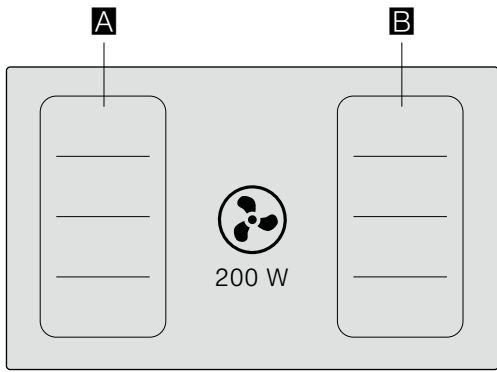




INDUKTIONSHÄLL MED INBYGGT  
VENTILATIONSSYSTEM

[sv] BRUKSANVISNING

**T5..L6E..**



|       |  | $g^*$   | $b^*$   |
|-------|--|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Innehållsförteckning

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|     | <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .        | <b>5</b>  |
|     | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .        | <b>6</b>  |
|     | <b>Skadeorsaker</b> . . . . .                         | <b>8</b>  |
|     | <b>Återvinning</b> . . . . .                          | <b>8</b>  |
|   | Energispartips . . . . .                              | 8         |
|   | Återvinning . . . . .                                 | 8         |
|     | <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .             | <b>9</b>  |
|   | Fördelar med att använda induktion. . . . .           | 9         |
|   | Kokkärl . . . . .                                     | 9         |
|     | <b>Lär dig enheten</b> . . . . .                      | <b>10</b> |
|   | Din nya enhet . . . . .                               | 10        |
|   | Extratillbehör . . . . .                              | 10        |
|   | Kontrollpanelen . . . . .                             | 11        |
|   | Kokzonerna . . . . .                                  | 12        |
|   | Restvärmeindikering . . . . .                         | 12        |
|    | <b>Olika arbetssätt</b> . . . . .                     | <b>13</b> |
|   | Frånluftsdrift . . . . .                              | 13        |
|   | Drift med cirkulationsluft . . . . .                  | 13        |
|   | <b>Twist-Pad med Twist vred</b> . . . . .             | <b>13</b> |
|   | Ta bort Twist-vredet . . . . .                        | 13        |
|   | Förvara Twist-vredet . . . . .                        | 13        |
|   | Använda enheten utan Twist-vred . . . . .             | 14        |
|   | <b>Före första användning</b> . . . . .               | <b>14</b> |
|   | Ställa in funktion . . . . .                          | 14        |
|   | <b>Använda maskinen</b> . . . . .                     | <b>15</b> |
|   | Slå på och av hällen . . . . .                        | 15        |
|   | Ställa in kokzon . . . . .                            | 15        |
|   | Rekommendationer . . . . .                            | 16        |
|   | Manuell fläktstyrning . . . . .                       | 18        |
|   | Intensivläge . . . . .                                | 18        |
|   | Automatstart . . . . .                                | 18        |
|   | Autoläge med givarstyrning . . . . .                  | 18        |
|   | Ventilationsläge . . . . .                            | 18        |
|   | <b>Flex ZoneZon</b> . . . . .                         | <b>19</b> |
|   | Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .  | 19        |
|   | Som två oberoende kokzoner . . . . .                  | 19        |
|   | Som en enda kokzon . . . . .                          | 19        |
|   | <b>Move-funktion</b> . . . . .                        | <b>20</b> |
|   | Slå på . . . . .                                      | 20        |
|   | Slå av . . . . .                                      | 20        |
|    | <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .                       | <b>21</b> |
|   | programmering av tillagningstid . . . . .             | 21        |
|   | Äggklockan . . . . .                                  | 21        |
|   | Stoppursfunktion . . . . .                            | 21        |
|    | <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .                  | <b>22</b> |
|   | Slå på . . . . .                                      | 22        |
|   | Slå av . . . . .                                      | 22        |
|    | <b>ShortBoost-funktion</b> . . . . .                  | <b>22</b> |
|   | Rekommenderad användning . . . . .                    | 22        |
|   | Slå på . . . . .                                      | 22        |
|   | Slå av . . . . .                                      | 22        |
|    | <b>Varmhållningsfunktion</b> . . . . .                | <b>23</b> |
|   | Slå på . . . . .                                      | 23        |
|   | Slå av . . . . .                                      | 23        |
|    | <b>Överföring av inställningar</b> . . . . .          | <b>23</b> |
|   | Slå på . . . . .                                      | 23        |
|   | <b>Steksensorfunktion</b> . . . . .                   | <b>24</b> |
|   | Fördelarna vid stekning . . . . .                     | 24        |
|   | Pannor för steksensor . . . . .                       | 24        |
|   | Temperaturlägen . . . . .                             | 25        |
|   | Tabell . . . . .                                      | 25        |
|   | Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen . . . . .        | 28        |
|   | Gör så här . . . . .                                  | 30        |
|  | <b>Barnspärr</b> . . . . .                            | <b>30</b> |
|   | Slå på/av barnspärren . . . . .                       | 30        |
|   | Automatisk barnsäkerhetspärr . . . . .                | 30        |
|  | <b>Torkskydd</b> . . . . .                            | <b>31</b> |
|  | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .      | <b>31</b> |
|  | <b>Grundinställningar</b> . . . . .                   | <b>32</b> |
|   | Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . . | 34        |
|  | <b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .            | <b>34</b> |
|  | <b>Kastrulltest</b> . . . . .                         | <b>35</b> |
|  | <b>PowerManager</b> . . . . .                         | <b>35</b> |

|   |           |
|---|-----------|
|  <b>Home Connect</b> .....                  | <b>36</b> |
| Inställning .....   | 36        |
| Home Connect-inställningar .....  | 37        |
| Programuppdatering .....  | 39        |
| Fjärrdiagnos .....  | 39        |
| Uppgiftskyddsinfo .....   | 39        |
| CE-överensstämmelseintyg .....  | 39        |
|  <b>Rengöring</b> .....                     | <b>40</b> |
| Rengöringsmedel .....   | 40        |
| Komponenter att rengöra .....   | 41        |
| Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning) ..  | 41        |
| Häll .....  | 41        |
| Ventilation .....   | 41        |
| Rengöra bräddningsbehållaren .....  | 43        |
| Twistvredet .....   | 43        |
|  <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> ..... | <b>44</b> |
|  <b>Hur åtgärda fel?</b> .....              | <b>46</b> |
|  <b>Service</b> .....                       | <b>47</b> |
| Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)  | 47        |
|  <b>Provrätter</b> .....                  | <b>48</b> |

---

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 2000 meter över havet.

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

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

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

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

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

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.

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.

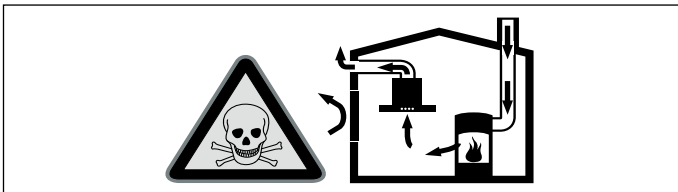
## Viktiga säkerhetsanvisningar!

### Varning – Kvävningsrisk!

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

### Varning – Livsfara!!

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning. Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och värmekälla som drar rumsluft.



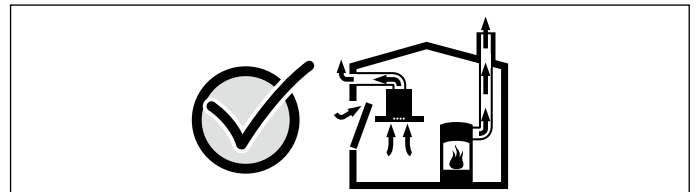
Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten).

Om köksfläkten är på, så suger den rumsluft från kök och intilliggande rum. Räcker inte ventilationen till, så blir det undertryck. Det får giftgaser från skorsten eller rökgång att gå i retur till boendetrymmena.

- Så det är därför du måste se till att ventilationen räcker till.
- Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdena.

Säker användning kräver att undertrycket i rummet där värmekällan står underskrider 4 Pa (0,04 mbar). Det kan du uppnå genom att komplettera tilluftflödet till förbränningen via luftkanal/rökgång med fasta ventilationsöppningar t.ex. i dörrar, fönster eller med hjälp av andra tekniska lösningar. Evakueringen får varken gå via befintlig rök- eller skorstensgång i bruk eller via ventilationskanal från utrymme med värmekälla.

Evakuering via rök- eller skorstensgång som inte är i bruk kräver sotningsgodkännande.



Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder. Använder du bara fläkten i cirkulationsluftläge, finns inga begränsningar.

### Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna. Rengör filtret regelbundet. Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna när fläkten är på. Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flamering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

**⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av 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.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna innan du tar bort metallfilter eller bräddningsbehållare.

**⚠ 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!!**

Avtagbara kontroller är magnetiska. Magneter kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemakrar och insulinpumpar. Personer med elektroniska implantat ska inte ha kontrollerna nära kroppen (t.ex. i skjort- eller byxfickor); håll minimiavstånd om 10 cm till pacemakrar.

**⚠ Varning – Risk för skador!**

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Korkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Skaderisk pga. hårda och vassa föremål! Låt inte hårda eller vassa föremål falla ned på hällen.
- Skaderisk pga. torrkokning! Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Skaderisk pga. aluminiumfolie eller plastbehållare! Lägga aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare på het kokzon. Använd inte spisskyddsfolie.
- Ytskador, missfärgning och fläckar pga. fel rengöringsmedel. Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
- Ytskador och missfärgning pga. friktion mot kastruller, grytor eller pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
- Ytskada och fläckar pga. fastbränd mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
- Ytskada pga. salt, socker och sand. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
- Ytskada pga. skrovlig botten på kastrull, gryta eller panna. Kontrollera kastrullen, grytan eller pannan före användning.
- Ytskada eller urflisning pga. socker och sockerrik mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

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

### Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen, grytan eller pannan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock. Då ser du ned i kastrullen, grytan utan att lyfta på locket.
- Använd kastruller, grytor och pannor med jämn botten. Ojämnt botten ökar effektförbrukningen.
- Se till så att botten-Ø matchar kokzonens storlek. Tänk på att: tillverkarna anger ofta den övre diametern som ofta är större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små mängder. En stor, mindre fylld kastrull kräver mer effekt.
- Tillaga maten med lite vatten. Det spar effekt och grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effekt i god tid. Annars slösar du effekt.
- Se till så att det finns tillräckligt med tilluft vid matlagningen så fungerar fläkten tyst och effektivt.
- Anpassa fläktläget till osmängden. Använd bara intensivläget om det behövs. Ett lägre fläktläge förbrukar mindre effekt.
- Öka fläktläget direkt när det börjar osa. Hinner matoset sprida sig i köket, måste ventilationen gå längre tid.
- Slå av enheten när den inte behövs längre.
- Rengör resp. byt filter oftare så får du ökad ventilationseffekt och undviker brandrisk.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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



## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

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

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

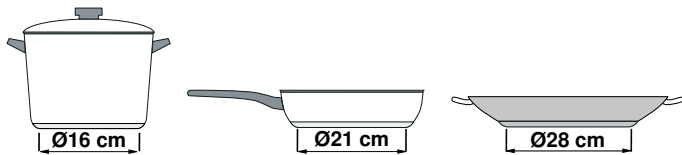
### Kokkärl

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

- gjorda av stålemalj
- 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.

