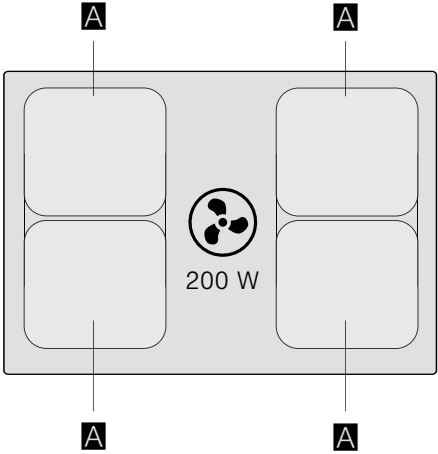




INDUKTIONSHÄLL MED INBYGGT
VENTILATIONSSYSTEM

[sv] BRUKSANVISNING

T4..D7B..



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	5
	Skadeorsaker	7
	Återvinning	7
	Energispartips	7
	Återvinning	7
	Tillagning med induktion	8
	Fördelar med att använda induktion	8
	Kokkärl	8
	Lär dig enheten	9
	Din nya enhet	9
	Extratillbehör	9
	Kontrollpanelen	10
	Kokzonerna	10
	Restvärmeindikering	10
	Olika arbetssätt	11
	Frånluftsdrift	11
	Drift med cirkulationsluft	11
	Före första användning	11
	Ställa in funktion	11
	Använda maskinen	12
	Slå på och av hällen	12
	Ställa in kokzon	12
	Rekommendationer	13
	Manuell fläktstyrning	15
	Intensivläge	15
	Automatstart	15
	Ventilationsläge	15
	Kombizon	16
	Tips om kastruller, grytor och pannor	16
	Slå på	16
	Slå av	16
	Tidsfunktioner	16
	programmering av tillagningstid	16
	Äggklockan	17
	PowerBoost-funktion	17
	Slå på	17
	Slå av	17
	Steksensorfunktion	18
	Fördelarna vid stekning	18
	Pannor för steksensor	18
	Temperaturlägen	18
	Tabell	19
	Gör så här	20
	Varmhållningsfunktion	21
	Slå på	21
	Slå av	21
	Barnspärr	21
	Slå på/av barnspärren	21
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	21
	Torkskydd	21
	Automatisk säkerhetsavstängning	21
	Grundinställningar	22
	Så här hoppar du till grundinställningarna:	23
	Effektförbrukningsdisplay	24
	Kastrulltest	24
	PowerManager	25
	Rengöring	25
	Rengöringsmedel	25
	Komponenter att rengöra	26
	Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning) ..	26
	Häll	26
	Ventilation	27
	Rengöra bräddningsbehållaren	28
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	29
	Hur åtgärda fel?	31
	Service	32
	Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr).	32
	Provrätter	33

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.

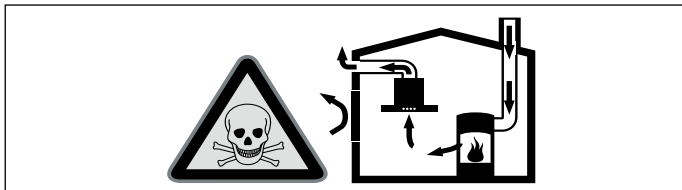
Viktiga säkerhetsanvisningar!

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.



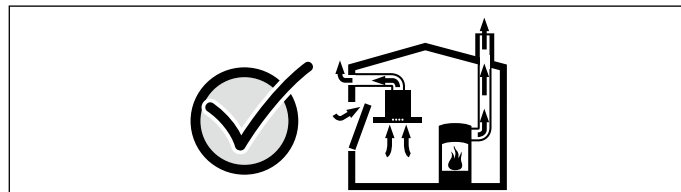
Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten).

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. flambering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

** Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytor runt kokzonen blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikatorn 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. Lagg 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 – 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!

