsavstängning	40
	Grundinställningar	41
	Till grundinställningarna:	41
	Grundinställningsmenyn	41
	Gå ur grundinställningarna	41
	Spara eller slänga ändringarna	41

	Effektförbrukningsdisplay	42
	Kastrulltest	42
	PowerManager	43
	Home Connect	43
	Inställning	43
	Home Connect-inställningar	45
	Programuppdatering	47
	Fjärrdiagnos	47
	Uppgiftskyddsinfo.	48
	CE-överensstämmelseintyg	48
	Anslutning spisfläkt	48
	Installation	49
	Koppla ned.	49
	Styr spisfläkten från spisen.	49
	Inställningar fläktstyrenhet	50
	Rengöring	51
	Häll	51
	Hällinfattningen.	51
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	52
	Hur åtgärda fel?	53
	Anvisningar, varningar och felindikeringar	53
	Tips	53
	Demoläge.	54
	Service	55
	E- och FD-nummer	55
	Provrätter	56

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

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

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 4000 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.

Inställd kokzon måste matcha kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren när du använder kokfunktionerna.

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EWG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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 automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytor runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen 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.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

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 automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha temperaturgivaren i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minimiavstånd om 10 cm.

Varning – Risk för fel!!

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen. Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

Varning – Risk för personskador!!

- Den trådlösa koksensorn har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer. Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- 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.

Skadeorsaker

Obs!

- Kockkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
Repor	Salt, socker och sand.	Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
	Råa bottnar repar hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
	Skrapmärken.	Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
Urgröpning	Socker, kraftigt sockrad mat.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.



Återvinning

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

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

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.

Det sitter ett batteri i den trådlösa temperaturgivaren. Släng förbrukat batteri i batteriholk för återvinning.



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.
- Effektereglering 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.

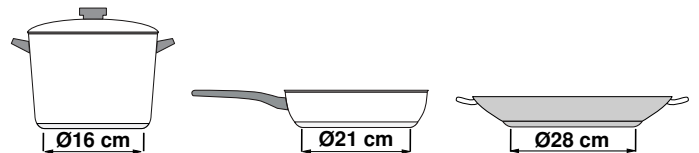
Kokkärl

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

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

Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i 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.

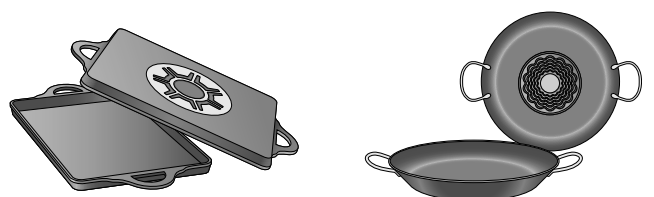


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

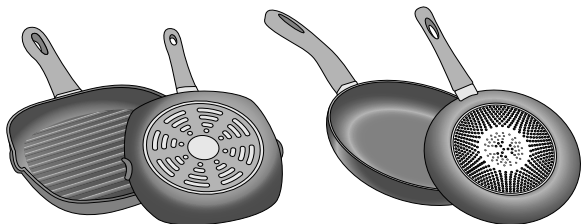


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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 aluminiumnehåll 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

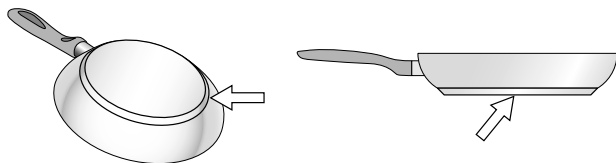
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

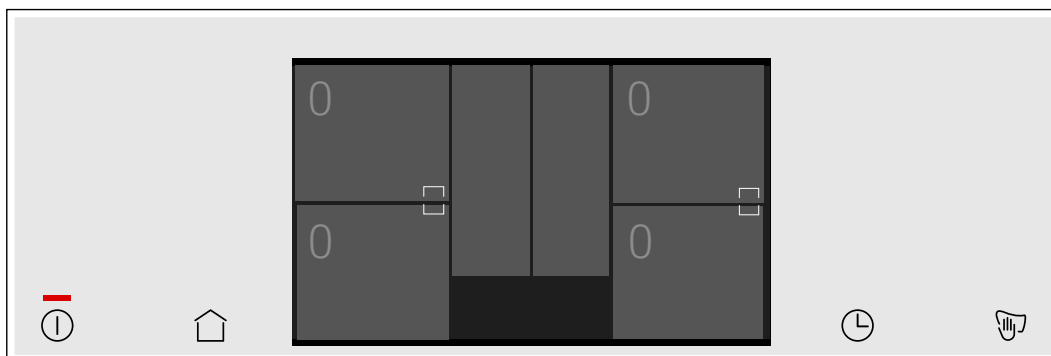
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

Lär dig enheten

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

Anvisning: . Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Huvudmeny
	Barnspärr
	Grundinställningar
	Infomeny
	Tidfunktionsmeny
	Stoppursfunktion
	Äggklocka
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Flex-zon
0... Boost	Inställningsdelen
	Varmhållningsfunktion
1-9	Effektlägen
	PowerBoost-funktion
	ShortBoost-funktion
	Ställa in tillagningstiden
	Menyn Tillagningslägen
	Effektlägen
	Maträttsguide
	Steksensor
	Kokfunktioner
	Move-funktion
	Fläktstyrning
	Fläktbelysning
	WLAN
	Tillbaka

Sensorfält

Sensorfälten är pekfält. Välj funktion genom att trycka på resp. symbol. Du får upp tillgängliga funktioner på displayen.

Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på pekskärmen. Elektronik kan bli överhettad.

Kokzonerna

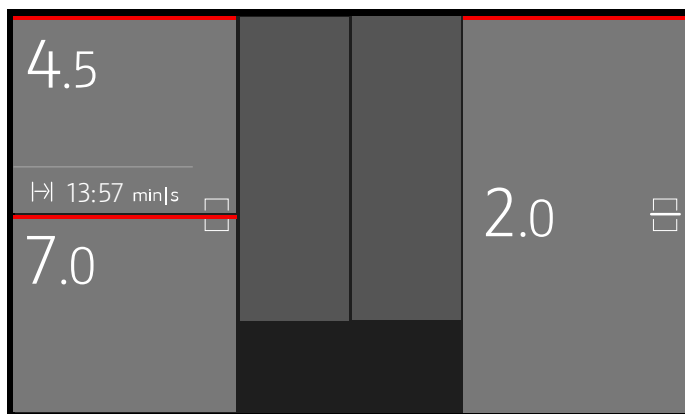
Kokzon		
	Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Se avsnitt → "Flex Zone"
	FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzoner slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Se avsnitt → "FlexPlus-kokzon"
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion"		

Menyöversikt

Hällens intuitiva menystruktur hjälper dig snabbt tillrätta. Här får du veta mer om de viktigaste menyerna.

Huvudvy

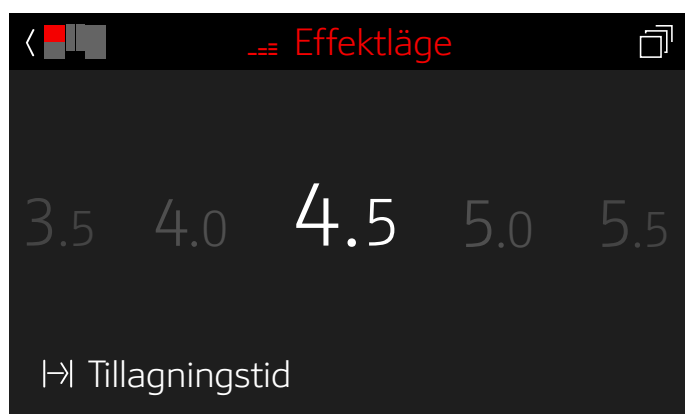
På huvudvyn får du upp en översikt med hällens kokzoner. De aktiva kokzonerna visar tillagningsläge, effektlägen och tidsfunktioner.



Inställningsdelen

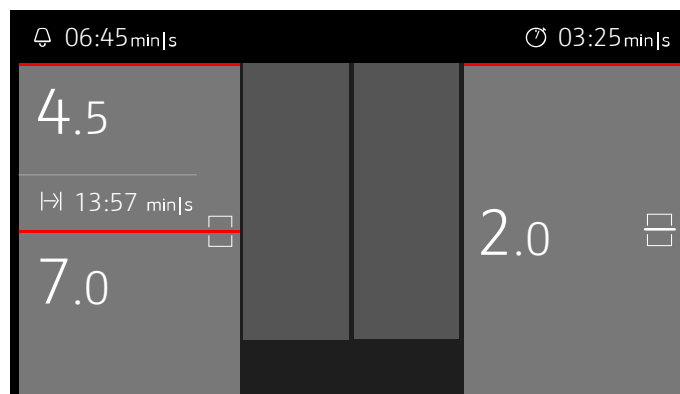
Du kan ställa in effektlägen, tillagningstider och de olika tillagningslägena på kokzonens inställningsdel.

Vill du komma till inställningsdelen, tryck på den kokzon du vill ha.

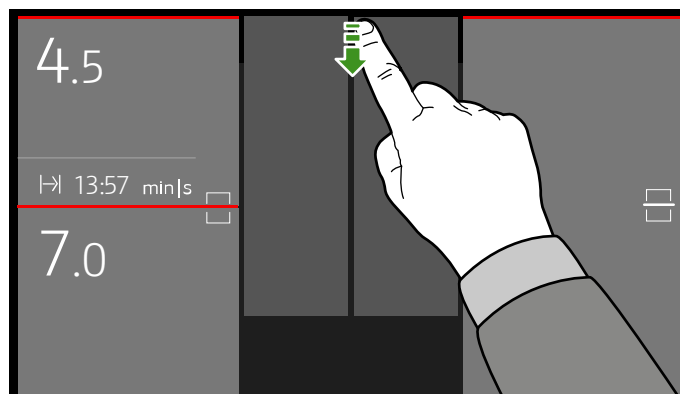


Statusraden

Du får upp äggklockan, stoppursfunktionen och andra inställningar du gjort på statusraden.