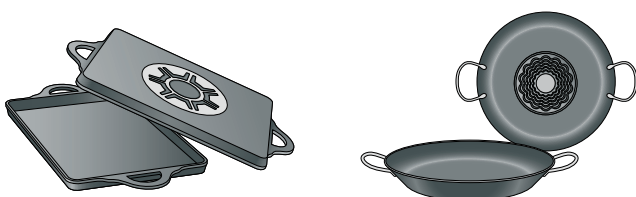


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

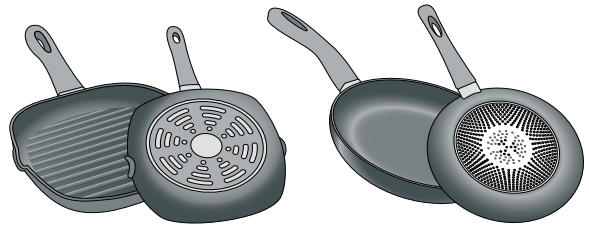


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



### Olämpliga kokkärl

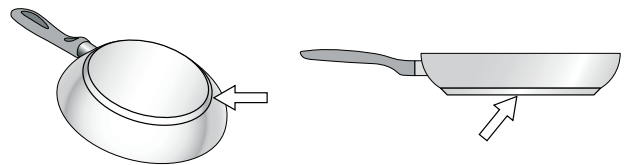
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

### Zonvakt

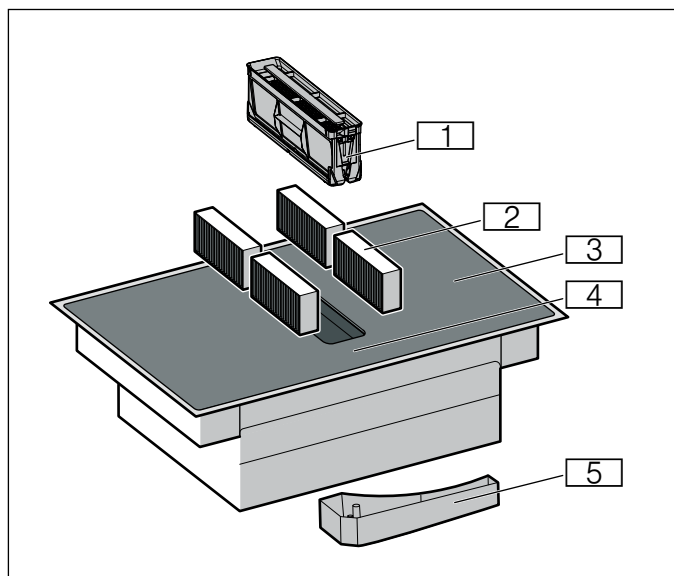
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

## 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.

### Din nya enhet



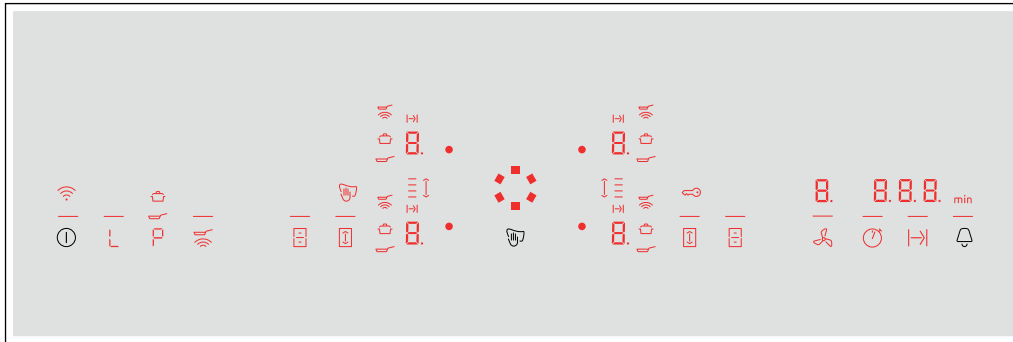
| Nr                           | Beteckning   |
|------------------------------|--|
| 1                            | Metallfilter   |
| 2                            | Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering* |
| 3                            | Häll   |
| 4                            | Kontroller   |
| 5                            | Bräddningsbehållare  |
| *Beroende på enhetsutförande |  |

### Extratillbehör

Det finns olika tillbehör beroende på enhetens monteringsvariant som du köper hos återförsäljare, service eller via vår officiella webbsajt:

- Evakueringsatts
- Cirkulationssats
- Aktivt kolfilter för cirkulationsdrift
- Akustikfilter: för evakueringsdrift

## Kontrollpanelen



| Urvalssensorer |   |
|----------------|---|
|                | Huvudbrytare                            |
|                | Varmhållningsfunktion                   |
|                | Powerboost- och Shortboost-funktionerna |
|                | Steksensor                              |
|                | FlexZone                                |
|                | Move-funktion                           |
|                | Stoppursfunktion                        |
|                | Autotillagningstid                      |
|                | Äggklocka och barnspärr                 |
|                | Manuell fläktstyrning                   |

| Indikering |   |
|------------|---|
|            | Status                                  |
|            | Fläktlägen                              |
|            | Restvärme                               |
|            | Powerboost- och Shortboost-funktionerna |
|            | Intensivfläktläge I                     |
|            | Intensivfläktläge II                    |
|            | Givarfläktstyrning                      |
|            | Inställningsöverföring                  |
|            | PowerBoost-funktion                     |
|            | ShortBoost-funktion                     |
|            | Varmhållningsfunktion                   |
|            | Steksensor                              |
|            | FlexZone                                |
|            | Move-funktion                           |
|            | Autotillagningstid                      |
|            | Tidsfunktioner                          |
|            | Tidvisning                              |
|            | Barnspärr                               |
|            | Låsa kontrollerna vid rengöring         |
|            | WLAN                                    |

## Kontroller

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

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

## Anvisningar

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

## Kokzonerna

| Kokzon   |  |
|--|--|
| ☐ Separat kokzon   | Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek. |
| ☐ Flexibel kokzon  | Se avsnitt → "Flex Zone"                             |
| Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion" |  |

## Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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

## Olika arbetssätt

Enheten klarar både evakuerings- och cirkulationsdrift.

### Frånluftsdrift



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

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

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

### Drift med cirkulationsluft



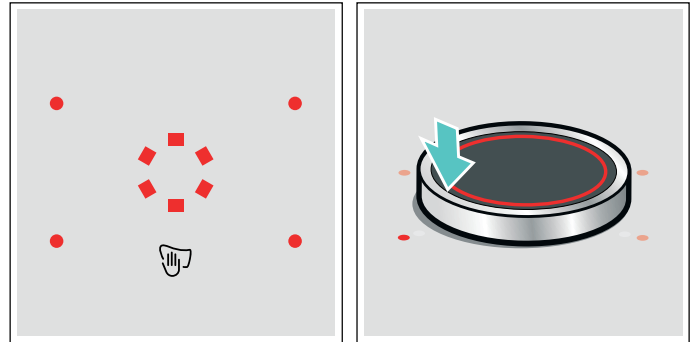
Fläkten suger upp matoset som leds genom fettfiltren och ett kolfilter, där luften renas och sedan leds tillbaka till köket igen.

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

## Twist-Pad med Twist vred

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

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



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

### Anvisningar

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

### Ta bort Twist-vredet.

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

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

### Varning – Brandrisk!!

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

### Förvara Twist-vredet






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

Det kan även störa TV och bildskärmar.

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

## Använda enheten utan Twist-vred

Hällen går att använda även utan Twist-vred:

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

Kokzonen är på.

### Anvisningar

- Timerfunktionen går inte slå på utan Twist-vredet.
- Du kan sätta tillbaka Twist-vredet på Twistpaden närsomhelst.



## Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:


rengör enhet och tillbehör ordentligt.

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

Slå på och av hällen med huvudbrytaren .

### Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans.

Har hällen installerad evakuering, så måste du konfigurera inställningen  **17** för det läget. Se kap.

→ "Grundinställningar".

## Använda maskinen



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


**Tips:** Slå på fläkten i början av tillagningen och slå av den några minuter efter slutet av tillagningen. Då får du bort matsoset effektivast.

**Anvisning:** Använd aldrig enheten utan metallfilter och bräddningsbehållare.

### Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på . Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser.  bredvid kokzonerna lyser. Sätt Twist-vredet på inställningsdelen. Hällen är nu igång.

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

#### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av några sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.

### Ställa in kokzon

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

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

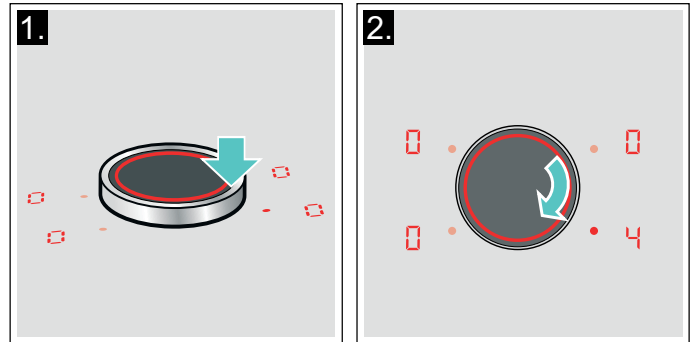
#### Anvisningar

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

### Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

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



Effektläget är inställt.

**Anvisning:** Ställer du en kastrull, gryta eller panna på en Flex-zon, så känner hällen av den och väljer automatiskt zondel. Du hittar mer information om Flex-zoner i kap. → "Flex Zone".

### Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge med Twist-vredet.