- Kokkärl 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! Lägg 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. Ojäмна 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 effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

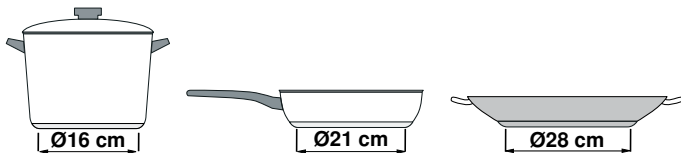
Kokkärl

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

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

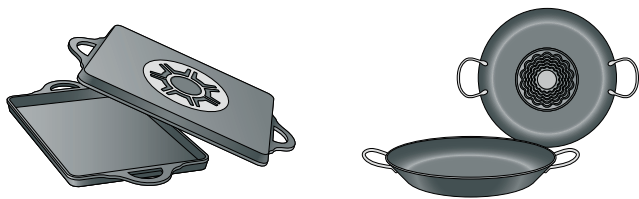
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Kastrulltest".

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

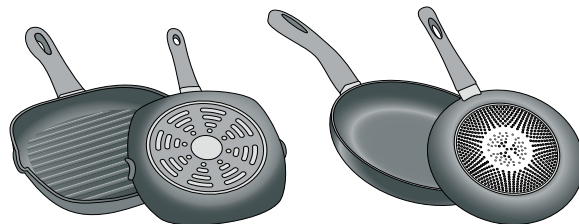


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

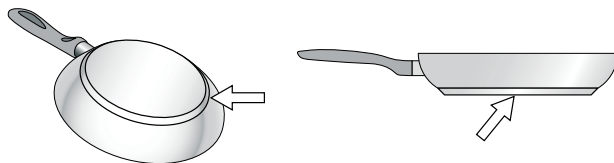
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 utrustad med ett inbyggd säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

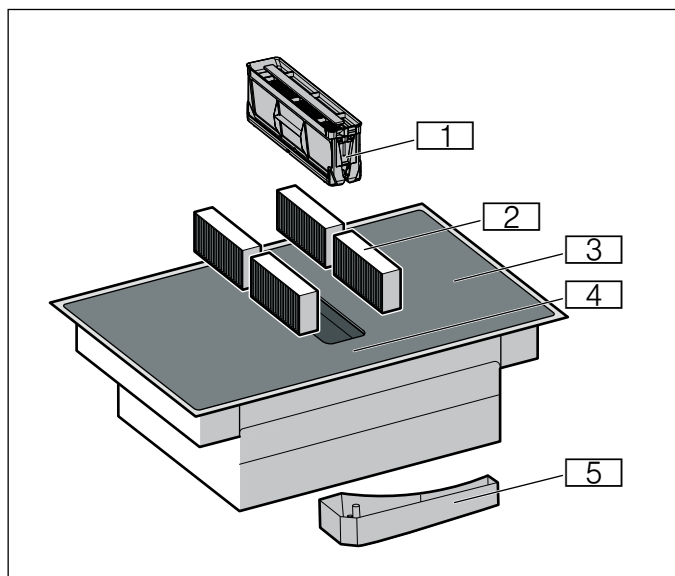
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

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



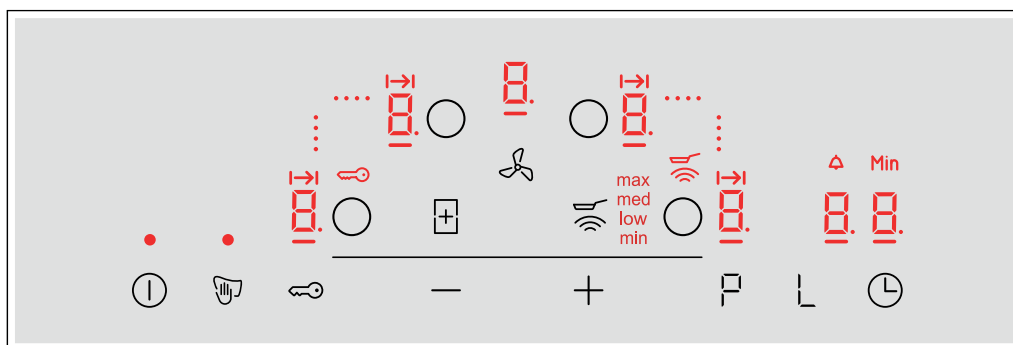
Nr	Beteckning
1	Metallfilter
2	Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering*
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare
*Beroende på enhetsutförande	