Vill du fälla in statusraden, svajpa uppifrån och ned över displayen.



Dra upp statusraden igen, så döljer du den.

Huvudmeny

Huvudmenyn ger dig tillgång till grundinställningarna, barnspärren och infomenyn.

Vill du komma till huvudmenyn, tryck på sensorn .

Infomeny

Du kan få upp enhetsinfo på menyn.

Vill du komma till infomenyn, tryck på .

Du kan dessutom få upp info om de aktuella funktionerna. Tryck några sekunder på symbolen till den funktion du vill ha. Infofönstret beskriver aktuell funktion.

Menyn Tillagningslägen

Hällen har olika tillagningslägen.

Vill du komma till menyn Tillagningslägen, tryck på statuslistsymbolen .

Tillagningslägen	Funktion	
	Effektläge	Välja effektläge på kokzonen.
	Maträttsguide	Steka och koka med matförval.
	Steksensor	Stekning med automatisk temperaturavkänning på hällen.
	Kokfunktioner	Kokning med automatisk temperaturavkänning med trådlös temperaturgivare Anvisning: Funktionen är inte redo att använda förrän den trådlösa koksensorn och kontrollerna är uppkopplade.
	PowerMove	Styr temperaturen med placeringen av kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

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:

- Hög restvärme
- Låg restvärme

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.



Använda maskinen

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

Första användningen

Första gången du slår på enheten får du upp displaymenyn för att göra de första inställningarna.

Sedan får du upp huvudvyn.

Anvisning: Du kan ändra språk och andra inställningar närsomhelst. Mer information om att välja språk hittar du i kap. → "Grundinställningar".

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på sensorn ①. Enheten ger signal och pekdisplayen lyser. Hällen är redo att använda när den varit på en kort tid.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen vid huvudbrytaren slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 30 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 10 minuter efter att du slår av hällen. Slår du på hällen igen inom den tiden, så övertar den de tidigare inställningarna. Information om hur du ändrar sparad tid i de utvalda inställningarna hittar du i kap. → "Grundinställningar".

Ställa in kokzonen

Ställa in det effektläge du vill ha från 1 till 9.

Effektläge 1 = minimieffekt.

Effektläge 9 = maxeffekt.

Varje effektläge har ett mellanläge.

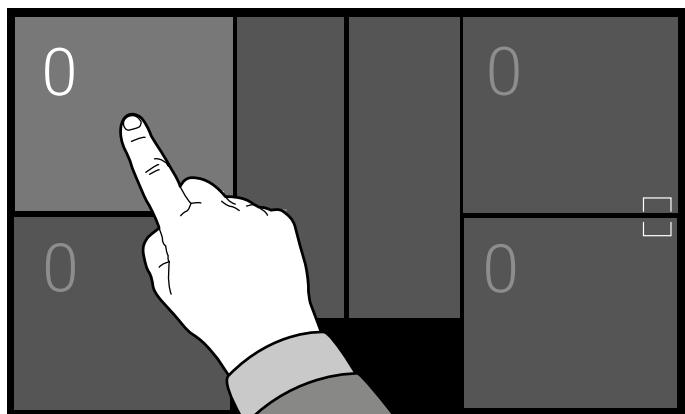
Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

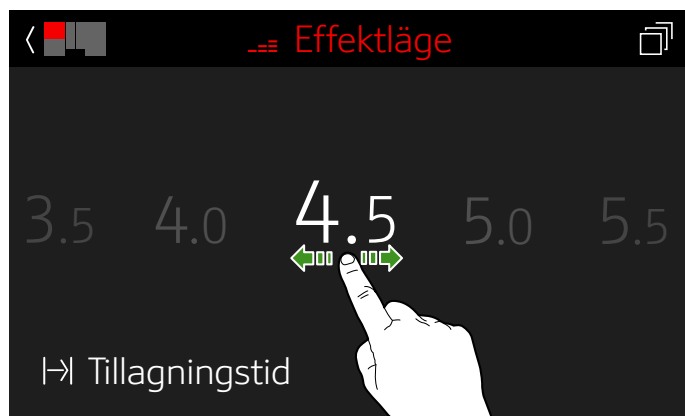
Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på indikeringen till den kokzon du vill ha. Du får upp inställningsdelen för vald kokzon på displayen.



2. Svajpa över inställningsdelen och tryck till på det effektläge du vill ha.



Effektläget är inställt.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck till på <.

Anvisning: Står ingen kastrull, gryta eller panna på den aktiva kokzonen, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.

Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ in nytt effektläge på inställningsdelen.

Slå av en kokzon

Välj kokzon och ställ in effektläge 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

EasyAdjust

Högersvajpa över kokzonen för att ställa in effektläge 9.0, vänstersvajpa för 0.0. Mer information om hur du aktiverar funktionen hittar du i kap.

→ "Grundinställningar"

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.

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 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklomp*	4.5 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
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 - 8,5		

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 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 - 5.5	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
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
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 - 8,5		

Flex ZoneZon

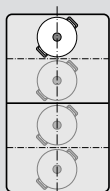
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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.

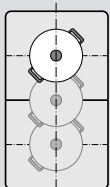
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

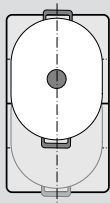
Som en enda kokzon



$\varnothing \leq 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

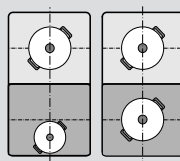


$\varnothing > 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



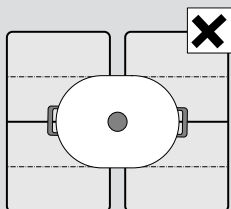
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

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.

Rekommendationer



Ställ grytan så att den bara täcker en av de flexibla kokzonerna om hällen har mer än en flexibel kokzon. Annars blir kokzonerna inte aktiverade som avsett och du får inget bra slutresultat.

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap.

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de båda kokzonerna

1. Ställ på kastrull, gryta eller panna.
2. Tryck på  till den kokzon som kastrullen, grytan eller pannan står på. Den flexibla kokzonen lyser som en enda kokzon och  lyser.
3. Välj flexibel kokzon och ställ in effektläget.

Flex-kokzonen slår på.

Ändra effektläge

Välj flexibel kokzon och ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen och följ displayanvisningarna.

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

Tryck på .

Flex-kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Anvisningar

- Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

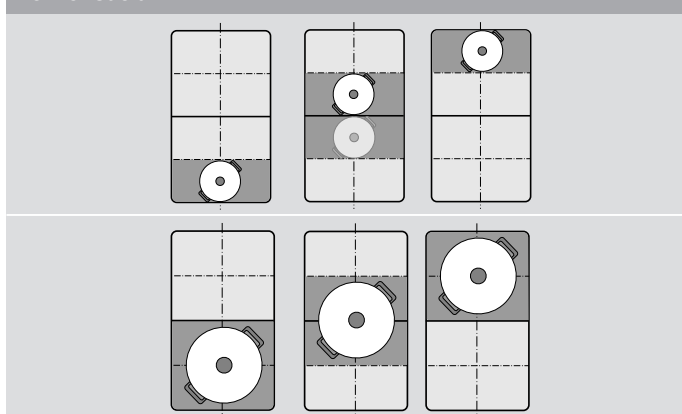


Move-funktion

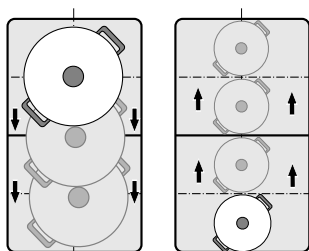
Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

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.

Kokzonsdelar



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



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge 9.0.

Mellandelen = effektläge 5.0.

Bakre delen = effektläge 9.

De förinställda effektlägena går att ändra separat för varje kokzonsdel. Hur du ändrar effektlägena 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 kokzonsdel på den flexibla kokzonen.
 2. Tryck på  på kokzonens inställningsdel.
 3. Välj tillvalet  PowerMove.
- Funktionen är på.

Ändra effektläge

Det går att ändra effektlägena på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Tryck till på den kokzonsdel du vill ha och ändra effektläge på inställningsdelen.

Anvisning: Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

Slå av

Välj kokzonsdel och tryck på Stäng av på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen.

Funktionen slår av.

FlexPlus-kokzon

Hällen har 2 FlexPlus-kokzoner mellan de båda flexibla kokzonerna som slår på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Det gör att du kan använda större grytor och få bättre slutresultat.

Var en av de båda FlexPlus-kokzonerna slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Det går inte slå på dem oberoende av varandra.

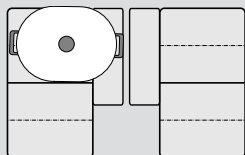
Tips om kastruller, grytor och pannor

Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på, så får du bra värmeavkänning och -fördelning.

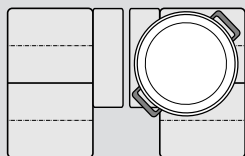
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och FlexPlus-kokzonen.

Den flexibla kokzonen går att använda som 2 oberoende kokzoner eller som en beroende på hur stor kastrullen, grytan eller pannan är:

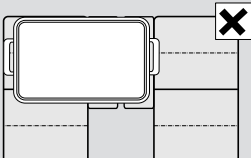
Ställ på kastrull, gryta eller panna



Avlång gryta:
Slå på den flexibla kokzonen som 2 oberoende kokzoner eller som en.



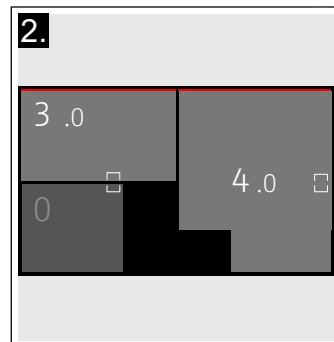
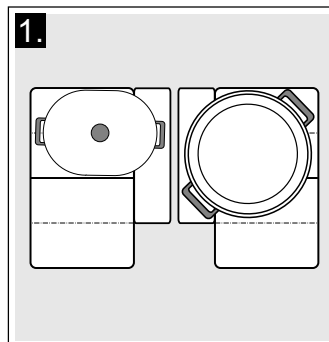
Stor, rund gryta:
Slå på den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

Slå på

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen och se till så att den även täcker FlexPlus-kokzonen.
2. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha. FlexPlus-indikeringen lyser.



