

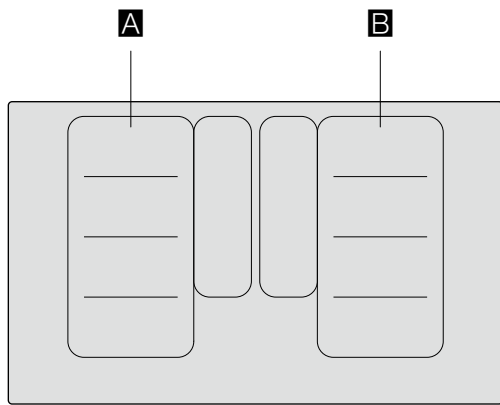


HÄLL

[sv] BRUKSANVISNING

**T68.S6...**










		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Innehållsförteckning

	<b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>ShortBoost-funktion</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	<b>6</b>		Rekommenderad användning . . . . .	21
	<b>Skadeorsaker</b> . . . . .	<b>7</b>		Slå på . . . . .	21
	Översikt . . . . .	7		Slå av . . . . .	21
	<b>Återvinning</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Varmhållningsfunktion</b> . . . . .	<b>21</b>
	Råd för energibesparing . . . . .	8		Slå på . . . . .	21
	Återvinning . . . . .	8		Slå av . . . . .	21
	<b>Tillagning med induktion</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Överföring av inställningar</b> . . . . .	<b>22</b>
	Fördelar med att använda induktion. . . . .	8		Slå på . . . . .	22
	Kokkärl . . . . .	8		<b>Steksensornfunktion</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Lär dig enheten</b> . . . . .	<b>10</b>		Fördelarna vid stekning . . . . .	22
	Kontrollpanelen . . . . .	10		Pannor för steksensorn . . . . .	22
	Kokzonerna . . . . .	11		Temperaturlägen . . . . .	23
	Restvärmeindikering . . . . .	11		Tabell . . . . .	23
				Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen. . . . .	26
	<b>Twist-Pad med Twist vred</b> . . . . .	<b>12</b>		Gör så här . . . . .	28
	Ta bort Twist-vredet . . . . .	12		<b>Barnspärr</b> . . . . .	<b>28</b>
	Förvara Twist-vredet . . . . .	12		Slå på/av barnspärren . . . . .	28
	Använda enheten utan Twist-vred . . . . .	12		Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .	28
	<b>Använda maskinen</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Torkskydd</b> . . . . .	<b>29</b>
	Slå på och av hällen . . . . .	13		<b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .	<b>29</b>
	Ställa in kokzon . . . . .	13		<b>Grundinställningar</b> . . . . .	<b>30</b>
	Rekommendationer . . . . .	14		Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . .	31
	<b>Flex ZoneZon</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .	<b>32</b>
	Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .	16		<b>Kastrulltest</b> . . . . .	<b>32</b>
	Som två oberoende kokzoner . . . . .	16		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>33</b>
	Som en enda kokzon . . . . .	16		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>33</b>
	<b>Move-funktion</b> . . . . .	<b>17</b>		Inställning . . . . .	33
	Slå på . . . . .	17		Home Connect-inställningar . . . . .	35
	Slå av . . . . .	17		Programuppdatering . . . . .	37
	<b>FlexPlus-kokzon</b> . . . . .	<b>18</b>		Fjärrdiagnos . . . . .	37
	Tips om kastruller, grytor och pannor . . . . .	18		Uppgiftskyddsinfo . . . . .	37
	Slå på . . . . .	18		CE-överensstämelseintyg . . . . .	37
	Slå av . . . . .	18		<b>Anslutning spisfläkt</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>19</b>		Installation . . . . .	38
	programmering av tillagningstid . . . . .	19		Koppla ned . . . . .	39
	Äggklockan . . . . .	19		Styr spisfläkten från spisen . . . . .	39
	Stoppursfunktion . . . . .	20		Inställningar fläktstyrenhet . . . . .	40
	<b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Slå på . . . . .	20			
	Slå av . . . . .	20			

 <b>Rengöring</b> .....	<b>40</b>
Häll .....	40
Hällinfattningen .....	40
Twistvredet .....	40
 <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> .....	<b>41</b>
 <b>Hur åtgärda fel?</b> .....	<b>43</b>
 <b>Service</b> .....	<b>44</b>
E- och FD-nummer .....	44
 <b>Provrätter</b> .....	<b>45</b>