Extratillbehör

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

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

Kontrollpanelen



Urvalssensorer	
ⓘ	Huvudbrytare
○	Välja kokzon
-/+	Inställningar
🔑	Barnspärr
👉	Låsa kontrollerna vid rengöring
+	CombiZone-funktion
🌀	Manuell fläktstyrning
📶	Steksensor
P	PowerBoost-funktion Intensivfläktlägen
L	Varmhållningsfunktion
🕒	Tidsfunktioner

Indikeringar	
0	Status
1-9	Fläktlägen
00	Tidsfunktioner
H/h	Restvärme
🔑	Barnspärr
P	PowerBoost-funktion Intensivfläktläge I
P.	Intensivfläktläge II
L	Varmhållningsfunktion
⋮ / ⋮	CombiZone-funktion
📶	Steksensor
⏸	Autotillagningstid
🔔	Timer
min.	Tidvisning
min, low, med, max	Temperaturlägen

Kontroller

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

Anvisningar

- 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

Kokzoner		
☐	Enkelkokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek
☐	Kombikokzon	Se kap. → "Kombizon"
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnitt → "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 växelvis.

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

Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

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

Slå på och av hällen med huvudbrytaren ①.

Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans.

Har hällen installerad evakuering, så måste du konfigurera inställningen **c 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

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen  lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **+** och **−**.

Effektläge **1** = lägsta effekt.

Effektläge **9** = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

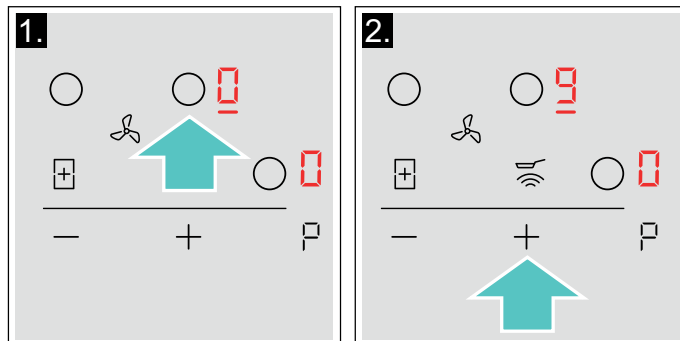
Anvisningar

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

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med .
2. Tryck på **+** eller **−** inom 10 sekunder. Du får upp följande grundinställning:
+: effektläge **9**
−: effektläge **4**



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och tryck på **+** eller **−** tills du får upp det effektläge du vill ha på displayen.

Slå av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan på **+** eller **−** tills du får upp  på displayen.

Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

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 purée, redda 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.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrost	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklump*	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.)
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6. - 7.	-
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 10
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

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. Ställ in det effektläge du vill ha med **+** och **–** 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 **+** och **–** på .

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:** tryck på . Indikeringen  lyser.
Läget är aktiverat.
- **Intensivläge II:** tryck på . Indikeringen  lyser.
Läget är aktiverat.

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 **+** och **–** på .

Automatstart

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon. Fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.

Vill du ändra inställningen, 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.

Slå på

Eftergång med max. avstängningstid är på. Vill du ändra inställningen, se kap. → "Grundinställningar".

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:

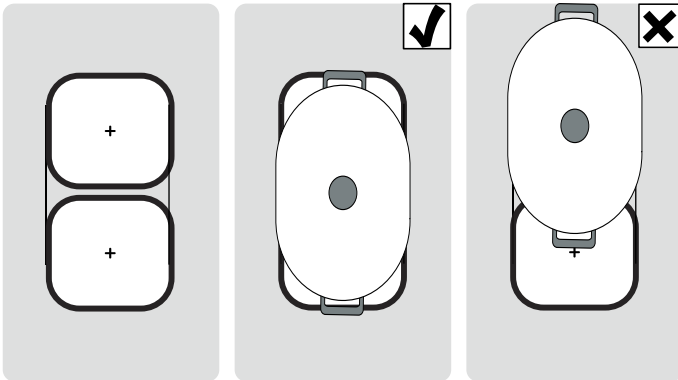
- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.