FlexPlus-kokzonen är på.

Slå av

Lyft av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen. Indikatorerna slocknar.

FlexPlus-kokzonen slår av.



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 Tillagningstid.
3. Ställa in den tillagningstid du vill ha.
4. Tryck på Start.

Tillagningstiden börjar räkna ned och du får upp den på kokzonsdisplayen.

Anvisningar

- Har du valt Flex-zonen som enda kokzon, så blir inställd tillagningstid samma för hela kokzonen.
- Har du valt Move-funktionen, 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.

Kokfunktioner

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

Ändra eller radera tid

Vill du få upp tillagningstiden, välj kokzon och tryck på Tillagningstid.

Ange ny tillagningstid och tryck på Start.

Tillagningstiden börjar räkna ned.

Vill du radera timertiden, tryck på Återställ.

Tillagningstiden blir satt till 00:00:00.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck till på .

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal och effektläget blir satt till 0.0.

Trycker du på kokzonen så slocknar tidvisningen och ljudsignalen slutar.

Äggklockan

Äggklockan fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Enheten ger signal när tiden går ut. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Gör så här

1. Tryck på sensorn .
2. Tryck på Timer.
3. Ställ in den tid du vill ha.
4. Tryck på Start.

Tiden börjar räkna ned och du får upp den på statuslisten.

Ändra, pausa eller radera tid

Vill du få upp äggklockan, tryck på statuslistsymbolen .

Ange ny tillagningstid och tryck på Start.

Tiden börjar räkna ned.

Vill du pausa tillagningstiden, tryck på Paus. Vill du slå på igen, tryck på Start.

Vill du radera timertiden, tryck på Återställ. Äggklockan slår av.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut.

Tidvisningen slår om till 00:00. Tryck på tills indikeringen slocknar.

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

1. Tryck på sensorn .
2. Tryck på Timertid.

Tiden börjar räkna ned och du får upp den på statuslisten.

Pausa och slå av

Vill du pausa stoppuret, tryck på Paus. Vill du slå på igen, tryck på Start.

Vill du slå av stoppuret, tryck på statuslistsymbolen och sedan Återställ.

Funktionen slår av.

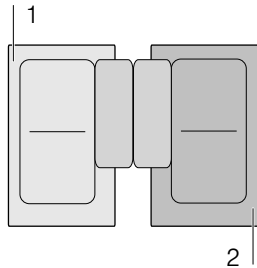
Vill du återgå till huvudvyn, tryck till på .



PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



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

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Ställ in Boost på inställningsdelen. och lyser.



3. Tryck på .
Funktionen är på.

Slå av

Välj kokzon och ställ in ett annat effektläge på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

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

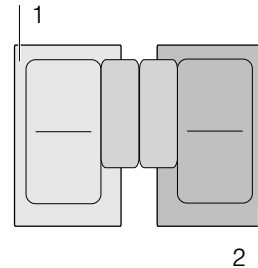


ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge 9.

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).



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. Ställ in Boost på inställningsdelen. och lyser.



3. Tryck på .
Funktionen är på.

Slå av

Välj kokzon och ställ in ett annat effektläge på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

Anvisning: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.



Varmhållningsfunktion

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

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Välj  på inställningsdelen. Du får upp  på kokzonsindikeringen.
Funktionen är på.

Slå av

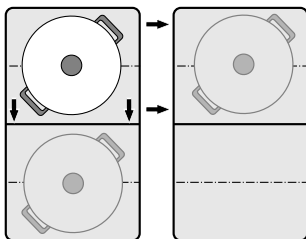
1. Välj kokzon.
2. Ställ in effektläget på 0 på inställningsdelen.
Indikeringen  och kokzonen slår av.
Funktionen slår av.



Överföring av inställningar

Funktionen överför effektläge, programmerad tillagningstid och vald kokfunktion 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 aktiva kokzonen till en annan.
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad. Du får strax upp förfrågan på displayen om du vill föra över de tidigare inställningarna till den nya kokzonen.
2. Bekräfta inställningarna.

Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen. Den ursprungliga kokzonen slår av.

Anvisningar

- Sätter du tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på samma plats, så ligger inställningarna kvar.
- 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.
- Flyttar du mer än en kastrull, gryta eller panna, så är funktionen bara redo att använda för den senast flyttade.

Matlagningssguider

Matlagningssguiderna ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat. De rekommenderade temperaturlägena är anpassade till tillagningssätten.

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. På så vis går det att reglera effektläget att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Enheten håller temperaturen konstant automatiskt utan att du behöver ändra temperaturläge.

Kokfunktionerna fungerar på alla kokzoner, bara du har en trådlös koksensör.

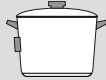
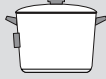
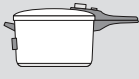
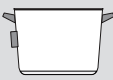
I det här kapitlet går vi igenom:

- Matlagningssguider
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktioner och effektlägen
- Rekommenderade maträtter

Funktionssätt matlagningssguide

Matlagningssguiderna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i matlagningssguiderna:

Matlagningssguider	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	slå på
Steksensör				
Bräsa/steaka med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alla kokzoner	
Kokfunktioner				
Värma på/varmhålla	1/70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	2/90°C		Alla kokzoner	
Koka	3/100°C		Alla kokzoner	
Tryckkoka	4/120°C		Alla kokzoner	
Friter med mycket olja i grytan*	5/170°C		Alla kokzoner	
*Förvärm med lock och friter utan lock. Saknar hällen trådlös koksensör så kan du köpa till den i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt.				

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Välj den kokzon som matchar botten-Ø bäst och sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på.

Använd en tillräckligt hög kastrull, gryta till kokfunktionen så att nödvändig vattenmängd täcker den trådlösa koksensorns silikonlapp.

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensorn. De kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer.

- Z9451X0 Panna med Ø 15 cm.
- Z9452X0 Panna med Ø 19 cm.
- Z9453X0 Panna med Ø 21 cm.
- Z9455X0 Panna med Ø 28 cm. Rekommenderar vi bara för FlexPlus-kokzon.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.
- Z9416X2 Grillplatta. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.

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

Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorn inte gå igång på de flexibla kokzonerna. Se kap. → "*Flex Zone*"
- Andra pann typer kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Kokfunktionerna fungerar för alla kastruller och grytor som är gjorda för induktionshåll. Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshåll hittar du i kap. → "*Tillagning med induktion*"

Tabellen till matlagningsguiderna visar vilken kastrull, gryta som passar för resp. funktion.

Sensorer och extratillbehör

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. Det ger noggrannare effektstyrning så du får rätt temperatur och perfekt slutresultat.

Hällen har 2 olika temperatursystem för att få suveränt slutresultat:

- Temperaturgivare under hällen som kontrollerar temperaturen på pannbotten. Passar för steksensorn.
- Den trådlösa koksensorn överför kastrullens, grytans temperatur till kontrollerna. Passar för kokfunktionerna.

Kokfunktionerna kräver koksensorn.

Saknar hällen trådlös koksensorn, så kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt om du anger referensnummer Z31PX10X0.

Information om koksensorn hittar du i avsnitt

Funktioner och effektlägen

Steksensor

Funktionen håller rätt panntemperatur vid stekning.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och överhettar inte oljan eller fett.
- Steksensorn indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inget lock över stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Använd ett stänkskydd, om du vill slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett som är lämpliga. Använder du smör, margarin, kallpressad olivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp fett eller olja utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än kastrullen, grytan eller omvänt, så kommer koksensorn inte fungera som den ska.
- Använd kokfunktionen Steka med mycket olja: fritera i mycket olja i gryta, läge 5.

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 tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4 medel - hög	Steka biffar medium eller welldone, panerade frysvaror och tunn mat, t.ex. schnitzel, strimlat kött och grönsaker.
5 Hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare (blodiga) eller medium, råakor och stekt potatis.

Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ en tom kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

1. Välj kokzon.
2. Tryck på  och välj tillvalet  Steksensor.
3. Välj det temperaturläge du vill ha.
Funktionen är på.
Den röda linjen upptill på kokzonen lyser allt mer tills vald temperatur är uppnådd. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen fortsätter att lysa.
4. 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

1. Välj kokzon.
2. Ställ temperaturläget på 0.
Funktionen slår av.

Anvisning: Vill du gå ur steksensorfunktionen, välj ett annat tillagningsläge.

Kokfunktioner

Funktionerna kan värma på, tillaga, koka, tryckkoka samt fritera mat i gryta med mycket olja med kontrollerad temperatur.

Funktionerna fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettet blir inte överhettade.
- Temperaturen blir kontrollerad kontinuerligt. På så sätt slipper du mat som kokar över. Dessutom slipper du ändra temperaturläge.
- Enheten indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur för att lägga i maten. Ska maten i från början, se tabellen.

Anvisningar

- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn och tjock botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn eller deformerad botten.
- Fyll kastrullen, grytan så att innehållet når upp och täcker koksensorns silikonlapp.
- Använd steksensor om du ska steka med lite olja.
- Ställ kastrullen, grytan så att koksensorn pekar ut från hällen.
- Ta inte bort koksensorn från kastrullen, grytan vid tillagning.
- Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när maten är klar. Var försiktig, koksensorn kan vara väldigt het.

Temperaturintervall och -lägen

Kokfunktioner	Temperaturläge	Temperaturintervall	Passar för
Värma på, varmhålla	1/70°C	60 - 70°C	t.ex. soppor, punsch
Sjuda	2/90°C	80 - 90°C	t.ex. ris, mjölk
Kokning	3/100°C	90 - 100°C	t.ex. pasta, grönsaker
Tryckkokning	4/120°C	110 - 120°C	t.ex. kycklinggryta.
Fritera med mycket olja i grytan	5/170°C	170 - 180°C	t.ex. donuts, köttbullar

Tips på tillagning med kokfunktioner

- Funktion värma på/varmhålla: djupfryst portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysmaten i kastrullen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och välj 1/70°C-läget. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: funktionen passar för lågtemperaturlagning av livsmedel och reducering av såser och grytor. Välj läge 2/90°C.
- Funktion kokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Du kokar effektivt tack vare temperaturkontrollen. Välj läge 3/100°C.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten gett signal. Välj läge 4/120°C.
- Funktion fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket när enheten ger signal och tillsätt maten (om inte tabellen Rekommenderade maträtter anger något annat). Välj läge 5/170°C.