### Slå av en kokzon:

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

#### Anvisningar

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

## 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 näringen 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.) |
|---|------------|-----------------------|
| <b>Smälta</b>                                   |            |                       |
| Choklad, chokladglasyr                          | 1 - 1.     | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1. - 2     | -                     |
| Mjök*   | 1. - 2.    | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfrost                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfrost                              | 3 - 4      | 35 - 55               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Potatisklomp*                                   | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Fisk*   | 4 - 5      | 10 - 15               |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås                       | 1 - 2      | 3 - 6                 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4      | 8 - 12                |
| * Utan lock                                     |            |                       |
| ** Vänd flera gånger                            |            |                       |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8.                 |            |                       |





|   | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---|------------|-----------------------|
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>  |            |                       |
| Ris (med dubbel vattenmängd)  | 2 - 3.     | 15 - 30               |
| Risgrynsgröt***   | 2 - 3      | 30 - 40               |
| Skalpotatis   | 4. - 5.    | 25 - 35               |
| Kokt potatis  | 4. - 5.    | 15 - 30               |
| Pasta, nudlar*  | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Gryta   | 3. - 4.    | 120 - 180             |
| Soppor  | 3. - 4.    | 15 - 60               |
| Grönsaker   | 2. - 3.    | 10 - 20               |
| Grönsaker, djupfrysta   | 3. - 4.    | 7 - 20                |
| Tryckkokning  | 4. - 5.    | -                     |
| <b>Bräsering</b>  |            |                       |
| Rullader  | 4 - 5      | 50 - 65               |
| Grytstek  | 4 - 5      | 60 - 100              |
| Gulasch***  | 3 - 4      | 50 - 60               |
| <b>Bräsera/steka med lite olja*</b>   |            |                       |
| Schnitzel, opanerad eller panerad   | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Schnitzel, djupfrost  | 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, djupfrost**   | 5 - 6      | 10 - 30               |
| Pannbiffar (3 cm tjocka)**  | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Hamburgare (2 cm tjocka)**  | 6 - 7      | 10 - 20               |
| Fisk och fiskfilé, opanerad   | 5 - 6      | 8 - 20                |
| Fisk och fiskfilé, panerad  | 6 - 7      | 8 - 20                |
| Fisk, panerad och djupfrost, 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               |
| Djupfrost mat, t.ex. middagsrätter  | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Pannkakor (stek i följd)  | 6. - 7.    | -                     |
| Omelett (stek i följd)  | 3. - 4.    | 3 - 10                |
| Stekt ägg   | 5 - 6      | 3 - 6                 |
| <b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b> |            |                       |
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets                                      | 8 - 9      | -                     |
| Kroetter, 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.   |            |                       |

## Manuell fläktstyrning

Det går att styra fläktläget manuellt.

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

### Slå på

1. Tryck på . Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
2. Välj det effektläge du vill ha med Twist-vredet inom 10 sekunder. Inställt effektläge lyser.
3. Tryck på  för att bekräfta vald inställning. Fläkten är på.

### Ändra och slå av





Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in med Twist-vredet .


## Intensivläge

Fläkten har två intensivlägen. Fläkten går ett tag på maxeffekt när du slår på något av intensivlägena.

### Slå på

Tryck på  och välj det intensivläge du vill ha.

- **Intensivläge I:** vrid Twist-vredet tills indikeringen  lyser på symbolen . Intensivläget går igång.
- **Intensivläge II:** vrid Twist-vredet tills indikeringen  lyser på symbolen . Intensivläget går igång.

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

### Ändra och slå av


Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in med Twist-vredet .

## Automatstart

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon.

Hällen har givarstyrd autostart vid utleverans. Vill du ändra inställningen, se kap. → "Grundinställningar".

### Autostart med givarstyrning

Luftkvalitetsgivaren registrerar matoset automatiskt, väljer optimalt fläktläge och tänder indikeringen .

### Autostart via effektlägena



Fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonens effektläge.

## Autoläge med givarstyrning


Hällen har en luftkvalitetsgivare som registrerar matos automatiskt och slår på fläkten.


Är autostart av eller inställd efter effektlägena, så kan du närsomhelst slå på givarstyrningen manuellt.

### Slå på

Vrid Twist-vredet tills indikeringen  lyser på symbolen . Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.

### Slå av

Tryck på .

Välj annat effektläge med Twist-vredet. Indikeringen  slocknar. Givarstyrningen är av.

**Anvisning:** Ställa in fläktens givarkänslighet, se kap. → "Grundinställningar".

## Ventilationsläge




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

Hällen har eftergång med max. avstängningstid vid utleverans. Vill du ändra inställningen, se kap.

→ "Grundinställningar".

### Slå på

Eftergången kan du konfigurera i grundinställningarna:

- Det sker via styrningen av luftkvalitetsgivaren. Symbolen  lyser.
- Med max. avstängningstid. Indikeringen  ovanför  lyser.

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

### Slå av

#### Manuell

Tryck på . Eftergången slår av.

#### Auto

Eftergången slår av i följande fall:

- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.
- givaren känner av att luftkvaliteten är OK.

## Flex Zone

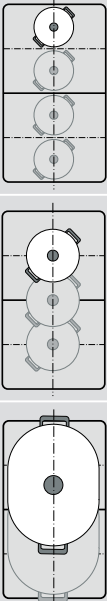
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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 kokkärllet ordentligt:

**Som en enda kokzon**

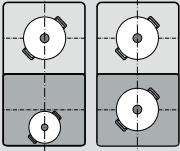


$\text{\O} \leq 13\text{ cm}$   
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

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

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

**Som två oberoende kokzoner**



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

### Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

#### Slå på

Se kap. → "Ställa in kokzon"



### Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

#### Koppla ihop de båda kokzonerna

Kokzonerna blir automatiskt hopkopplade och delade oberoende av var kastruller, grytor och pannor står.

Manuell ihopkoppling:

1. Ställ på kastrullen, grytan eller pannan. Välj en av de båda Flex-zonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen  tänds. Flex-zonen är på.

**Anvisning:** Du får upp effektläget på de båda Flex-zonindikeringarna.

#### Byta effektläge

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

#### Sätta på en ny kastrull, gryta eller panna


1. Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på lämpligt ställe map. storleken. Enheten registrerar kastrullen, grytan eller pannan när den står rätt. Enheten delar zonerna och väljer dem automatiskt.
2. Välj effektläge med Twist-kontrollen.

#### Anvisningar

- Flyttar eller lyfter du kastrullen, grytan eller pannan på den aktiva kokzonen, så startar kokzonen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.
- Det går att slå av den automatiska detekteringen av kastruller, grytor och pannor. Du hittar mer information i kap. → "Grundinställningar".

#### Dela på båda kokzonerna

Kokzonerna blir automatiskt hopkopplade och delade oberoende av var kastruller, grytor och pannor står.

Välj en av de båda Flex-zonerna och tryck på  för att dela kokzonerna manuellt.

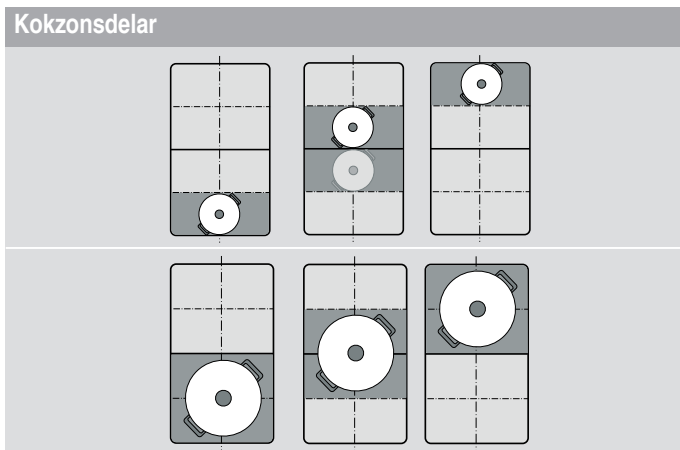
Flex-zonen slår av. De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

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

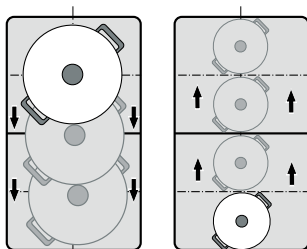
## Move-funktion

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

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



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



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge 9

Mellandelen = effektläge 5

Bakre delen = effektläge L.



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

→ "Grundinställningar"

### Anvisningar

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

### Slå på

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

Funktionen är på.

### Byta effektläge

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

### Anvisningar

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

### Slå av

Tryck på . Indikeringen vid  slocknar.

Funktionen slår av.

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

## Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

### programmering av tillagningstid

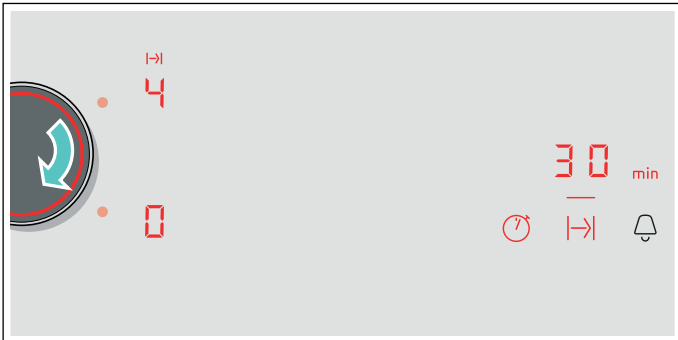
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

**Gör så här:**

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



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



Tillagningstiden börjar räkna ned.

### Anvisningar

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

### Steksensor

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

### Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på I→I.

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

### När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal, kokzonen indikerar 0 och du får upp 00 på timerdisplayen i en minut. Kokzonsindikeringen I→I blinkar. Tryck på någon av symbolerna, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

### Anvisningar

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

### Äggklockan

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

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

### Så här ställer du in funktionen

1. Tryck på 0, du får upp 00 och indikeringen — på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
3. Tryck på 0 igen för att bekräfta vald tid. Tiden börjar räkna ned.

### Ändra eller radera tid

Tryck på 0 och ändra tiden med Twist-vredet eller ställ in 00.

### När tiden har gått ut

Enheten ger signal i 1 minut. 00 blinkar på timerdisplayen. Tryck på 0 igen, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

### Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

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

### Slå på

Tryck på 0.00 och indikeringen — lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

### Slå av

Tryck på symbolen 0. Du får upp 00 på timerdisplayen, sedan slocknar de.

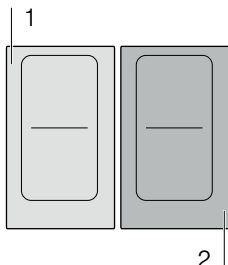
Funktionen slår av.

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

## PowerBoost-funktion




PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 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. Tryck på . Indikeringarna  och  lyser. Funktionen är på.

### Slå av

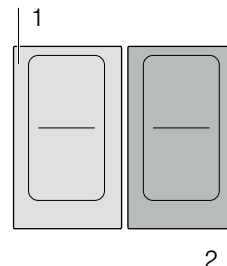
1. Välj kokzon .
2. Tryck på . Indikeringarna  och  slocknar. Effektläget  lyser på kokzonsindikeringen. Funktionen slår av.