Kombizon

Funktionen slår ihop kombizonerna och ställer in samma samma effektläge för båda kokzonerna. Passar bra när du använder avlång gryta.

Tips om kastruller, grytor och pannor

Använd en kastrull, gryta eller panna som matchar delen med de båda kokzonerna för optimalt slutresultat. Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonerna.



Vill du bara använda en kastrull, gryta eller panna på någon av de båda kokzonerna, så flyttar du den till andra kokzonen. Enheten bibehåller i så fall effektläge och valda inställningar.

Slå på

Hällen ska vara på.

1. Välj 1 av de 2 kombikokzonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen lyser. Effektläget lyser på de 2 kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 kombikokzonerna och ställ in effektläge med eller .

Slå av

Välj 1 av de 2 funktionskokzonerna och tryck på . Funktionen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Tidsfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

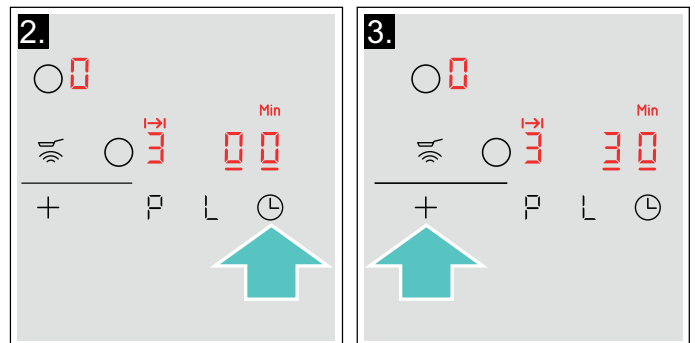
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

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 . lyser på kokzonsindikeringen. lyser på timerdisplayen.
3. Tryck på eller . Du får upp grundinställningen:
+ : 30 minuter.
- : 10 minuter.



4. Välj den tillagningstid du vill ha med eller .

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

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 kombi- eller Move-kokzonsfunktionen, så blir inställd tid samma för båda 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. Tryck på och ändra tillagningstiden med eller eller ställ tiden på .

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal. **00** tänds i 60 sekunder på timerdisplayen.

Tryck på **⏻**, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- 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.

Gör så här:

1. Tryck på **⏻** tills indikeringen **⏻** tänds. **00** lyser på timerdisplayen.
2. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen.
+: = 10 minuter.
-: 5 minuter.
3. Ställ in den tid du vill ha med **+** eller **-**.
Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Ändra eller radera tillagningstiden

Tryck på **⏻** tills indikeringen **⏻** tänds. Ändra eller ställ tiden med **+** eller **-** till **00**.

När tiden har gått ut

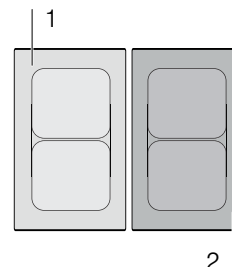
Enheten ger signal. Du får upp **00** på timerdisplayen. Indikeringarna slocknar inom 60 sekunder.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på **⏻**.

PowerBoost-funktion

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

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **P** och **9** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **9** utan att slå på funktionen.



Anvisning: I kombizondelen fungerar bara Powerboost-funktionen om du använder de 2 kokzonerna oberoende av varandra.

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck på **P**.
Du får upp **P** på displayen.
Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på **P**.
Indikeringen **P** slocknar och kokzonen återgår till effektläge **9**.
Funktionen slår av.

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



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 **min**.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
min. låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
low medel - låg	Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
med medium hög	Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
max. hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.

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

Panna med Ø 21 cm

Rekommenderat tillbehör för steksensor.