Anvisningar

- Koka alltid med locket på. Undantag: Fritera med mycket olja i grytan, temperaturläge 5/170°C.
- Ger enheten inte signal, kontrollera att locket är på.
- Hetta aldrig upp olja utan uppsikt. Använd olja eller fett lämpliga för fritering. Blanda inte olika frityrfetter, t.ex. olja och ister. Heta fettblandningar kan skumma upp.
- Är du inte nöjd med slutresultatet, t.ex. potatiskok, ta mer vatten nästa gång men använd fortfarande rekommenderat temperaturläge.

Ställa in kokpunkten

Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite så kan du ställa in kokpunkten. Gör såhär:

- Välja Grundinställning Ställa in kokpunkten, se kap. → "*Grundinställningar*"
- Grundinställningen är 200 - 400 m. Bor du 200 till 400 möh, så behöver du inte ställa in kokpunkten. Annars väljer du den inställning som motsvarar höjden över havet där du bor.

Anvisning: Temperaturläge 3/100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Du kan ändra kokpunkten. Vill du t.ex. ha kraftigare uppkokning, så kan välja lägre höjd.

Gör såhär

Du måste koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna innan du använder kokfunktionerna första gången. Slå upp i kap. → " Trådlös temperaturgivare"

1. Fästa temperaturgivaren på kastrullen, grytan, se kap. → "*Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren*"
2. Ställ en gryta med tillräckligt med vätska på den kokzon du vill ha och lägg på locket.
3. Vill du koka med koksensorn, välj den kokzon som kastrullen, grytan står på.
4. Tryck på  och välj tillvalet  Kokfunktioner.
Anvisning: Kokfunktionsläget är inte tillgängligt förrän den trådlösa temperaturgivaren och kontrollerna är uppkopplade. Se kap. → "*Trådlös temperaturgivare*"
5. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren.
6. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen.
Funktionen är på.
Den röda linjen upptill på kokzonen lyser allt mer tills vald temperatur är uppnådd. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen fortsätter att lysa.
7. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Fritera med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Slå av kokfunktionerna

1. Välj kokzon.
2. Ställ temperaturläget på 0.
Funktionen slår av.

Rekommenderade maträtter

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets volym, form och kvalitet.

Matlagningsguider:

	Steksensorfunktion för pannor
	Koksensorn

Kött	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad ¹		4	6 - 10
Schnitzel, panerad ¹		4	6 - 10
Filé ²		4	6 - 10
Kotletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ²		5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ²		5	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) ¹		4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹		3	10 - 20
Strimlat kött ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Fläsk ¹		2	5 - 8
Köttfärs ³		4	6 - 10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹		3	6 - 15
Färsbiffar (2 cm tjocka) ¹		3	10 - 20
Fyllda färsbiffar ¹		3	10 - 20
Varmkorv ¹		3	8 - 20
Grillkorv, rå ¹		3	8 - 20
Sjuda			
Grillkorv ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Koka			
Frikadeller ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Kokt höna ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Vänd flera gånger.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

⁵ Lägg i maten från början.

⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Kött	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Tryckkoka			
Kokt höna ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritera med mycket olja			
Fritera kycklingdelar ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera frikadeller ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vänd flera gånger. ² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen. ³ Rör om hela tiden. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början. ⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Fisk	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Fiskfilé, opanerad ¹		4	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10 - 20
Krabba ¹		4	4 - 8
Räkor ¹		4	4 - 8
Helstekt fisk ¹		3	10 - 20
Sjuda			
Ångkokt fisk ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritera med mycket olja			
Fritera fisk med friteringsmet ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera panerad fisk ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vänd flera gånger. ² Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Äggrätter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Smörstekta ägg ¹		2	2 - 6
Stekta ägg ²		4	2 - 6
Äggröra ³		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Koka			
Kokta ägg ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Lägg i smör och mat efter ljudsignalen. ² Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ³ Rör om hela tiden. ⁴ Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ⁵ Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Vitlök ¹		2	2 - 10
Sveta lök ¹		2	2 - 10
Lökringar ¹		3	5 - 10
Zucchini ²		3	4 - 12
Aubergine ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steka grön sparris ²		3	4 - 15
Svamp ¹		4	10 - 15
Sveta grönsaker i olja ¹		1	10 - 20
Glaserade grönsaker ¹		3	6 - 10
¹ Rör om hela tiden. ² Vänd flera gånger. ³ Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Lägg i maten från början. ⁵ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Koka			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål ³		3 - 100 °C	10 - 20
Brysselkål ³		3 - 100 °C	30 - 40
Gröna bönor ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikärtor ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ärtor ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linser ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Tryckkoka			
Tryckkoka grönsaker ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Tryckkoka kikärter ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka vita bönor ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka linser ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Friter med mycket olja			
Friter panerade grönsaker ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter grönsakstempura ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter panerad svamp ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter svamptempura ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Rör om hela tiden. ² Vänd flera gånger. ³ Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Lägg i maten från början. ⁵ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Potatis	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Stekt potatis på skalpotatis ¹		5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis) ¹		4	15 - 25
Rårakor ²		5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti ³		2	50 - 55
Glaserad potatis ¹		3	10 - 15
Sjuda			
Tillaga kroppkakor ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Rör om hela tiden. ² Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ³ Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början.			

Potatis	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Koka			
Koka potatis ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Tryckkoka			
Tryckkoka potatis ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Rör om hela tiden. ² Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ³ Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början.			

Pasta och gryn	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Ris ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Mannagrynsgröt ²		2 - 90 °C	5 - 10
Koka			
Pasta ²		3 - 100 °C	7 - 10
Fylld pasta ²		3 - 100 °C	6 - 15
Tryckkoka			
Tryckkoka ris ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ² Rör om hela tiden. ³ Lägg i maten från början.			

Soppor	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Redda snabbsoppor ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Koka			
Hemgjord fond ²		3 - 100 °C	60 - 90
Snabbsoppor ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Tryckkoka			
Tryckkoka fond ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Rör om hela tiden. ² Lägg i maten från början.			

Såser	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker ¹		1	25 - 35
Béchamelsås ¹		1	10 - 20
Ostsås ¹		1	10 - 20
Reducera sås ¹		1	25 - 35
Söta såser ¹		1	15 - 25
¹ Rör om hela tiden.			

Dessert	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Risgrynsgröt ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrynsgröt ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Chokladpudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Koka			
Kompott ²		3 - 100 °C	15 - 25
Friter med mycket olja			
Friter syltmunkar ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friter donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friter buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Rör om hela tiden.			
² Lägg i maten från början.			
³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Djupfrysta produkter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Schnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fågelbröst ¹		4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad ¹		3	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10 - 20
Fiskpinnar ¹		4	8 - 12
Steka pommes frites ²		5	4 - 6
Stekt mat ²		3	6 - 10
Vårrullar ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Varmhålla, värma på			
Gräddstuvade grönsaker ²		1 - 70 °C	15 - 20
Koka			
Gröna bönor, djupfrysta ³		3 - 100 °C	15 - 30
Friter med mycket olja			
Friter pommes frites ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Vänd flera gånger. ² Rör om hela tiden. ³ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁴ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Övrigt	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutonger ²		3	6 - 10
Torkad färdigmat ³		1	5 - 10
Rosta mandlar ⁴		4	3 - 15
Rosta nötter ⁴		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁴		4	3 - 15
Varmhålla, värma på			
Värma på gulaschsoppa ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Värma på glögg ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Sjuda			
Värma på mjölk ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Vänd flera gånger. ² Rör om hela tiden. ³ Häll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar. ⁴ Lägg i maten när enheten ger signal. ⁵ Lägg i maten från början.			

Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen

Tillbehör Teppan Yaki och Grill är perfekta för Flex-zonen och optimala för steksensoranvändning.

Grill

Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färska grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Räfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

Anvisning: Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött			
Schnitzel, opanerad ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Kotletter ¹	 / 	3	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ¹	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ¹	 / 	5	8 - 12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) ¹	 / 	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	 / 	3	10 - 20
Fläsk ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgare ¹	 / 	3	6 - 15
Varmkorv ¹	 / 	4	8 - 20
Grillkorv, rå ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Köttfärs ²		4	6 - 10
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad ¹	 / 	4	10 - 20
Krabba ¹	 / 	4	4 - 8
Räkor ¹	 / 	4	4 - 8
Steka hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.			
³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.			

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Grönsaker			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergine ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	 / 	3	4 - 15
Svamp ²	 / 	4	10 - 15
Vitlök ²		2	2 - 10
Sveta lök ²		2	2 - 10
Glasera grönsaker ²		3	6 - 10
Potatis			
Stekt potatis på skalpotatis ²		5	6 - 12
Råakor ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis ²		3	10 - 15
Äggrätter			
Smörstekt ägg ³		2	2 - 6
Oljestekt ägg ¹		4	2 - 6
Äggröra ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannkakor ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Övrigt			
Rosta ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Rosta mandlar ⁶		4	3 - 15
Rosta nötter ⁶		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁶		4	3 - 15

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

Maträttsguide

Du kan laga många olika maträtter med funktionen. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Välja och ställa in program

1. Välj kokzon.
 2. Tryck på  på kokzonens inställningsdel.
 3. Välj alternativet "☞ Maträttsguide".
 4. Välj den programgrupp du vill ha.
 5. Välj den mat du vill ha.
- Du får upp matinfo på displayen. Tryck på Slå på.

Du blir guidad igenom inställningarna och får anvisningar för den mat du valt.

Avbryta program

Sätt temperaturen till 0 eller ändra tillagningssätt, så avbryter du programmet.