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

## ShortBoost-funktion

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

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

### Slå på

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

### Slå av



1. Välj kokzon .
2. Tryck på . Indikatorerna  och  slocknar. Effektläget  lyser på kokzonsindikeringen. 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 den kokzon du vill ha.
2. Tryck på  inom 10 sekunder.  
Du får upp  på displayen.  
Funktionen är på.

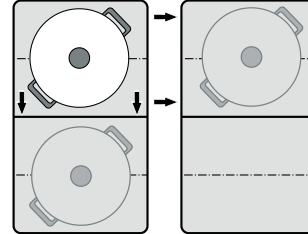
### Slå av

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

## Överföring av inställningar



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

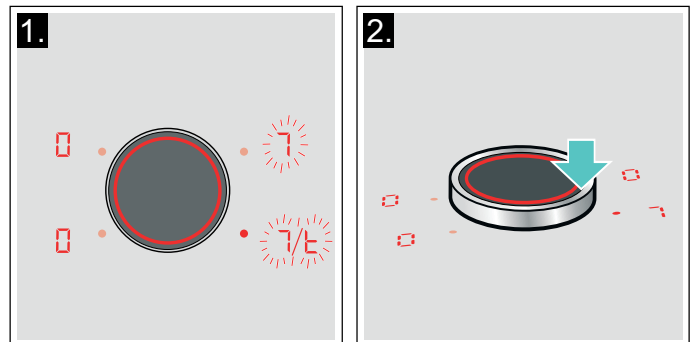
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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

### Slå på

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



Funktionen är på.

Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

### Anvisningar

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



## Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

### Fördelarna vid stekning

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

### Anvisningar

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

### Pannor för steksensor

Du kan köpa särskilda pannor för steksensor. Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till enheten i våra kataloger eller på Internet.

Tillgänglighet och möjlighet till onlinebeställningar kan variera från land till land. Du hittar utförligare information om det i dokumentationen.

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid enhetens exakta beteckning (E-nr) när du köper tillbehör → "Service".

| Extratillbehör   |
|--|
| <b>Panna med Ø 15 cm</b><br>Rekommenderat tillbehör för steksensor.                            |
| <b>Panna med Ø 19 cm</b><br>Rekommenderat tillbehör för steksensor.                            |
| <b>Panna med Ø 21 cm</b><br>Rekommenderat tillbehör för steksensor.                            |
| <b>Teppan Yaki-häll</b><br>Rekommenderat tillbehör för steksensor. Bara för flexibla kokzoner. |
| <b>Grillhäll</b><br>Rekommenderat tillbehör för steksensor. Bara för flexibla kokzoner.        |

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

### Anvisningar

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



## Temperaturlägen

| Temperaturläge | Passar för  |
|----------------|-------------|
| 1              | mycket låg  |
| 2              | Låg         |
| 3              | medel - låg |
| 4              | medel - hög |
| 5              | Hög         |

## Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

|   | Temperaturläge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|---|----------------|--|
| <b>Kött</b>                               |                |  |
| Schnitzel, opanerad <sup>1</sup>          | 4              | 6 - 10                                 |
| Schnitzel, panerad <sup>1</sup>           | 4              | 6 - 10                                 |
| File <sup>2</sup>                         | 4              | 6 - 10                                 |
| Kotletter <sup>1</sup>                    | 3              | 10 - 15                                |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  | 4              | 10 - 15                                |
| Wienerschnitzel <sup>1</sup>              | 4              | 10 - 15                                |
| Biff, rare (3 cm tjock) <sup>2</sup>      | 5              | 6 - 8                                  |
| Biff, medium (3 cm tjock) <sup>2</sup>    | 5              | 8 - 12                                 |
| Biff, well done (3 cm tjock) <sup>1</sup> | 4              | 8 - 12                                 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>1</sup>     | 3              | 10 - 20                                |
| Strimlat kött <sup>3</sup>                | 4              | 7 - 12                                 |
| Gyros <sup>3</sup>                        | 4              | 7 - 12                                 |
| Fläsk <sup>1</sup>                        | 2              | 5 - 8                                  |
| Köttfärs <sup>3</sup>                     | 4              | 6 - 10                                 |
| Hamburgare (1,5 cm tjock) <sup>1</sup>    | 3              | 6 - 15                                 |
| Färsbiffar (2 cm tjocka) <sup>1</sup>     | 3              | 10 - 20                                |
| Fyllda färsbiffar <sup>1</sup>            | 3              | 10 - 20                                |
| Kokt korv <sup>1</sup>                    | 3              | 8 - 20                                 |
| Rå korv <sup>1</sup>                      | 3              | 8 - 20                                 |

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.

<sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

<sup>4</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

<sup>5</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

<sup>6</sup> Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

<sup>7</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

|  | Temperaturläge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|--|----------------|--|
| <b>Fisk</b>  |                |  |
| Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>  | 4              | 10 - 20                                |
| Fiskfilé, panerad <sup>1</sup>   | 3              | 10 - 20                                |
| Räkor <sup>1</sup>   | 4              | 4 - 8                                  |
| Scampi <sup>1</sup>  | 4              | 4 - 8                                  |
| Stekt fisk, hel <sup>1</sup>   | 3              | 10 - 20                                |
| <b>Äggrätter</b>   |                |  |
| Smörstekt ägg <sup>4</sup>   | 2              | 2 - 6                                  |
| Oljestekt ägg <sup>2</sup>   | 4              | 2 - 6                                  |
| Äggröra <sup>3</sup>   | 2              | 4 - 9                                  |
| Omelett <sup>5</sup>   | 2              | 3 - 6                                  |
| Pannkakor <sup>5</sup>   | 5              | 1,5 - 2,5                              |
| Fattiga riddare <sup>5</sup>   | 3              | 4 - 8                                  |
| Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>5</sup>   | 3              | 10 - 15                                |
| <b>Grönsaker och baljväxter</b>  |                |  |
| Vitlök <sup>3</sup>  | 2              | 2 - 10                                 |
| Sveta lök genomskinlig <sup>3</sup>  | 2              | 2 - 10                                 |
| Rostad lök <sup>3</sup>  | 3              | 5 - 10                                 |
| Zucchini <sup>1</sup>  | 3              | 4 - 12                                 |
| Aubergine <sup>1</sup>   | 3              | 4 - 12                                 |
| Paprika <sup>1</sup>   | 3              | 4 - 15                                 |
| Steka grön sparris <sup>1</sup>  | 3              | 4 - 15                                 |
| Svamp <sup>3</sup>   | 4              | 10 - 15                                |
| Sveta grönsaker i olja <sup>3</sup>  | 1              | 10 - 20                                |
| Gläsera grönsaker <sup>3</sup>   | 3              | 6 - 10                                 |
| <b>Potatis</b>   |                |  |
| Stekt potatis på skalpotatis <sup>3</sup>  | 5              | 6 - 12                                 |
| Råstekt potatis <sup>3</sup>   | 4              | 15 - 25                                |
| Rårakor <sup>5</sup>   | 5              | 2,5 - 3,5                              |
| Schweizisk rösti <sup>4</sup>  | 2              | 50 - 55                                |
| Glaserad potatis <sup>3</sup>  | 3              | 10 - 15                                |
| <sup>1</sup> Vänd flera gånger.  |                |  |
| <sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.                           |                |  |
| <sup>3</sup> Rör om hela tiden.  |                |  |
| <sup>4</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.                           |                |  |
| <sup>5</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.                           |                |  |
| <sup>6</sup> Häll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar. |                |  |
| <sup>7</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.                                   |                |  |

|  | Temperaturläge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|--|----------------|--|
| <b>Såser</b>   |                |  |
| Tomatsås med grönsaker <sup>3</sup>  | 1              | 25 - 35                                |
| Bechamelsås <sup>3</sup>   | 1              | 10 - 20                                |
| Ostsås <sup>3</sup>  | 1              | 10 - 20                                |
| Reducera sås <sup>3</sup>  | 1              | 25 - 35                                |
| Söta såser <sup>3</sup>  | 1              | 15 - 25                                |
| <b>Djupfrysta produkter</b>  |                |  |
| Schnitzel <sup>1</sup>   | 4              | 15 - 20                                |
| Cordon bleu <sup>1</sup>   | 4              | 10 - 30                                |
| Fågelbröst <sup>1</sup>  | 4              | 10 - 30                                |
| Chicken Nuggets <sup>1</sup>   | 4              | 10 - 15                                |
| Gyros <sup>3</sup>   | 4              | 10 - 15                                |
| Kebab <sup>3</sup>   | 4              | 10 - 15                                |
| Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>  | 3              | 10 - 20                                |
| Fiskfilé, panerad <sup>1</sup>   | 3              | 10 - 20                                |
| Fiskpinnar <sup>1</sup>  | 4              | 8 - 12                                 |
| Steka pommes frites <sup>3</sup>   | 5              | 4 - 6                                  |
| Stekt mat <sup>3</sup>   | 3              | 6 - 10                                 |
| Vårrullar <sup>1</sup>   | 4              | 10 - 30                                |
| Camembert <sup>1</sup>   | 3              | 10 - 15                                |
| <b>Övrigt</b>  |                |  |
| Camembert <sup>1</sup>   | 3              | 7 - 10                                 |
| Krutonger <sup>3</sup>   | 3              | 6 - 10                                 |
| Torkad färdigmat <sup>6</sup>  | 1              | 5 - 10                                 |
| Rosta mandlar <sup>7</sup>   | 4              | 3 - 15                                 |
| Rosta nötter <sup>7</sup>  | 4              | 3 - 15                                 |
| Rosta pinjenötter <sup>7</sup>   | 4              | 3 - 15                                 |
| <sup>1</sup> Vänd flera gånger.<br><sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.<br><sup>3</sup> Rör om hela tiden.<br><sup>4</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.<br><sup>5</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.<br><sup>6</sup> Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.<br><sup>7</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen. |                |  |

## Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen

### 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.) |
|--|---|----------------|--|
| <b>Kött</b>                                |   |                |  |
| Schnitzel, opanerad <sup>1</sup>           |  /      | 4              | 6 - 10                                 |
| Filé <sup>1</sup>                          |  /      | 4              | 6 - 10                                 |
| Kotletter <sup>1</sup>                     |  /      | 3              | 10 - 15                                |
| Biff, rare (3 cm tjock) <sup>1</sup>       |  /      | 5              | 6 - 8                                  |
| Biff, medium (3 cm tjock) <sup>1</sup>     |  /      | 5              | 8 - 12                                 |
| Biff, genomstekt (3 cm tjock) <sup>1</sup> |  /      | 4              | 8 - 12                                 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>1</sup>      |  /    | 3              | 10 - 20                                |
| Fläsk <sup>1</sup>                         |  /  | 3              | 5 - 8                                  |
| Hamburgare <sup>1</sup>                    |  /  | 3              | 6 - 15                                 |
| Varmkorv <sup>1</sup>                      |  /  | 4              | 8 - 20                                 |
| Grillkorv, rå <sup>1</sup>                 |  /  | 4              | 8 - 20                                 |
| Gyros <sup>2</sup>                         |    | 4              | 7 - 12                                 |
| Köttfärs <sup>2</sup>                      |    | 4              | 6 - 10                                 |
| <b>Fisk och skaldjur</b>                   |   |                |  |
| Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>            |  /  | 4              | 10 - 20                                |
| Krabba <sup>1</sup>                        |  /  | 4              | 4 - 8                                  |
| Räkor <sup>1</sup>                         |  /  | 4              | 4 - 8                                  |
| Steka hel fisk <sup>1</sup>                |  /  | 3              | 15 - 30                                |
| <b>Grönsaker</b>                           |   |                |  |
| Zucchini <sup>1</sup>                      |  /  | 3              | 4 - 12                                 |
| Aubergine <sup>1</sup>                     |  /  | 3              | 4 - 12                                 |
| Paprika <sup>1</sup>                       |  /  | 3              | 4 - 15                                 |
| Steka grön sparris <sup>1</sup>            |  /  | 3              | 4 - 15                                 |

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs





















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

<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

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

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

|   | Kastruller, grytor och pannor   | Temperaturläge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Svamp <sup>2</sup>                        |  /      | 4              | 10 - 15                                |
| Vitlök <sup>2</sup>                       |    | 2              | 2 - 10                                 |
| Sveta lök <sup>2</sup>                    |    | 2              | 2 - 10                                 |
| Gläsera grönsaker <sup>2</sup>            |    | 3              | 6 - 10                                 |
| <b>Potatis</b>                            |   |                |  |
| Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup> |    | 5              | 6 - 12                                 |
| Rårakor <sup>4</sup>                      |    | 5              | 2,5 - 3,5                              |
| Glaserad potatis <sup>2</sup>             |    | 3              | 10 - 15                                |
| <b>Äggrätter</b>                          |   |                |  |
| Smörstekt ägg <sup>3</sup>                |    | 2              | 2 - 6                                  |
| Oljestekt ägg <sup>1</sup>                |    | 4              | 2 - 6                                  |
| Äggröra <sup>2</sup>                      |    | 2              | 4 - 9                                  |
| Omelett <sup>4</sup>                      |    | 2              | 3 - 6                                  |
| Pannkakor <sup>4</sup>                    |    | 5              | 1,5 - 2,5                              |
| Fattiga riddare <sup>4</sup>              |    | 3              | 4 - 8                                  |
| Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>  |    | 3              | 10 - 15                                |
| <b>Övrigt</b>                             |   |                |  |
| Rosta <sup>5</sup>                        |  /  | 4              | 4 - 6                                  |
| Krutonger <sup>2</sup>                    |    | 3              | 6 - 10                                 |
| Rosta mandlar <sup>6</sup>                |    | 4              | 3 - 15                                 |
| Rosta nötter <sup>6</sup>                 |    | 4              | 3 - 15                                 |
| Rosta pinjenötter <sup>6</sup>            |    | 4              | 3 - 15                                 |

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

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

<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.


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

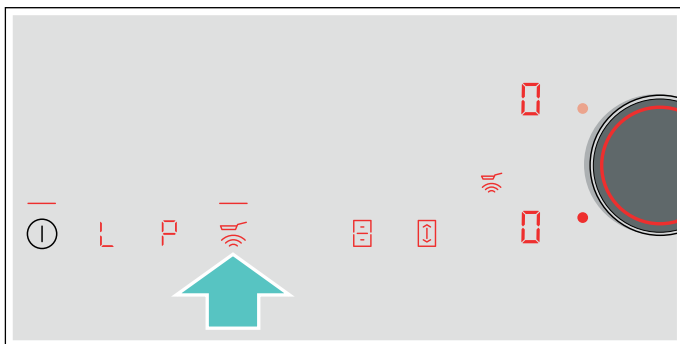
<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

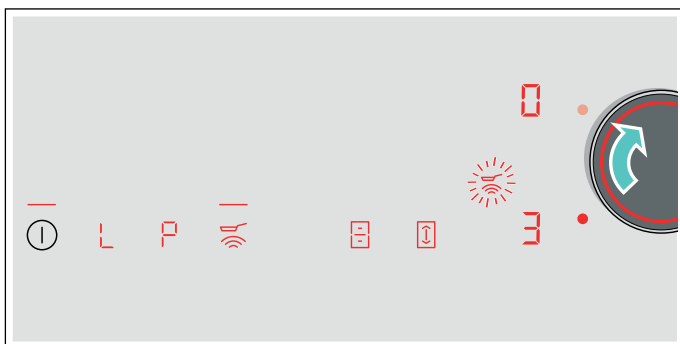
## Gör så här

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

1. Välj kokzon och tryck på . Lyser på kokzonsdisplayen.



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



Funktionen är på.

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

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

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

### Slå av steksensorn



Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

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

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

### Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


### Slå på och av

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

## Torkskydd

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

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

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

### Anvisningar

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

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

## Grundinställningar

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

| Indikering | Funktion   |
|------------|--|
| c 1        | <b>Barnspärr</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisk.<br>2 Funktionen är av.  |
| c 2        | <b>Ljudsignaler</b><br>0 Kvitterings- och felsignal är av.<br>1 Bara felsignal är på.<br>2 Bara kvitteringssignal är på.<br>3 Alla ljudsignaler är på.*  |
| c 3        | <b>Visa effektförbrukning</b><br>0 Av.*<br>1 På.   |
| c 5        | <b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b><br>00 Av.*<br>0 1-99 Tid till automatisk avstängning.  |
| c 6        | <b>Timerfunktionens signaltid</b><br>1 10 sekunder.<br>2 30 sekunder.<br>3 1 minut.*   |
| c 7        | <b>Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt</b><br><b>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</b><br>0 Av. Hällens maxeffekt. */**<br>1 1000 W minimieffekt.<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W rek. avsäkring 13 A.<br>3. 3500 W rek. avsäkring 16 A.<br>4 4000 W<br>4. 4500 W rek. avsäkring 20 A.<br>...<br>9 eller 9. Hällens maxeffekt.** |
| c 9        | <b>Tid för val av kokzon</b><br>0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.*<br>1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.  |
| c 11       | <b>Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen</b><br>-9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen.<br>-5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen.<br>-2 Förinställt effektläge för bakre kokzonsdelen.  |



**c 12**    **Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen**

- 0    Inte lämplig
- 1    Inte optimal
- 2    Lämplig

**c 17**    **Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering**

- 0    Konfigurera cirkulationsdrift.\*
- 1    Konfigurera evakuering.

**c 18**    **Ställa in autostart**

- 0    Av.
- 1    På: autoläge med givarstyrning.\*
- 2    På: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.

**c 19**    **Ställa in fläktens givarkänslighet**

- 1    Lägsta givarkänslighetsinställningen.
- 2    Mellersta givarkänslighetsinställningen.\*
- 3    Högsta givarkänslighetsinställningen.

**c 20**    **Ställa in eftergången**

- 0    Av.
- 1    På: automatfunktion med givarstyrd eftergång.
- 2    På\*.  
Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med fläktläge **3**.  
Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med fläktläge **1**.  
Eftergången slår automatiskt av efter den tiden.

**c 25**    **Automatisk zonavakt**

- 0 Av: välj den kokzon du vill ha manuellt.
- 1 På: hällen känner av kastrullens, grytans eller pannans storlekt och läge och väljer matchande kokzon/-er\*.

**HC**    **Home Connect**

→ "Home Connect-inställningar"

**c 0**    **Återställa till standardinställningarna**


- 0    Individuella inställningar.\*
- 1    Återställ till fabriksinställningarna.

\*Fabriksinställning




\*\*Hällens maxeffekt står på typskylten.

## Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

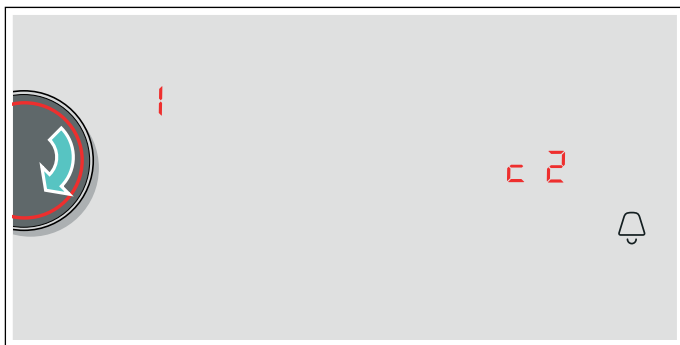
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 3 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att då upp resp. indikering.


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

3. Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp  och  som förinställning på displayerna.



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



6. Tryck minst 3 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

### Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av hällen, t.ex. **1,08 kWh**.

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

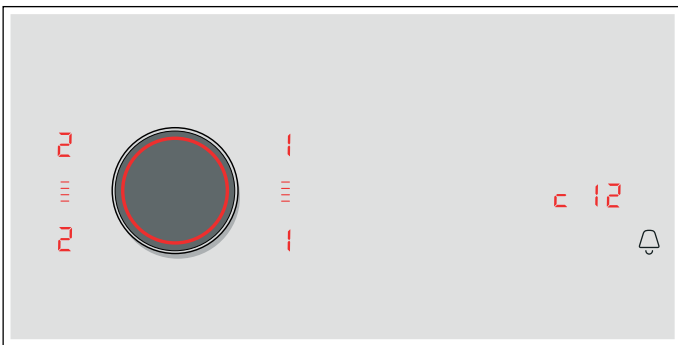
## Kastrulltest

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




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

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

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

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

### Anvisningar

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

## 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 tillgänglig effekt på de kokzoner som är på 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 effektbegränsningen, så får du upp **\_** en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt 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](http://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 mobila terminal för att kunna göra inställningar via Home Connect.




Följ de steg som appen anvisar och gör inställningarna.

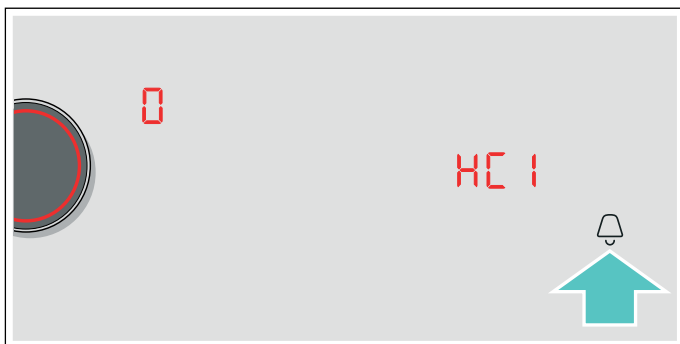
Appen måste vara öppnad för att inställningar ska kunna göras.