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.
- Andra pannor kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

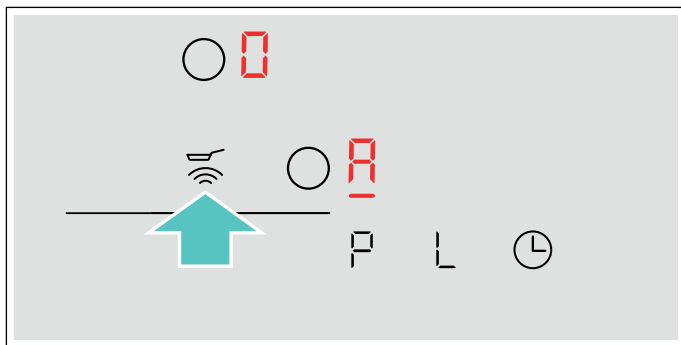
	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad eller panerad	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Kotletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	med	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	max	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	med	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*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

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Djupfrysta produkter		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fågelbröst*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Kebabkött	low	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	low	10 - 20
Fiskpinnar	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	low	6 - 10
Vårrullar	med	10 - 30
Camembert/ost	low	10 - 15
Övrigt		
Camembert/ost	low	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	min	5 - 10
Krutonger	low	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	med	3 - 15
* Vänd flera gånger.		
** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		

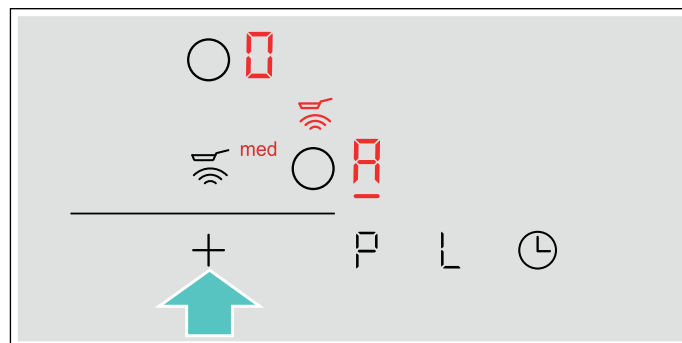
Gör så här

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 **+** eller **-** inom 10 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.

Varmhållningsfunktion

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

Slå på

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

Slå av

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

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: tryck på **☞**. Enheten ger signal. Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: knapplåset slår av efter 35 sekunder. Vill du slå av knapplåset tidigare, tryck på **☞**.

Anvisningar

- Enheten ger signal 30 sekunder efter låsning. Det indikerar att funktionen snart är klar.
- Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du slår av hällen närsomhelst.

Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
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: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.

c 20 Ställa in eftergången

0 Av.
1 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 0 Återställa till standardinställningarna

0 Individuella inställningar.*
1 Återställ till fabriksinställningarna.

*Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

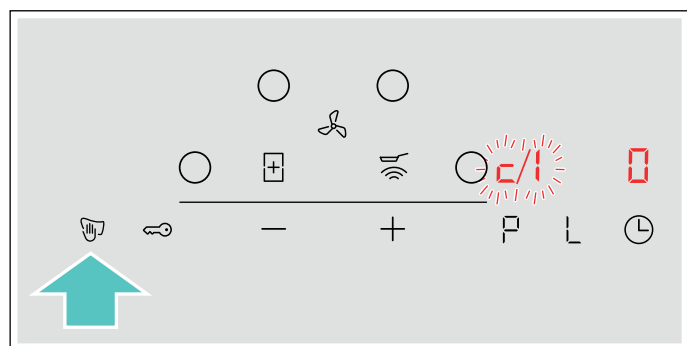
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

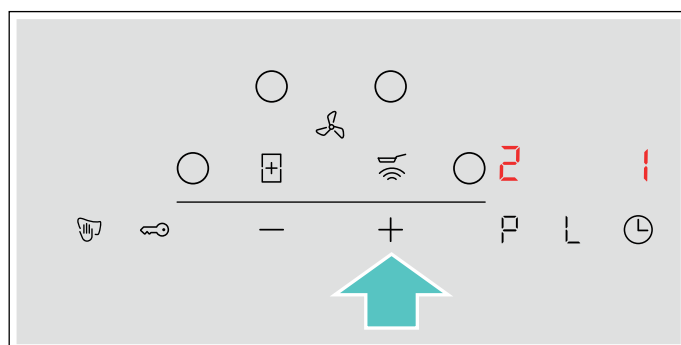
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på inom 10 sekunder.
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på **+** eller **-** för att få upp separata indikeringar.