Trådlös temperaturgivare

Du måste koppla upp den trådlösa temperaturgivaren mot kontrollerna innan du använder kokfunktionerna första gången.

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta fast silikonlappen
- Sätt på den trådlösa koksensorn
- Rengöring
- Byta batteri

Silikonlapp och koksensor kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer:

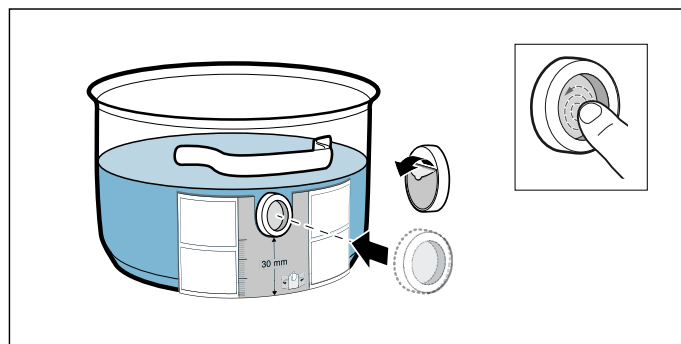
00577921	5-pack med silikonlappar
Z31PX10X0	Koksensor och 5-pack med silikonlappar

Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

Har du inte använt kokfunktionen på kastrullen, grytan tidigare, så måste du först sätta på en silikonlapp. Viktigt!

1. Fästytan på kastrullen, grytan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästytan.
2. Ta bort skyddsfolien från silikonlappen. Fäst silikonlappen på rätt höjd utvändigt med den medföljande mallen.



3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.

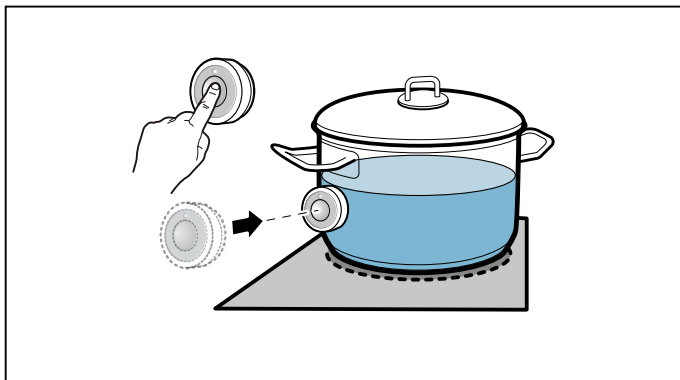
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisningar

- Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.
- Lossar silikonlappen, så måste du sätta på en ny.

Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisningar

- Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på temperaturgivaren.
- Ställ kastrullen, grytan så att temperaturgivaren pekar ut från hällen.
- Temperaturgivaren får inte peka mot någon annan varm kastrull, gryta. Risk för överhettning!
- Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.
- Du kan ha upp till 3 temperaturgivare samtidigt.

Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:

1. Tryck till på .
2. Välj tillvalet  MyProfile.
3. Välj alternativet Lägg till ny koksensorn.
Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder.
Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivare och kontroller på displayen efter några sekunder.

Kokfunktionerna blir tillgängliga när koksensorn har felfri uppkoppling mot kontrollerna.

Anvisningar

- Feluppkoppling pga. koksensorn fel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på symbolen på koksensorn inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Koksensorns batteri är snart slut.
 Återställ koksensorn och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
Får du feluppkoppling igen, kontakta service.

Återställa den trådlösa temperaturgivaren

1. Tryck på  i ca 8-10 sekunder.
Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Sluta trycka på symbolen då.
Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slocknar.
2. Gör om uppkopplingen.

Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

Temperaturgivare

Rengör temperaturgivaren med en fuktad trasa. Maskindiska inte! Doppa den aldrig i vatten och skölj aldrig av under rinnande vatten.

Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert, t.ex. i förpackningen och inte nära värmekällor.

Silikonlapp

Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

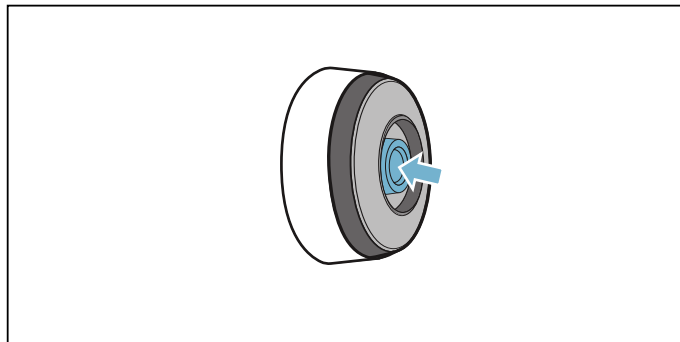
Anvisning:

Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.

Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

- Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
- Rengör med mjuk trasa eller topz och fönsterputs.



Anvisningar

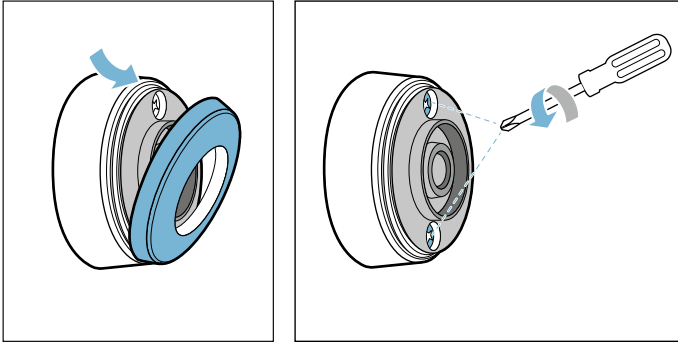
- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglasets med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

Byta batteri

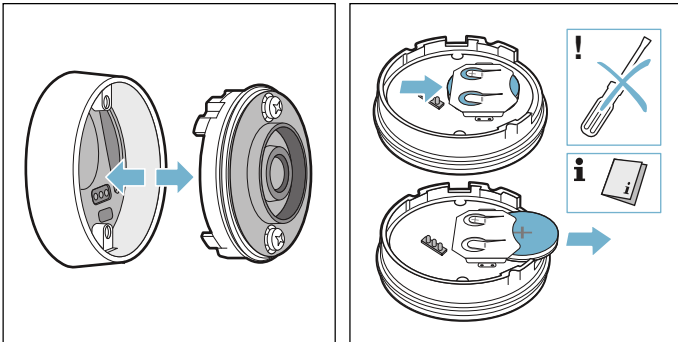
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

1. Ta av silikonlocket på temperaturgivarhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med skruvdragare.

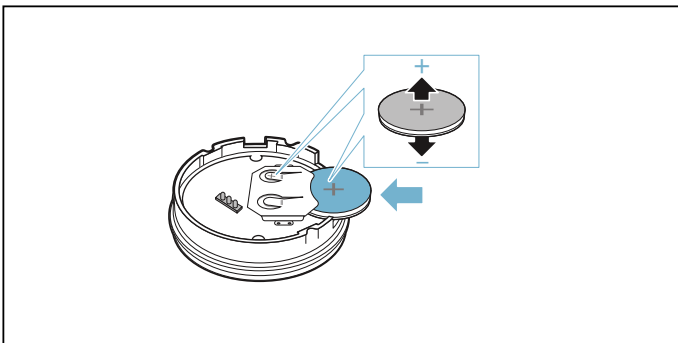


2. Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

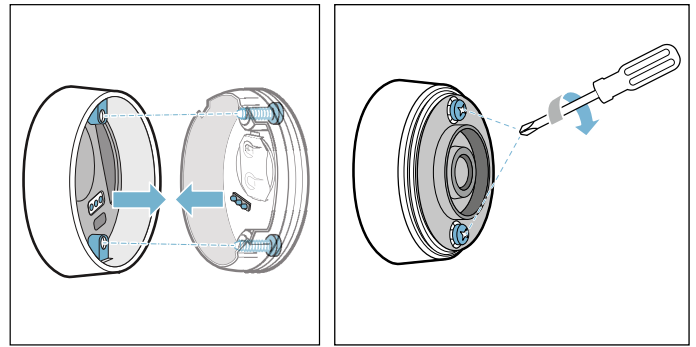


Obs!

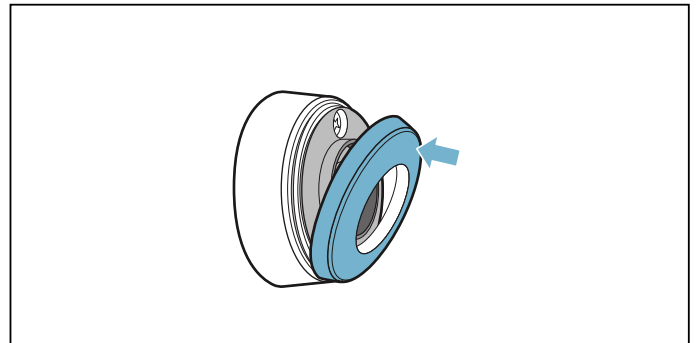
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



3. Stäng temperaturgivarlocket (skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen). Dra åt skruvarna med mejsel.



4. Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



Anvisning:

Använd bara kvalitetsbatterier typ CR2032, så får du längre livslängd.

CE-överensstämmelseintyg

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH intygar att funktionen trådlös temperaturgivare uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.neff-international.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.

Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc. Constructa-Neff Vertriebs-GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och varunamn tillhör resp. företag.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på/av barnspärren

Alla kokzoner ska vara av.

Slå på

1. Tryck till på .
 2. Välj alternativet  Barnspärr och följ displayanvisningarna.
- Barnspärren är på. Hällen är nu spärrad.

Slå av

Följ informationen på displayen.

Spärren slår av.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slår 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

Tryck till på .

Enheten ger signal. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder.

Nu kan du rengöra knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av

Enheten ger signal efter 30 sekunder och slår av knapplåset. Vill du slå av funktionen tidigare, följ displayanvisningarna.

Anvisning: Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du kan slå av hällen närsomhelst.

Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slår då av uppvärmningen. Du får upp en anvisning på displayen.