---

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** och onlineshop: **[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)**

## **Bestämmelser för användningen**

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

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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

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

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

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

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

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

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 – Kvävningrisk!**

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

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

### **Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### **Varning – Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkring 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 fel!!**

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

### **Varning – Risk för 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!

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

### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

## Återvinning

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

### Råd för energibesparing

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

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## 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.
- Effektreglering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

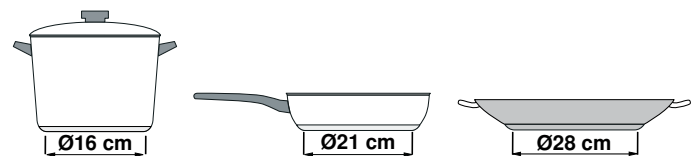
### Kokkärl

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

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

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

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



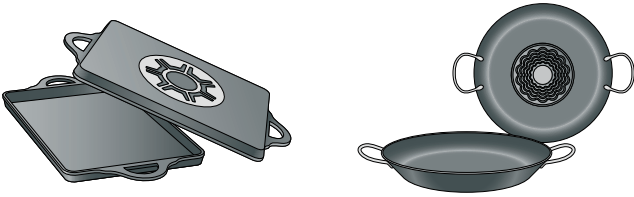
Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".



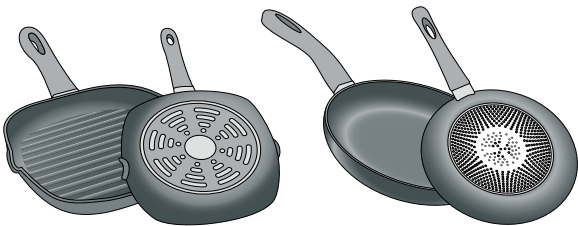


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



- Består grytbotten t.ex. av material med 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

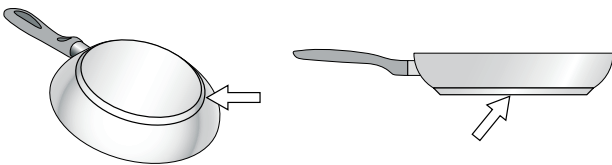
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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. 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

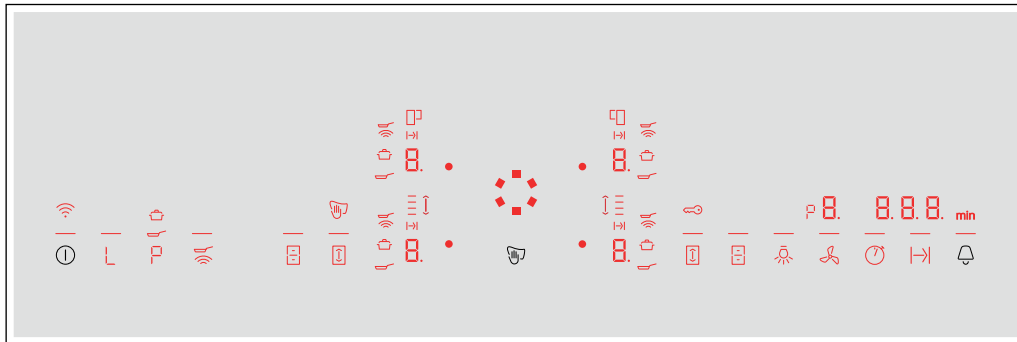
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk  $\emptyset$  och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- $\emptyset$ .

## Lär dig enheten


















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

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

### Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Varmhållningsfunktion
	Powerboost- och Shortboost-funktionerna
	Steksensor
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	Stoppursfunktion
	Ställa in tillagningstiden
	Äggklocka och barnspärr
	Fläktstyrning
	Fläktbelysning

Indikeringar	
	Status
	Effektlägen
	Restvärme
	Powerboost- och Shortboost-funktionerna
	PowerBoost-funktion
	ShortBoost-funktion
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	FlexPlus-kokzon
	Ställa in tillagningstiden
	Timerfunktion
	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 eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Se avsnitt → "Flex Zone"
	FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzoner slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Se avsnitt → "FlexPlus-kokzon"
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion"		