### 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".

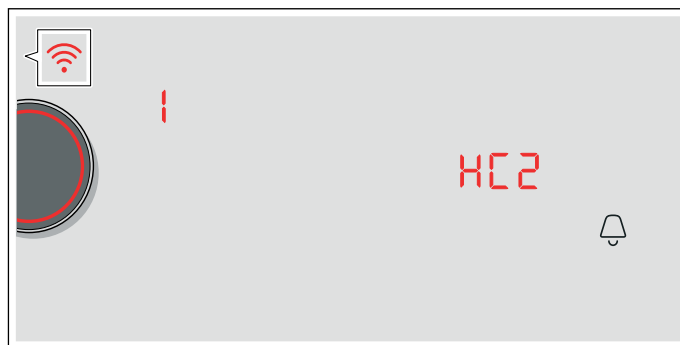
1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på . Du får upp produktinformationen.
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.  tänds i kokzonsdisplayen.




4. Ställ in värdet **1** med Twist-vredet. **1** och  blinkar på kontrollerna.
5. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  inte längre blinkar utan lyser konstant på kontrollerna.




### Anvisning:

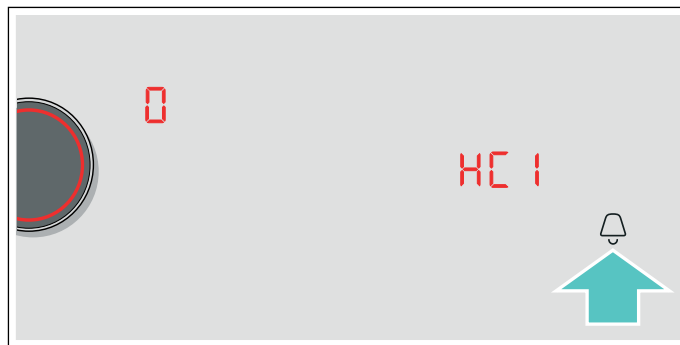
Gick det inte koppla upp, så får du upp **2** "manuell uppkoppling". Logga in enheten manuellt på hemnätverket eller koppla upp automatiskt igen. Enheten försöker koppla upp automatiskt mot appen, du får upp inställningen **HC 2**. **1** blinkar på inställningsdelen.




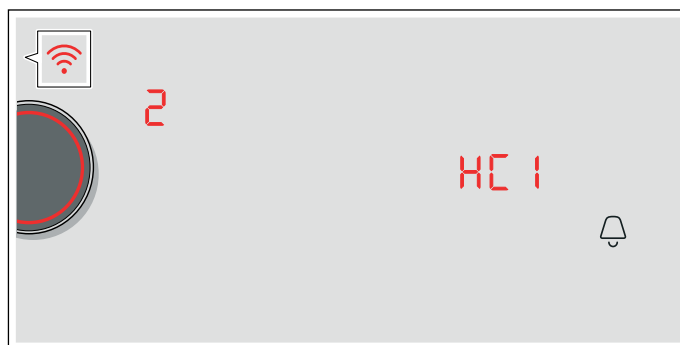
6. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för automatisk nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet  visas i kokzonsdisplayen.

### Manuell inloggning på hemnätverket

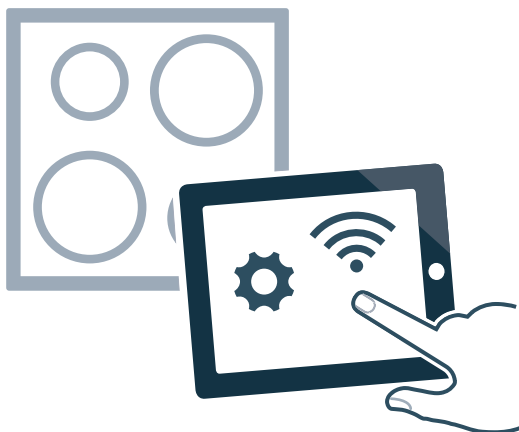
1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på . Du får upp produktinformationen.
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.  tänds i kokzonsdisplayen.




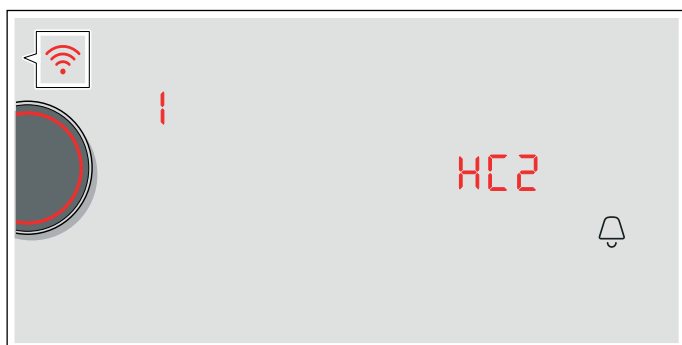
4. Ställ in värdet **2** med Twist-vredet. **2** och  blinkar på kontrollerna.



5. Logga in mobilenheten på hållnätverket med SSID "HomeConnect" och lösenordet "HomeConnect".



Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  inte längre blinkar utan lyser konstant på kontrollerna. Enheten försöker koppla upp automatiskt mot appen, du får upp inställningen **HC2**. **1** blinkar på inställningsdelen.



6. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för manuell nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet **0** visas i kokzonsdisplayen.

## 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.

| Symbol      | Funktion  |
|-------------|---|
| <b>HC 1</b> | <b>Inloggning till hemmanätverk (WLAN)</b>      |
| <b>0</b>    | Inte ansluten / Bryt nätverksanslutningen.      |
| <b>1</b>    | Anslut automatiskt.                             |
| <b>2</b>    | Anslut manuellt.                                |
| <b>3</b>    | Ansluten.                                       |
| <b>HC 2</b> | <b>Anslutning med app</b>                       |
| <b>0</b>    | Inte ansluten.                                  |
| <b>1</b>    | Återställ anslutningen.                         |
| <b>HC 3</b> | <b>Uppkoppling mot WLAN</b>                     |
| <b>0</b>    | Trådlös modul avstängd.                         |
| <b>1</b>    | Trådlös modul inkopplad.                        |
| <b>HC 4</b> | <b>Inställningar via app</b>                    |
| <b>0</b>    | Avstängd  |
| <b>1</b>    | Inkopplad.*                                     |
| <b>HC 5</b> | <b>Programuppdatering</b>                       |
| <b>1</b>    | Uppdatering finns och är klar för installation. |
| <b>2</b>    | Start av installationen.                        |
| <b>HC 6</b> | <b>Fjärrmanövrering från kundtjänsten</b>       |
| <b>0</b>    | Inte tillåten.                                  |
| <b>1</b>    | Tillåten.                                       |
| <b>HC 7</b> | <b>WLAN signalstyrka</b>                        |
| <b>0</b>    | Inte uppkopplad mot hemmanätverket (WLAN).      |
| <b>1</b>    | Signalstyrka 1 (dålig)                          |
| <b>2</b>    | Signalstyrka 2 (medel)                          |
| <b>3</b>    | Signalstyrka 3 (hög)                            |
| <b>HC 8</b> | <b>Uppkoppling mot Home Connect-servern</b>     |
| <b>0</b>    | Inte ansluten.                                  |
| <b>1</b>    | Ansluten.                                       |

\* Grundinställning

### Anvisningar




- Inställningen **HC 2** visas bara när apparaten är uppkopplad mot hemmanätverket.
- Inställningen **HC 3** visas bara när apparaten tidigare har kopplats upp mot hemmanätverket.
- Inställningen **HC 5** visas bara när det finns en uppdatering.
- Inställningen **HC 6** visas bara när kundtjänsten försöker att ansluta sig till apparaten. När du har beviljats åtkomst kan du när som helst avsluta den.
- Inställningarna **HC 7** och **HC 8** visas bara när det finns en WLAN-uppkoppling.

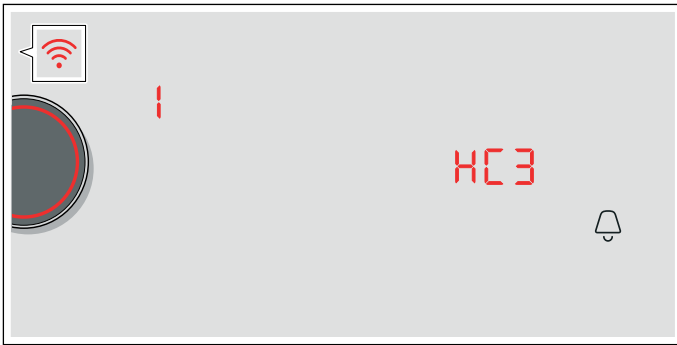
## Slå av WLAN



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

### Anvisning:

Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC 3** visas.  
 tänds i kokzonsdisplayen.








4. Ställ in  med Twist-vredet.  
WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

## Koppla ned




Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

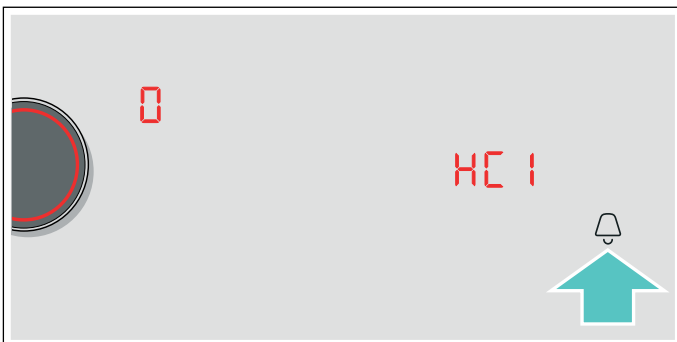
### Anvisning:



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

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC 1** visas.  
 tänds i kokzonsdisplayen.
4. Ställ in  med Twist-vredet.  
Enheten är nedkopplad från hemnätverket och  slocknar på kontrollerna.

## Nätverksuppkoppling

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.  
 tänds i kokzonsdisplayen.






4. Ställ in med Twist-knappen:  
värdet  "Automatisk uppkoppling" eller värdet  "Manuell uppkoppling".
5. Följ anvisningarna enligt → "Automatisk inloggning på hemnätverket" eller → "Manuell inloggning på hemnätverket".