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

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

Grundinställningar

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

Inställningar	Beskrivning och tillval
Språk	Du kan byta språk på enheten.
Home Connect	Gör att du kan koppla upp din enhet mot hemnätverket och en mobilenhet.
Fläktstyrning	Gör att du kan styra viktiga fläktfunktioner via hällen, t.ex. fläktiläge och belysning.
Ljudsignaler	Du kan välja vilka ljudsignaler enheten ska ha.
Signaltid	Du kan ändra ljudsignalernas signaltid.
Knappton	Du kan välja om enheten ska ge signal när du trycker på fält och symboler på pekdisplaysen.
Kontrolljusstyrka	Ändrar ljusstyrkan på displaysen.
FlexZone	Du kan välja om flexzonerna ska vara hopkopplade som en enhet eller fungera separat när du slår på hällen.
PowerMove-lägen	Du kan ändra de förinställda kokzonsdellägena på Move-funktionen.
Barnspärr	Barnspärren låser hällen så att barn inte kommer åt den av misstag.
EasyAdjust	Ger snabbval av effektiläge 0.0 eller 9.0 direkt via huvuddisplaysen.
Logga	Ställ in om du vill få upp loggan när du slår på hällen.
Återställ inställningarna	Du kan ställa in hur länge enheten kommer ihåg senast använda inställningar efter avstängning.
Maxeffekt	Du kan begränsa hällens totaleffekt, så att den passar din lokala elanslutning.
Energiförbrukning	Du kan välja om enheten ska visa effektförbrukningen när du slår av.
Koksensorn	Du kan lägga till en ny trådlös temperaturgivare.
Ställa in kokpunkten	Du kan ange hemmets höjd över havet, så att koksensorn fungerar noggrannare.
Kastrulltest	Du kan kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll.
Hällinfo	Du kan få upp infor om enheten.
Fabriksinställningar	Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans.

Till grundinställningarna:

Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.

Grundinställningsmenyn

Svajpa upp eller ned för att få upp tillgängliga inställningar. Tryck på inställningen, så får du upp undermenyalternativen.

Tryck på  i undermenyn, så återgår du till föregående meny.

Gå ur grundinställningarna

Tryck på , så kommer du ur grundinställningarna.

Spara eller slänga ändringarna

När du gjort ändringarna och går ur grundinställningarna, så får du upp en bekräftelseskärmbild för att spara eller slänga gjorda ändringar.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av.

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. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj alternativet Kastrulltest. Följ informationen på displayen. Funktionen är på.

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

Blir testresultatet inte optimalt, testa kastrullen, grytan igen på en mindre kokzon.

Vill du göra om testet, öppna grundinställningarna igen och välj alternativet Kastrulltest.

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*"

PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt smart tillgänglig effekt på de kokzoner som är på med hjälp av olika komponenter så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår maxeffekt, så får du upp resp. indikering på displayen. Enheten reglerar och väljer själv högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → *"Grundinställningar"*

Home Connect

Apparaten är Wi-Fi-klar. Inställningar kan sändas till apparaten från en mobil terminal.

Om apparaten inte kopplas upp mot hemnätverket fungerar den som en spishäll utan nätverksanslutning. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.

Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Mer information om detta finns på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Kokzonerna är inte avsedda att användas utan tillsyn. Matlagningen måste övervakas.
- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen och se till att de följs också när du styr apparaten via Home Connect-appen. Följ också anvisningarna i Home Connect-appen. → *"Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 6*
- Du kan sända inställningar till apparaten med Home Connect-appen och måste då bekräfta dem på apparaten. Du kan inte manövrera apparaten när du inte är hemma.
- Manövreringen på apparaten har alltid företräde. Under denna tid går det inte att manövrera via Home Connect-appen.

Inställning

Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect.

Följ den medföljande Home Connect- dokumentationen.

Följ appanvisningarna och gör inställningarna.

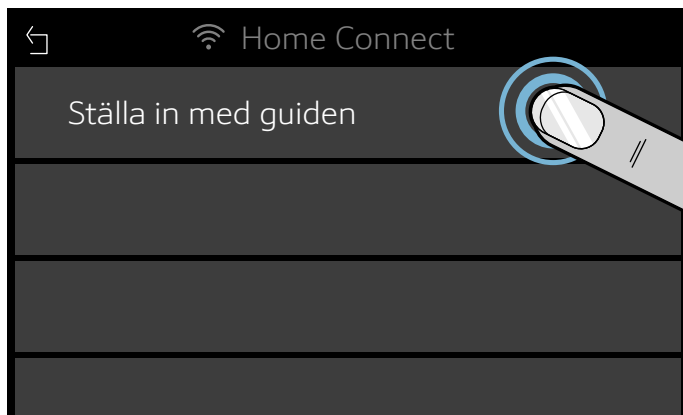
Appen måste var öppnad för att ställa in.

Automatisk inloggning på hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Ställa in med guiden" för att starta Home Connect-guiderna.



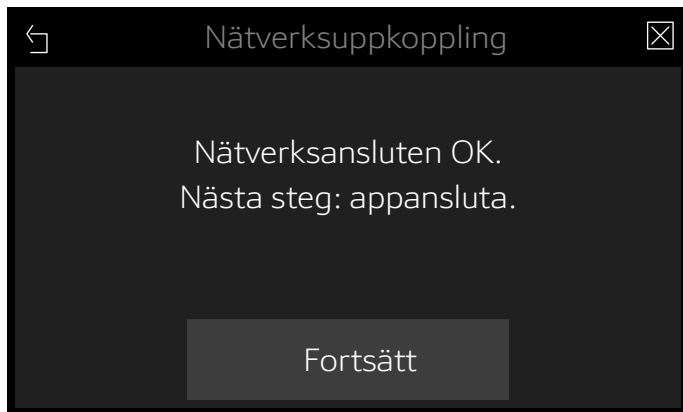
Du får upp en anvisning till den mobila slutenheten.

4. Tryck på "Fortsätt" för att fortsätta.
5. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering.

Anvisning:

Går det inte koppla upp, starta guiden igen eller logga in enheten manuellt på hemnätverket. Du får upp en indikering att du nu kan appansluta enheten.

6. Tryck på "Fortsätt" för att starta appanslutningen.



Du får upp motsvarande indikering när inloggningen är avslutad OK. Du får upp  på kontrollernas huvuddel.

Manuell inloggning på hemnätverket

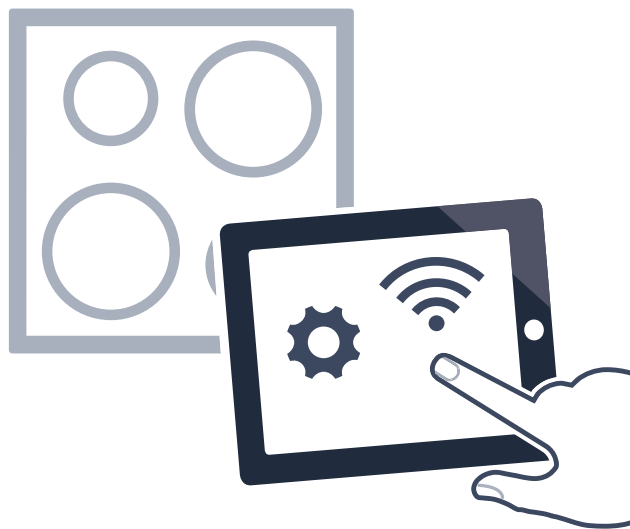
1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Ställa in med guiden" för att starta Home Connect-guiderna.

Tryck på routerns WPS-knapp vid uppmaning.

4. Välj "Ingen WPS-funktion".



5. Följ anvisningen och tryck på "Start" för att fortsätta.
6. Öppna den mobila slutenhetens nätverksinställningar och logga in slutenheten på hällenätverket med SSID "HomeConnect" och lösenordet "HomeConnect".



Anvisning:

Går det inte koppla upp, starta guiden igen och logga in enheten manuellt på hemnätverket.

7. Följ appupppmaningen och ange nätverksnamn och lösenord till hemnätverket (WLAN).
Du får upp en indikering att du nu kan appansluta enheten.
8. Tryck på "Fortsätt" för att starta appanslutningen.



Du får upp motsvarande indikering när inloggningen är avslutad OK. Du får upp  på kontrollernas huvuddel.

Home Connect-inställningar

Du kan när som helst anpassa Home Connect efter dina önskemål.

Navigera i spisens grundinställningar till Home Connect-inställningarna, där du kan visa nätverks- och apparatiinformationen.

Inställning	Beskrivning och tillval
Ställa in med guiden	Du kan logga in hållen automatiskt eller manuellt på hemnätverket. ■ Ställa in med guiden: (automatisk inloggning på hemnätverket)*. ■ Ställa in med guiden: WPS-funktion saknas (manuell inloggning på hemnätverket). Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen inte varit hemnätverksuppkopplad än.
Appanslut	Du kan koppla upp mot ett eller flera Home Connect-konton. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen är hemnätverksuppkopplad.
Inställning via appen	Du kan ställa in om matlagningsinställningarna ska gå att skicka. ■ Nej - appen visar bara hållens aktuella tillstånd. ■ Ja* - matlagningsinställningarna går att skicka från appen till hållen. Du måste kvittera skickade matlagningsinställningar på hållen. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen är hemnätverksuppkopplad.
Wi-Fi	Du kan slå av hållens sändarmodul och koppla ned WLAN-uppkopplingen. ■ Av - den trådlösa modulen är av. ■ På* - den trådlösa modulen är på. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen är hemnätverksuppkopplad.
Koppla ned	Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och håll. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen är hemnätverksuppkopplad.
Enhetsinfo	Du får upp information om Home Connect och nätverket. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hållen är hemnätverksuppkopplad.
* Förinställning vid utleverans	

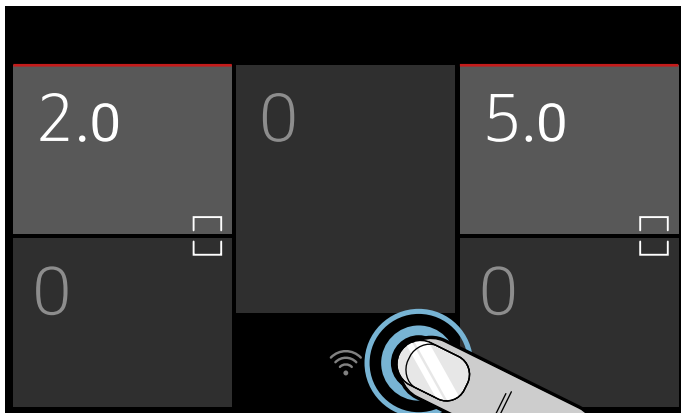
Anvisning:

"Ställa in med guiden" kommer bara upp innan du är hemnätverksuppkopplad. Övriga inställningar kommer inte upp förrän det finns hemnätverksuppkoppling.