## 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

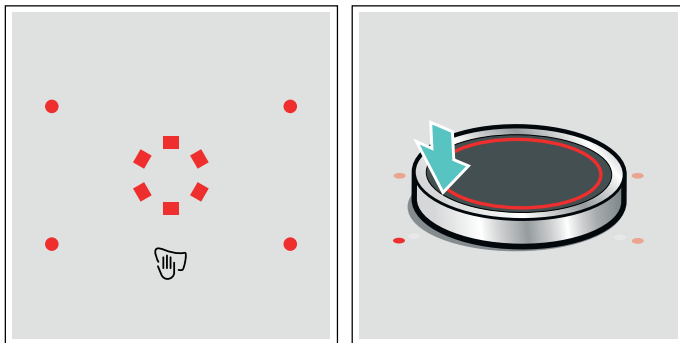
Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växlar.

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

## Twist-Pad med Twist vred

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

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



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

### Anvisningar

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

### Ta bort Twist-vredet.

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

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

### Varning – Brandrisk!!

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

### Förvara Twist-vredet






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

Det kan även störa TV och bildskärmar.

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

### Använda enheten utan Twist-vred

Hällen går att använda även utan Twist-vred:

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

Kokzonen är på.

### Anvisningar

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






## Använda maskinen

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

### 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.

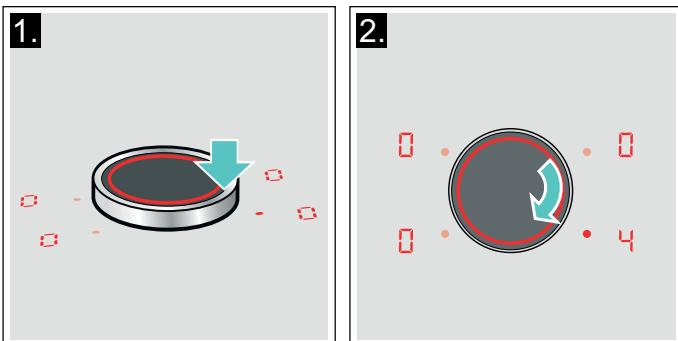
### Anvisningar

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

### 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>		
Potatisklimp*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
* 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, 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
<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	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

## Flex ZoneZon

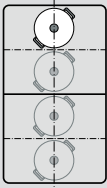
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

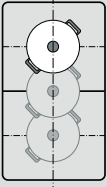
### Rekommendationer för användning av kokkärl

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

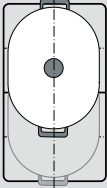
**Som en enda kokzon**



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

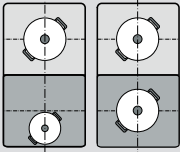


$\emptyset > 13\text{ cm}$   
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



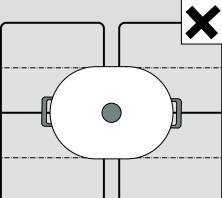
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

**Som två oberoende kokzoner**



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

**Rekommendationer**



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

### Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

#### Slå på

Se kap. → "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

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på lämpligt ställe map. storleken. Enheten känner av när kastrullen, grytan eller pannan står rätt och delar upp kokzonerna. Välj den kokzon du vill ha och ställ in effektläget med Twist-vredet.

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

#### Dela på 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.

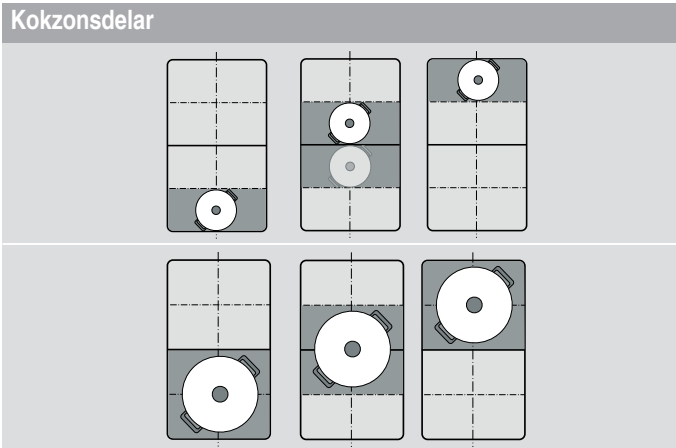
**Anvisning:** Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.



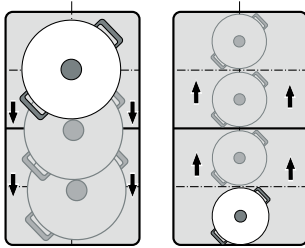
## Move-funktion

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 **1**.