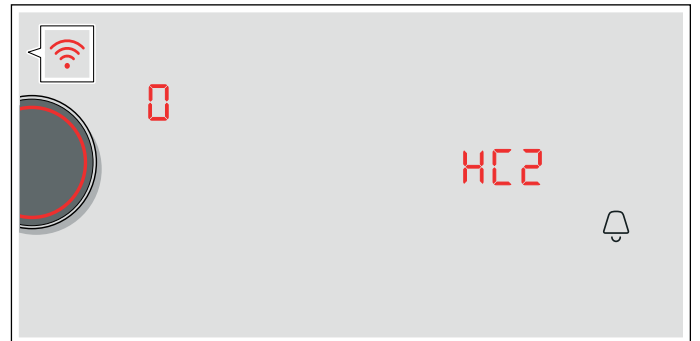
## Appanslut


Om Home Connect-appen är installerad i din mobila terminal enhet kan du ansluta den till spisen.

### Anvisningar

- Terminalen måste vara uppkopplad mot nätverket.
- Du måste ha öppnat och installerat appen.

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC 2** visas.  
 tänds i kokzonsdisplayen.





4. Ställ in värdet  med Twist-knappen.
5. Följ appanvisningarna för nedkoppling.

## Inställningar via appen

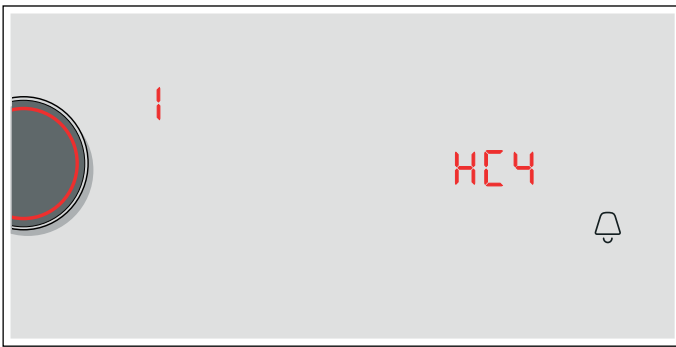
Home Connect-appen gör att du smidigt kommer åt hällens grundinställningar och kan skicka inställningarna till hällen.

### Anvisningar

- Slå av hällen om du ska ändra grundinställningarna.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Då kan du inte styra enheten 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. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Rör flera gånger vid symbolen  tills inställningen **HC 4** visas.

4. Aktivera överföringen genom att välja värdet **I** med Twist-knappen. Avaktivera överföringen genom att välja värdet **0**.



### Belräfta matlagningsinställningar

Kokzonsindikeringen, timerdisplayen eller den ändrade funktionen börjar blinka när inställningarna blir överförda till kokzonen. Tryck på Twist-vredet för den kokzon du vill ha för att bekräfta inställningen. Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på någon av hållknapparna.

### 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 via Home Connect-appen var du kan hämta uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via hällen (grundinställningar, inställning **HC5**) eller starta 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 maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

#### Anvisning:

Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: [www.home-connect.com](http://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 uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

### CE-överensstämmelseintyg

Constructa Neff Vertriebs-GmbH intyggar 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](http://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                                      |    |    |    |    |    |    |    |    |

## Rengöring

### Varning – Risk för brännskador!

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

### Varning – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna innan du tar bort metallfilter eller bräddningsbehållare.

### Varning – Risk för stötar!

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

### Varning – Risk för elstötar!

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

### Varning – Skaderisk!

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

### Anvisningar

- Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten.
- Ta av alla smycken på armar och händer före rengöringen.
- Använd aldrig rengöringsmedel på varm håll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

## Rengöringsmedel

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

### Obs!

#### Ytskador

Använd:

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

### Obs!

#### Ytskador

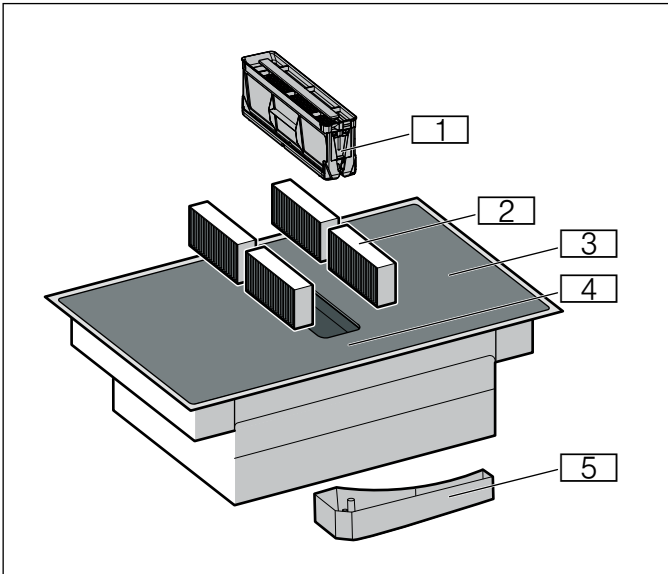
Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

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



## Komponenter att rengöra



| Nr                           | Beteckning   |
|------------------------------|--|
| 1                            | Metallfilter   |
| 2                            | Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering* |
| 3                            | Häll   |
| 4                            | Kontroller   |
| 5                            | Bränningsbehållare   |
| *Beroende på enhetsutförande |  |

## Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

## Häll

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

Låt metallfiltret sitta kvar i enheten vid hällrengöring. Då hamnar smuts och matrester på metallfiltret i stället för i enhetens inre. Metallfiltret går att maskindisken.

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

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

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

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

## Ventilation

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

### Metallfilter

Rengör metallfiltret regelbundet.

### ⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna. Rengör filtret regelbundet. Använd aldrig enheten utan filter.

### Aktivt kolfilter

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

Använder du bara enheten med evakuering, byt akustikfiltret när det är smutsigt.

### Mättnadsindikator

Enheten ger signal vid avstängning om det aktiva kolfiltret är mättat.

**F** lyser på displayen.

Byt aktivt kolfilter på en gång.

När du bytt aktivt kolfilter, så måste du återställa filterindikeringen så att indikeringen **F** slutar att lysa.

**F** lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

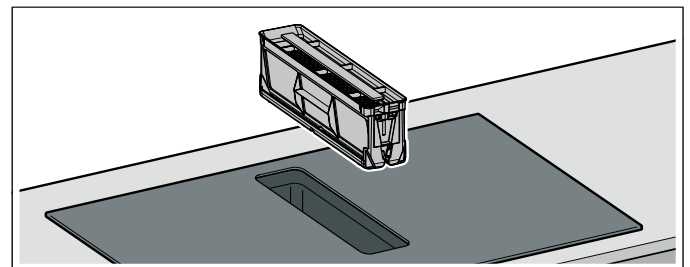
### Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

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

### Anvisningar

- Aktiva kolfilter och akustikfilter medföljer. Behöver du köpa till aktiva kolfilter eller akustikfilter, så hittar du dem hos återförsäljare, service eller i onlineshoppet.
- Aktiva kolfilter och akustikfilter går inte att rengöra eller regenerera.
- Använd bara originalfilter. Det ger enheten optimal funktion.

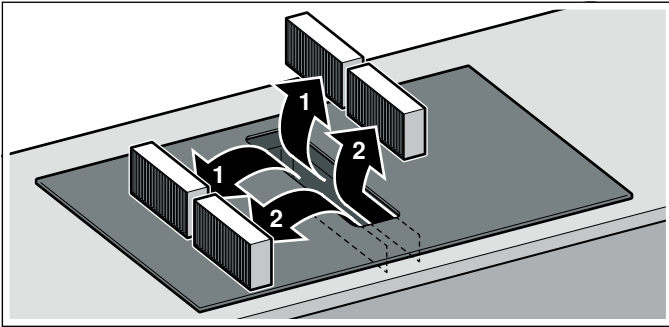
1. Ta ur metallfiltret.



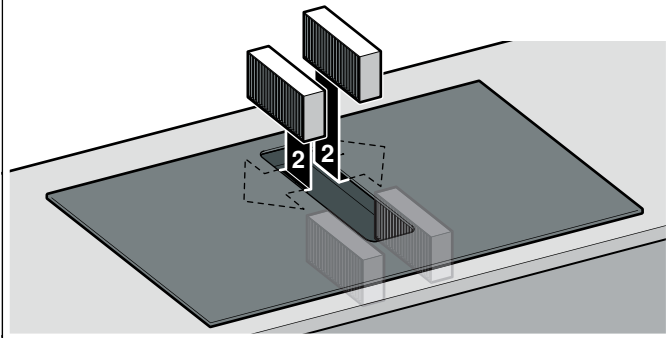
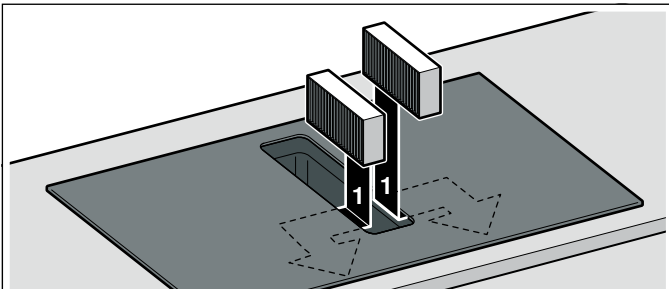
### Anvisningar

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
- Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hällen.

2. Ta ur och omhänderta de aktiva kolfiltern eller akustikfiltret.



3. Sätt i två aktiva kolfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



4. Sätt övriga aktiva kolfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten.  
5. Sätt i metallfiltret.

### Återställa filterindikeringen

När du bytt aktivt kolfilter, så måste du återställa filterindikeringen så att indikeringen **F** slutar att lysa.

**F** lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

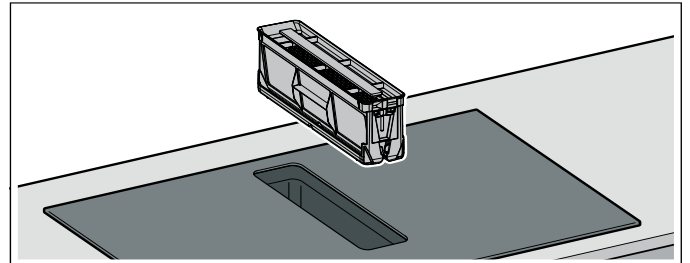
Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

### Ta ut metallfettfiltret

Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste rengöra metallfiltret regelbundet för att få optimal funktion.

Rengör även hållfläkten invändigt regelbundet. Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt.

1. Ta ur metallfiltret.



### Anvisningar

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
  - Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hållen.
2. Maskindiska metallfiltren eller ta bort smutsen med varmt vatten och diskmedel. → "Rengör metallfiltret." på sidan 42
  3. Ta ur de aktiva kolfiltern och rengör enheten invändigt, om det behövs, när du demonterat metallfiltret.
  4. Sätt i det torkade metallfiltret igen efter rengöringen.