WLAN-symboler

WLAN-displayen på huvudkontrollerna ändrar sig beroende på status och uppkopplingskvalitet samt Home-Connect-servrarnas tillgänglighet.

Du får upp en beskrivning av visade symboler när du trycker på .



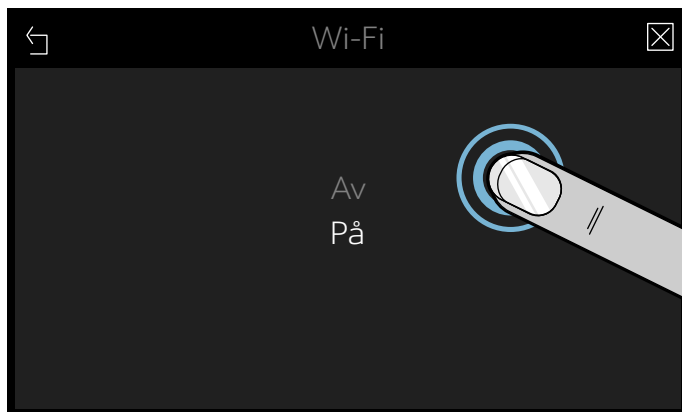
Slå av WLAN

Du kan använda Home Connect-funktionen när Wi-Fi:n är på.

Anvisning:

Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Wi-Fi".
4. Tryck på "Av".



WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

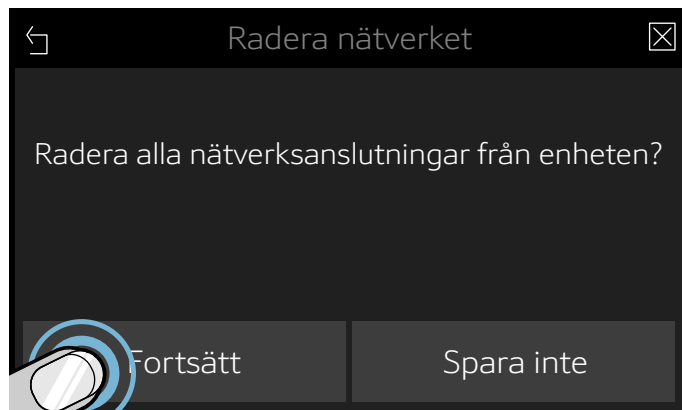
Koppla ned

Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

Anvisning:

Du kan inte styra hällen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Radera nätverket".
4. Bekräfta med "Fortsätt".



Enheten är nedkopplad från hemnätverket och  slocknar på kontrollerna.

Anvisning:

Nätverksuppkopplingen blir även raderad om du återställer enheten till fabriksinställningarna.

Nätverksuppkoppling

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Ställa in med guiden" för att starta Home Connect-guiderna.
4. Följ anvisningarna enligt → "Automatisk inloggning på hemnätverket" eller → "Manuell inloggning på hemnätverket".

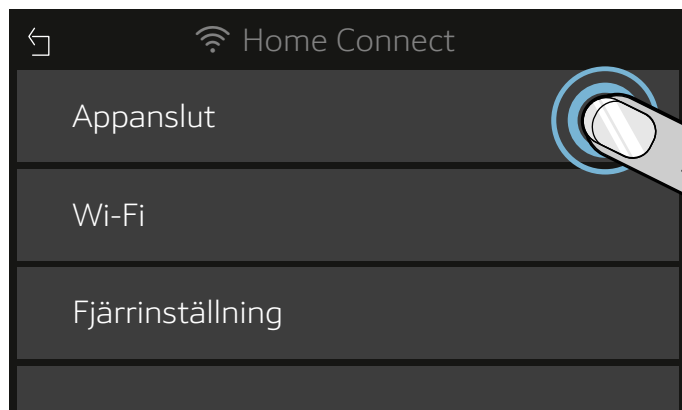
Appanslut

Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot hällen.

Anvisningar

- Enheten måste vara nätverksuppkopplad.
- Du måste ha öppnat och ställt in appen.
- Har du direktuppkoppling mot fläkten, så måste du först koppla ned hällen från hemnätverket och koppla upp igen. → "Koppla ned från nätverket" på sidan 46 → "Nätverksuppkoppling" på sidan 46

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Appanslut".



Du kan även koppla upp hällen mot annat Home Connect-konto Tryck på "Appanslut".

4. Följ appanvisningarna för nedkoppling.

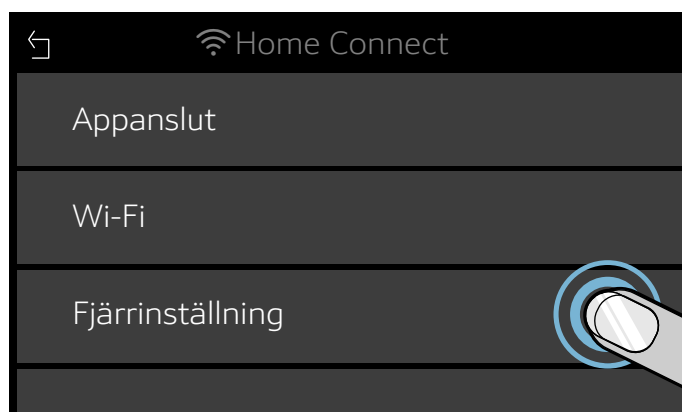
Inställningar via appen

Home Connect-appen gör att du smidigt kommer åt grundinställningarna på hällen och kan skicka kokzonsinställningarna till hällen.

Anvisningar

- Hällen måste vara av när du ändrar grundinställningarna.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Du kan då inte styra via Home Connect-appen.
- Överföringen av inställningarna är på vid utleverans.
- Är överföringen av inställningarna av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Fjärrinställning".



4. Tryck på "Ja" för att aktivera överföringen och "Nej" för att avaktivera.

Belräfta matlagningsinställningar

Du får en hällindikering när matlagningsinställningarna blir överförda till en kokzon. Du blir tillfrågad om inställningarna ska överföras. Bekräfta inställningarna genom att trycka på "Överför". Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på "Spara inte".



Programuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar hållmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar). Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen eller slå på hällen. Öppna hällens grundinställningar. Du får upp en guide som tar dig igenom uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt lokala nätverk.

Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anvisningar

- Du kan fortsätta använda hällen vid hämtning.
- Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du göra den så snart som möjligt.

Fjärrdiagnos

Service kan accessa din enhet med fjärrdiagnos vid fel.

Kontakta service och se till så att enheten är uppkopplad mot Home Connect-servern och kontrollera att fjärrdiagnostjänsten är tillgänglig i landet.

Anvisning:

För utförligare information och tillgång till fjärrdiagnostjänsten i landet, gå in på Hjälp & support-delen på landets Home Connect-webbsajt: www.home-connect.com

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning:

Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddsinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Constructa Neff Vertriebs-GmbH intygar att enheten med trådlös funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.neff-international.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.
5 GHz-bandet: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning								



Anslutning spisfläkt

Du kan koppla upp enheten mot en matchande fläkt och styra fläkthfunktionerna via hällen.

Det finns flera olika sätt att koppla upp enheterna mot varandra:

Home Connect

Är båda enheterna Home-Connect-kompatibla, så går det att koppla upp via Home Connect-appen.

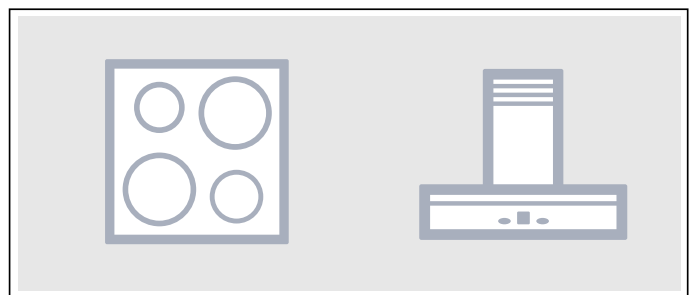
Båda enheterna går att styra via appen och med kontrollerna.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen och Home Connect-kapitlet. → "Home Connect" på sidan 43



Direktuppkoppla enheterna

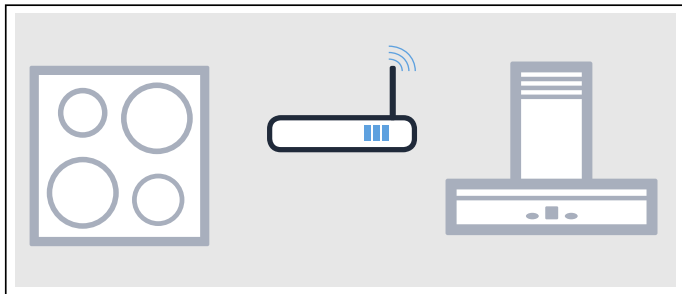
Blir enheten direktuppkopplad mot fläkten, så går det att styra fläkten via hällen. Det går inte längre att koppla upp båda enheterna mot hemnätverket eller appen. Båda enheterna går att styra med kontrollerna.



Koppla upp enheterna via hemnätverket

Använd uppkopplingstypen när ingen eller bara en av de båda enheterna är uppkopplad mot Home Connect-appen.

Är enheterna uppkopplade mot varandra via hemnätverket, så går det att använda både fläktstyrning och Home Connect på hällen.