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

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



4. Tryck på tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha med **+** och **-**.



6. Tryck minst 4 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.

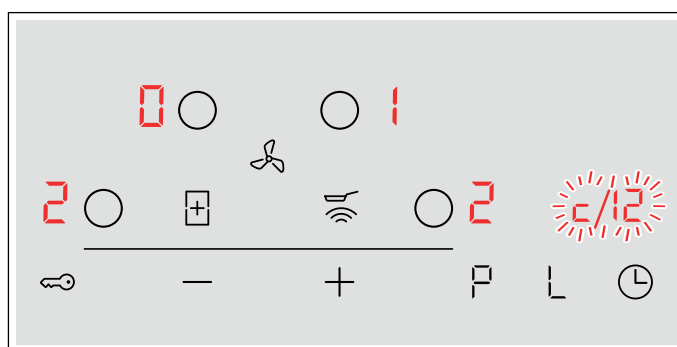
Kastrulltest

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. Tryck på **+** eller **-**. **-** blinkar på kokzonsindikeringen. Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

Välj **+** eller **-** för att slå på funktionen igen.

Anvisningar

- 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"

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"

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 häll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Rengöringsmedel

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

Obs!

Ytskador

Använd:

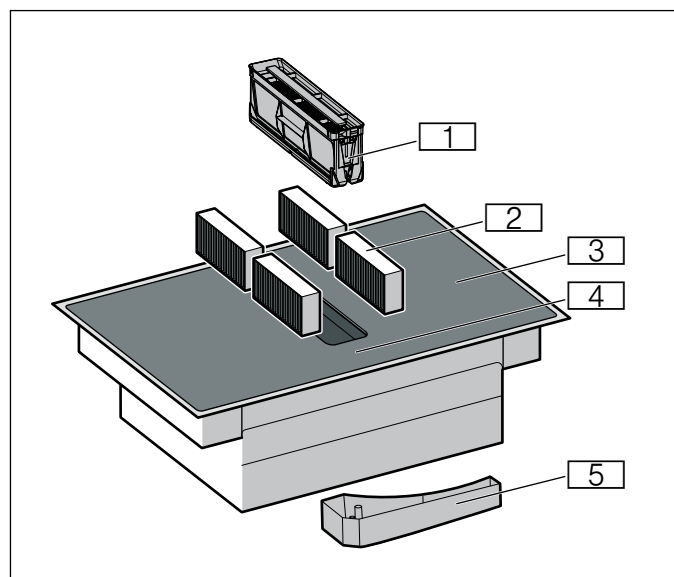
- inte koncentrerat diskmedel
- inte maskindiskmedel
- inte skurmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring
- inte ugnsrengöring
- inga etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar

Obs!**Ytskador**

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

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

Hållinfattning (bara på enheter med hållinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hållinfattningen:

- 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 hållrengöring. 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 hållrengöring. Följ tillverkarens anvisningar.

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

Specialsvampar för hållrengöring 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.

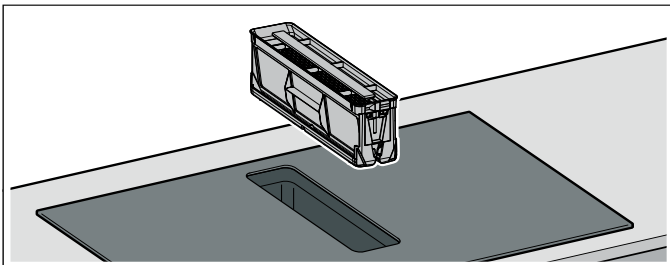
Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