### Rengör metallfiltret.

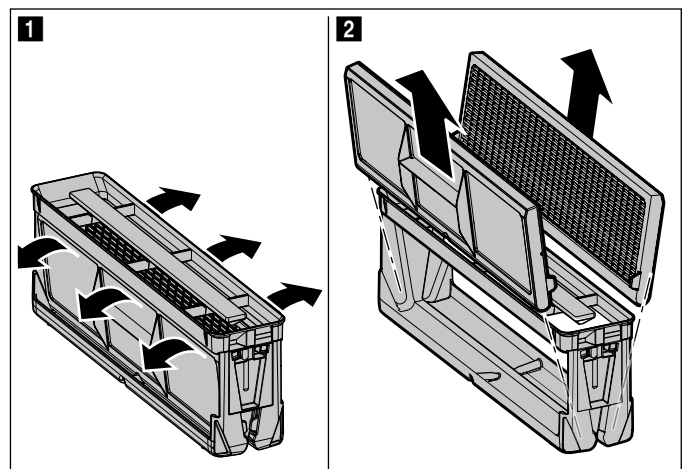
#### Anvisningar

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

#### Handdisk:

**Anvisning:** Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Du beställer via onlineshopen.

- Ta ur metallfiltret.



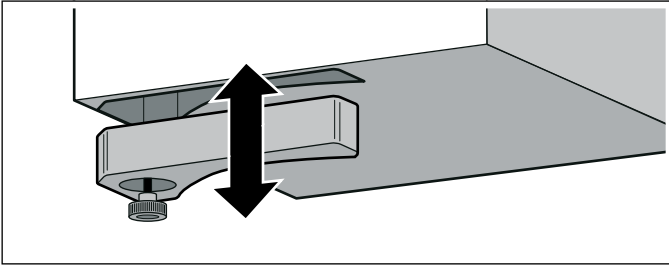
- blötlägg metallfiltren i varmt vatten och diskmedel.
- Rengör metallfiltret med diskborste och skölj av ordentligt efteråt.
- Låt metallfiltren droptorka.

**Maskindisk:**

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

**Rengöra bräddningsbehållaren**

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.  
**Anvisning:** Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.

**Anvisningar**

- Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat. Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta även ur metallfiltret.
- Om det kommer vätska ovanifrån i enheten, så blir den uppsamlad i bräddningsbehållaren. Skruva av och töm bräddningsbehållaren.

**Twistvredet**

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

## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Användning

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

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

#### Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten signal?

Torka bort vätskor och matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål från kontrollerna.  
Slå av ljudsignalen, se kap. → "*Grundinställningar*".

#### Varför kan jag inte slå på steksensorn?

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. → "*Steksensorfunktion*"

#### Fläkten slår inte på fastän autostart är på.

Slå på fläkten manuellt eller kontrollera autostartkonfigurationen. Du hittar mer information i kap. → "*Grundinställningar*".

#### För högt eller lågt fläktläge i givarstyrningsläge.

Fläktens givarkänslighet är felkonfigurerad.  
Mer information om funktionen hittar du i kap. → "*Grundinställningar*"

#### Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.

Slå av fläkten manuellt.  
Mer information om inställningen hittar du i kap.

#### Fläkten slår på fastän enheten är av.

Inställningen eftergång med givarstyrning är vald.  
Mer information om inställningen hittar du i kap. → "*Grundinställningar*"

#### För dåligt luftutsug.

Se till så att metallfiltret är rent.  
Rengöra och byta filter, se kap. → "*Rengöring*".

### Oljud

#### Varför låter det när jag lagar mat?

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

**Oljud****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 induktionshällen?**

Du får optimalt resultat med särskild hällrengöring. Använd inte aggressiva eller skurande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurtrasor.

Rengöra och sköta hällen, se kap. → *"Rengöring"*.

**Det finns vatten i skåpet under hällen.**

Kontrollera om bräddningsbehållaren är full.

Rengöra bräddningsbehållaren, se kap. → *"Rengöring"*.

**Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?**

Rengör bräddningsbehållaren ofta.

Rengöra bräddningsbehållaren, se kap. → *"Rengöring"*.

**Hur ofta måste jag rengöra metallfiltret?**

Rengör metallfiltret ofta.

Rengöra och sköta filter, se kap. → *"Rengöring"*.

## ? Hur åtgärda fel?

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

| Indikering                                       | Möjlig orsak   | Åtgärd  |
|--|--|---|
| Ingen  | Strömmatningen är bruten.<br>Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.<br>Elektronikfel.                        | Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elartiklar fungerar.<br>Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger.<br>Kan du inte åtgärda felet, kontakta service. |
| Indikeringarna blinkar.                          | Kontrollerna är fuktiga eller så finns det föremål ovanpå.   | Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.  |
| Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna. | Det har uppstått ett elektronikfel.  | Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.   |
| <b>F</b>   | Det aktiva kolfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.                   | Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring".  |
| <b>F2 / E70 15</b>                               | Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.  | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.  |
| <b>F4 / E70 15</b>                               | Elektroniken är överhettad och alla kokzoner är av.  |   |
| <b>F5</b> + fläktläge och ljudsignal             | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.                            | Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.   |
| <b>F5</b> och ljudsignal                         | Det står en 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. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.                                |
| <b>F1 / F6</b>                                   | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.  | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Slå sedn på kokzonen igen.   |
| <b>F0</b>  | Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.   | Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.                                   |
| <b>F8</b>  | Kokzonen har varit på länge utan avbrott.  | Den automatiska säkerhetsavstängningen har slagit av enheten. Du hittar mer information i kap. .  |
| <b>E70 10</b>                                    | Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket.   | Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan laga mat utan uppkoppling.<br>Får du upp indikeringen igen, kontakta service.                                       |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                    | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.  | Kontakta elleverantören.  |
| <b>U400</b>                                      | Hällen är felansluten.   | Gör hällen strömlös. Se till så att hällen är ansluten som kopplingsschemat anger.  |
| <b>dE</b>  | Demoläget är på.   | Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.   |

Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.

### Anvisningar

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

 **Service**

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

**Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)**

Ange alltid enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) vid kontakt med service.

Typskylten med resp. nummer hittar du:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på hällens glaskeramik. Du kan få upp kundtjänstindex (KI) och tillverkningsnummer (FD-nr) i grundinställningarna. Läs även 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 (kökssats i fyra delar för induktionshäll Z9442X0) med följande mått:

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

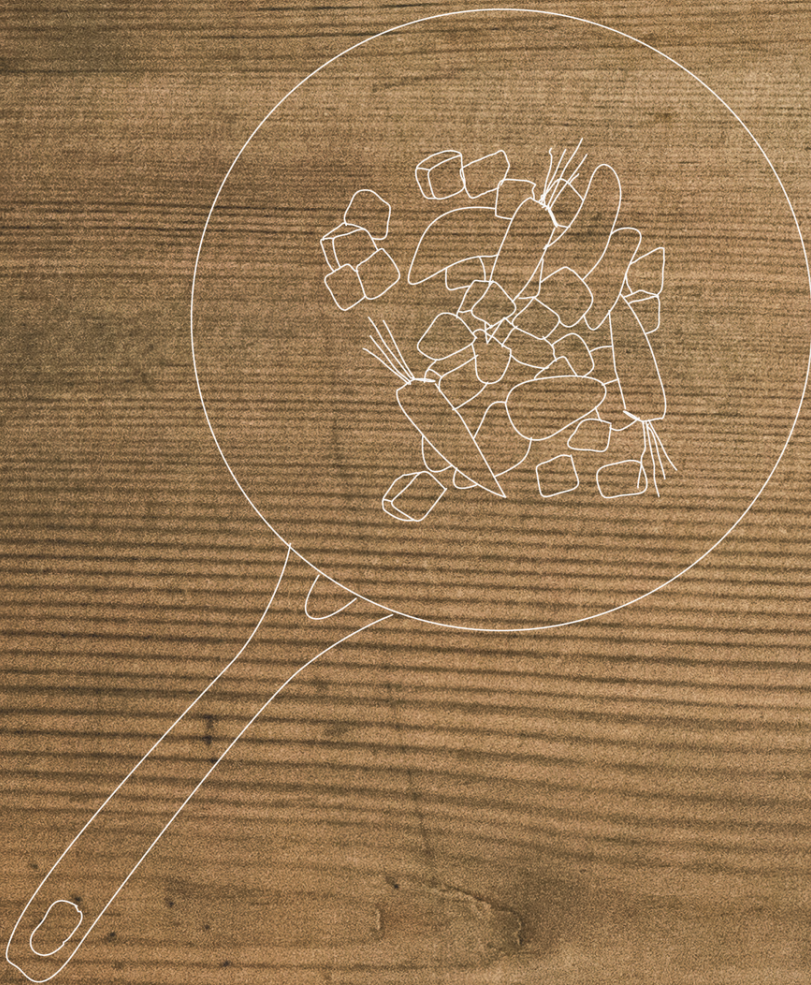
| Provrätter  | Formar                   | Effektläge | Förvärm                             |      | Tillaga    |      |
|---|--------------------------|------------|-------------------------------------|------|------------|------|
|   |                          |            | Tillagningstid (min.:sek.)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



| Provrätter   | Formar               | Effektläge | Förvärm                                    |      | Tillaga                        |      |
|--|----------------------|------------|--|------|--------------------------------|------|
|  |                      |            | Tillagningstid (min.:sek.)                 | Lock | Effektläge                     | Lock |
| <b>Koka risgrynsgröt</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Koka risgrynsgröt med lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.<br>Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.                 |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt   | Ø 16 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(rör om efter ca 10 min.) | ja   |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt   | Ø 22 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(rör om efter ca 10 min.) | ja   |
| Koka risgrynsgröt utan lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min. |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt   | Ø 16 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3                              | nej  |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt   | Ø 22 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 2.                             | nej  |
| <b>Koka ris*</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Vattentemperatur: 20°C   |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt  | Ø 16 cm-gryta        | 9          | ca 2:30                                    | ja   | 2                              | ja   |
| Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt  | Ø 22 cm-gryta        | 9          | ca 2:30                                    | ja   | 2.                             | ja   |
| <b>Steka kotletterad</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Starttemperatur på kotletteraden: 7°C  |                      |            |  |      |                                |      |
| Mängd: 3 kotletterader (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja  | Stekpanna<br>Ø 24 cm | 9          | ca 1:30                                    | nej  | 7                              | nej  |
| <b>Göra pannkakor**</b>  |                      |            |  |      |                                |      |
| Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka   | Stekpanna<br>Ø 24 cm | 9          | ca 1:30                                    | nej  | 7                              | nej  |
| <b>Friter djupfryst pommes frites</b>  |                      |            |  |      |                                |      |
| 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](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001469590  
000801(01)  
SV