Anvisningar

- Följ säkerhetsanvisningarna i fläktens bruksanvisning även när du styr enheten via den hållbaserade fläktstyrningen. → *"Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 6*
- Kontrollerna på själva fläkten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via den hållbaserade fläktstyrningen just nu.
- Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Installation

För att du ska kunna installera anslutningen mellan spisen och spisfläkten måste spisen vara inkopplad.

Direkt anslutning

Se till så att fläkten är av.

Följ kap. "Uppkoppling av håll" i fläktens bruksanvisning.

Anvisning:

Kopplar du upp hällen direkt mot fläkten, så går det inte koppla upp mot hemnätverket och du kan inte använda Home Connect längre.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på "Fläktstyrning".
3. Tryck på "Koppla upp hemenheter".
4. Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot fläkten, så får du upp en matchande indikering. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på inställningsdelen.

Anslutning via hemmanätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Annars följer du stegen i "Direktuppkoppling".

Se först till så att fläktstyrningen är uppkopplad mot samma hemnätverk.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på "Fläktstyrning".
3. Tryck på "Nätverksuppkoppling".
4. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering.
5. Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot fläkten, så får du upp en matchande indikering. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på inställningsdelen.

Anvisning:

Det går inte koppla upp förrän båda enheterna är hemnätverksanslutna och i uppkoppling. Har uppkopplingstiden för någon av enheterna gått ut, koppla upp igen.

Koppla ned

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.

1. Tryck på sensorn  och välj sedan alternativet  MyProfile, så kommer du till grundinställningarna.
2. Tryck på "Fläktstyrning".
3. Tryck på "Radera nätverket". Uppkopplingen blir återställd.

Styr spisfläkten från spisen.

I spisens grundinställningar kan du ställa in hur spisfläkten ska fungera när spisen eller enskilda kokzoner kopplas in och stängs av. → *"Inställningar fläktstyrenhet" på sidan 50*

I manöverpanelen kan du göra ytterligare inställningar.

Inställning av fläkten

Slå på

1. Tryck på  på statusraden. Du får upp förinställt fläktläge på displayen.
2. Välj det fläktläge du vill ha. Tryck på P1 eller P2 för att ställa in intensivlägena. Fläkten slår på.

Slå av

1. Tryck på  på statusraden.
2. Välj fläktläge 0. Fläkten slår av.

Inställning av automatisk drift

Slå på

1. Tryck på  på statusraden.
2. Välj **Auto**.
Autoläget är på.
Fläkten går igång automatiskt när det osar.

Slå av

1. Tryck på  på statusraden.
2. Välj fläktläge 0.
Autoläget är av.

Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hållkontrollerna.

Tryck på  på statusraden.

Inställningar fläktstyrenhet

Du kan närsomhelst anpassa den hållbaserade fläktstyrningen som du vill.

Anvisning:

Du får bara upp inställningarna när enheten är uppkopplad mot fläkten.

Inställning	Beskrivning och tillval
Fläktstyrning (autostart)	Ställ in om och hur fläkten ska slå på när hällen är igång. ■ Av - du får slå på fläkten manuellt, om det behövs. ■ Slå på i automatläge* - fläkten slår på när en kokzon går igång på autoläge. ■ Slå på i normalläge - fläkten slår på ett fast fläktläge när någon av kokzonerna går igång.
Fläkteftergång	Fläkteftergången ser till så att oset försvinner, sedan slår fläkten av sig själv. ■ Fläkt av. ■ Slå på i automatläge.* ■ Slå på vid normal fläkteftergång. ■ Inga ändringar av fläktinställningarna när du slår av hällen.
Belysning på automatiskt	Här kan du ställa in om fläktbelysningen ska slå på automatiskt med hällen ■ Av ■ På* - belysningen slår på när hällen går igång.
Belysning av automatiskt	Här kan du ställa in om fläktbelysningen ska slå av automatiskt med hällen ■ Av* ■ På - belysningen slår av när hällen slår av.
Koppla ned	Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.
* Förinställning vid utleverans	

Rengöring

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

Häll

Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat.

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

Använd bara hällrengöring avsedd för just den här hälltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar	
Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*
* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.	

Anvisning: Använd aldrig rengöringsmedel på varm häll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Hällinfattningen

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.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Du får inte upp någon bild på displayen.

Ljusstyrkan kanske är felinställd. Titta på displayen rakt ovanifrån och ställ in ljusstyrkan i grundinställningarna. Mer information om inställningarna hittar du i kap. → *"Grundinställningar"*

Varför går det inte att slå på matlagningsguiderna?

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är PowerManager-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen. Mer information om funktionen hittar du i kap. → *"PowerManager"*

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller pannbottens egenskaper. Ljudet är normalt och beror på induktionstekniken, 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?

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Anvisningar, varningar och felindikeringar

Du får automatiskt upp anvisningar, varningar och felindikeringar på displayen vid fel. Följ displayanvisningarna för att åtgärda problemet.

Anvisningar

- Vissa varningar har dessutom en felkod. Du kan behöva ange felkoden vid servicekontakt.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

Tips

Problem	Åtgärd
Det går inte slå på hällen.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Pekdisplayen reagerar inte eller är låst.	Kontrollerna är fuktiga eller så finns det föremål ovanpå. Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Det går inte höja effektläget på kokzonen.	Hällens totaleffekt är begränsad. Anpassa totaleffekten i Grundinställningarna under Max. effektförbrukning. En mycket stor gryta kan påverka max. effektläge på samma hållhalva. Ställ på kast-rullen, grytan eller pannan igen.
Enheten ger signal om det står föremål på pekdisplayen.	Ta bort föremålet och ställ in hällen igen. Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.
Hällen reagerar konstigt eller går inte att kontrollera.	Slå av enheten med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet. Vänta några sekunder och slå på enheten igen.
Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
FlexPlus-kokzonen går inte slå på.	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.
Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket eller fläkten.	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men utan uppkoppling. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.

E 70 10

Problem	Åtgärd
Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av E8202	Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
Koksensorn blev överhettad och slog av alla kokzoner. E8203	Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
Koksensorns batteri är snart slut. E8204	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i>
Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. E8205	Slå av och på funktionen.
Koksensorn är trasig. E8206	Kontakta service.
Koksensörindikeringen lyser inte och koksensorn reagerar inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i> Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Se avsnitt Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Sensorindikeringen blinkar 2 ggr. Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i>
Sensorindikeringen blinkar 3 ggr. Uppkopplingen mot koksensorn är bruten.	Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Se avsnitt → <i>"Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."</i>
Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. E9000/E90 10	Kontakta elleverantören.
Hällen är felansluten U400	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.

Demoläge

Får du upp ☐ på displayen, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp i demoläge. Gör enheten strömlös. Vänta ett par sekunder och anslut enheten igen. Slå sedan av demoläget i grundinställningarna inom 3 minuter från det du slagit på strömmen.

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 E-nummer, 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

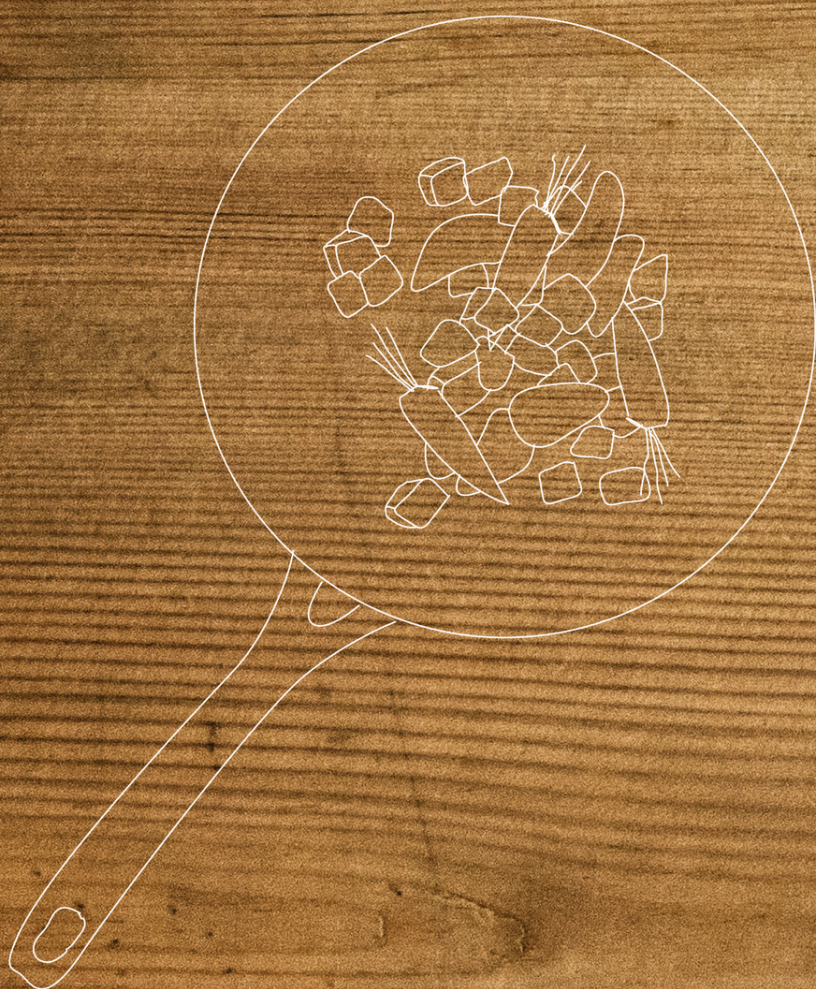
Tabellen är framtagen för provningsinstitut för att underlätta provning av våra enheter.

Uppgifterna i tabellen syftar på våra tillbehörskokkärn från Schulte-Ufer (kockssats 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 Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Smälta choklad						
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1,5	nej
Värma och varmhålla linsgryta						
Linsgryta* Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1,5	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1,5	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	1,5	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1,5	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 Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga 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	8,5	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	8,5	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	8,5	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	8,5	ca 5:30	nej	2,5	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	2,5	ja
Steka kotlettråd						
Starttemperatur på kotlettråden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettråder (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
Friterar 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

9001387679
981004(01)
SV