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

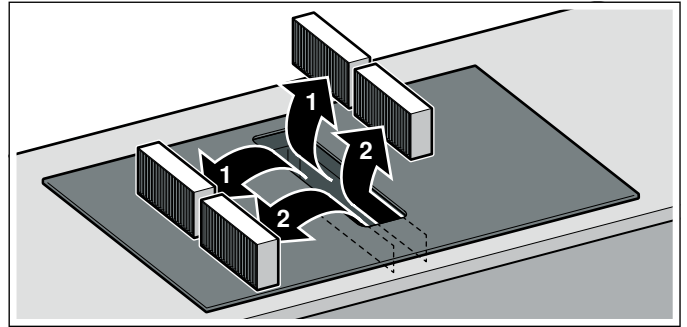
Anvisningar

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

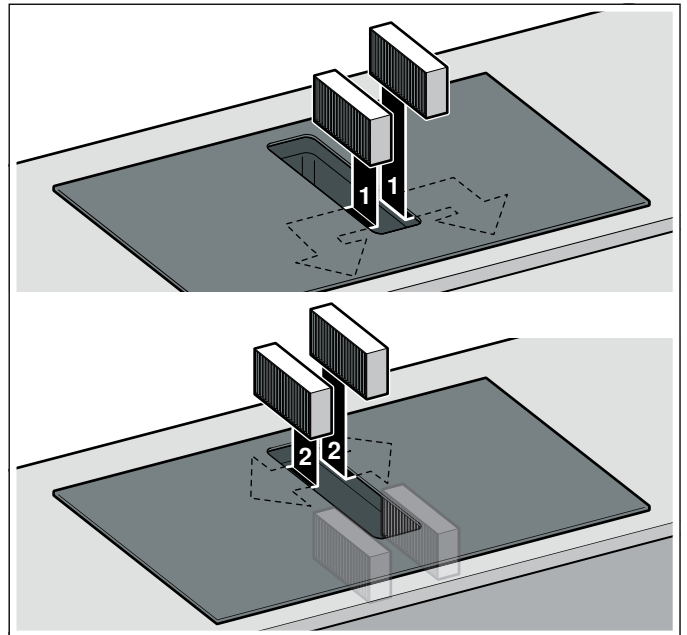
1. Ta ur metallfiltret.



2. Ta ur och omhänderta de aktiva kolfiltren 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.

Anvisningar

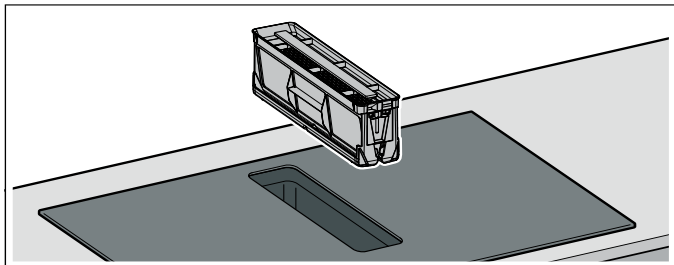
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
- Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hällen.

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 28
 3. Ta ur de aktiva kolfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs, när du demonterat metallfiltret.
 4. Sätt i det torkade metallfiltret igen efter rengöringen.

Rengör metallfiltret.

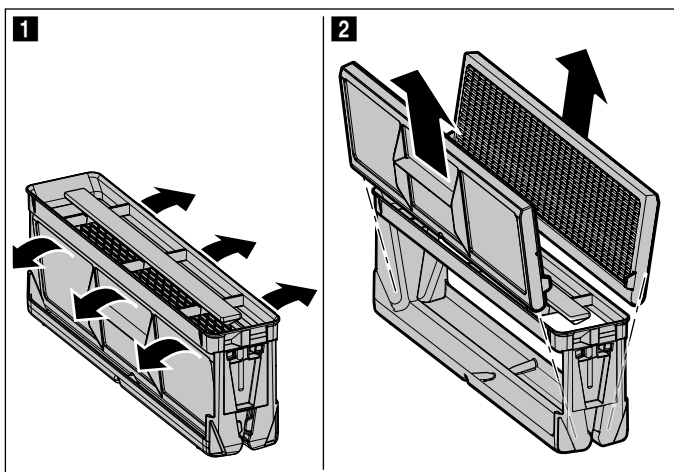
Anvisningar

- 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.

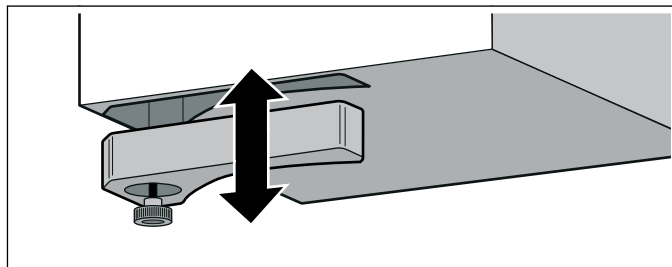
Maskindisk:

- 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.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

Barnspärren är på.

Mer 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 ljussignalen, 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".

Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.

Slå av fläkten manuellt.

Mer information om inställningen hittar du i kap.

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 induktions-tekniken, inte att enheten är trasig.

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.

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

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

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"* och → *"Kombizon"*

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"* och → *"Kombizon"*

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. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. 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.
F	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".
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken är överhettad och alla kokzoner är av.	
F5 + 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.
F5 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.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Slå sedn på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen har slagit av enheten. Du hittar mer information i kap. .
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten.	Gör hällen strömlös. Se till så att hällen är ansluten som kopplingsschemat anger.
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Anvisningar

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



Service

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

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

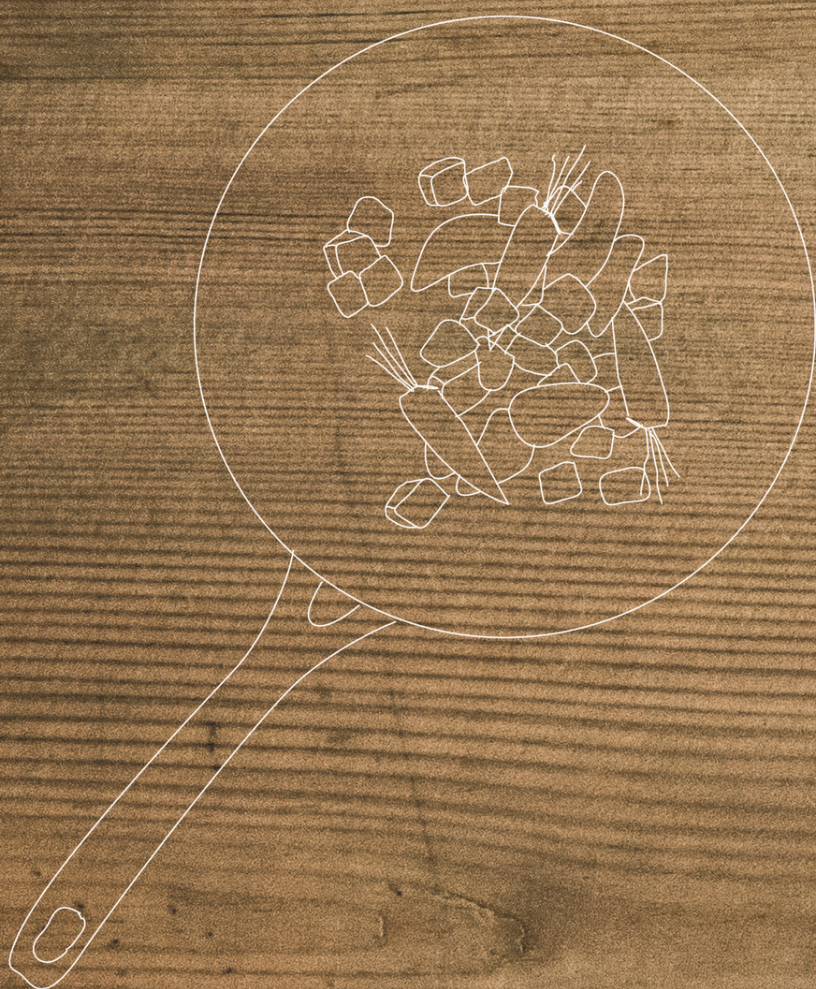
Tabellen är framtagen för provningsinstitut för att underlätta provning av våra enheter.

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001479956
000109(01)
SV