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.

## FlexPlus-kokzon

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

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

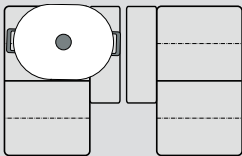
### Tips om kastruller, grytor och pannor

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

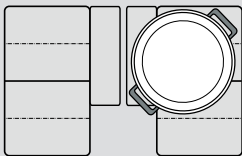
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och FlexPlus-kokzonen.

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

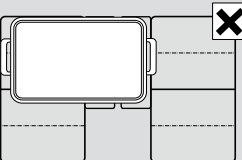
#### Ställa på kastrull, gryta eller panna



Avlång gryta:  
använd den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner eller som en.



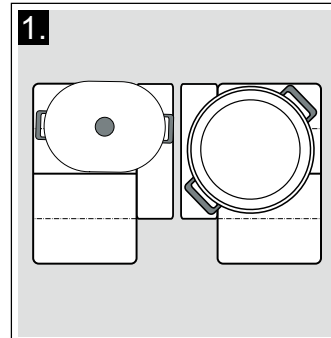
Stor, rund gryta:  
använd den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



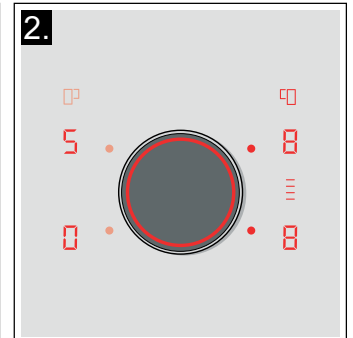
Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

### Slå på

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



FlexPlus-kokzonen är på.



### Slå av

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

FlexPlus-kokzonen slår av.

## Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

### programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här:

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

#### Ändra eller radera tid

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

#### När tiden har gått ut



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

## Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.



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

### Slå på

Tryck på  och indikeringen  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.


### Slå av

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

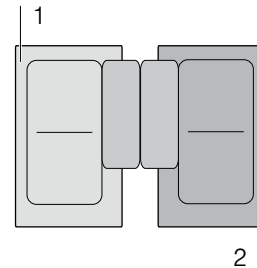
Funktionen slår av.

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

## PowerBoost-funktion




PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge .

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.

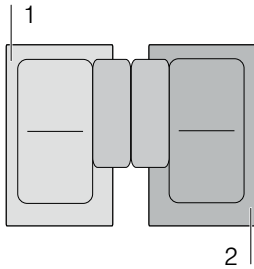


## ShortBoost-funktion

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

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

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




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

### Rekommenderad användning


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

### Slå på

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

Funktionen är på.

### Slå av

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

Funktionen slår av.

**Anvisning:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.

## Varmhållningsfunktion

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

### Slå på

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

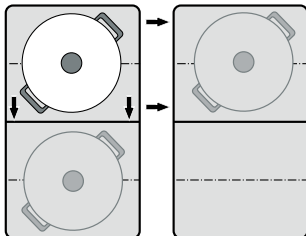
### Slå av

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

## Överföring av inställningar

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

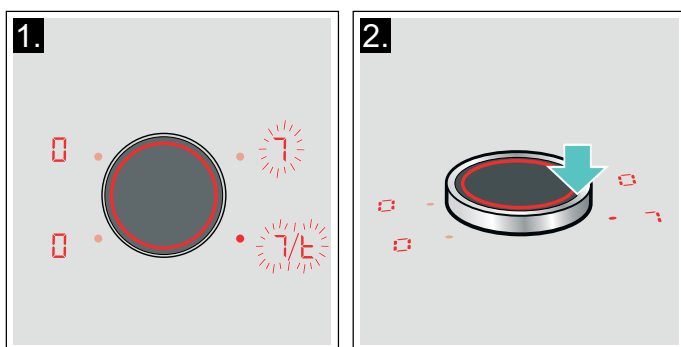
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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

### Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på till annan kokzon. Effektläget på ursprungliga kokzonen blinkar. Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på nya kokzonen blinkar tidigare valt effektläge och  $\frac{7}{E}$ .
2. Välj ny kokzon för att bekräfta inställningarna. Effektläget för ursprunglig kokzon blir inställt på  $\frac{7}{E}$ .



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 steksensorn

Det finns specialpannor som passar steksensorn. Extratillbehöret går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

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

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

## 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.			

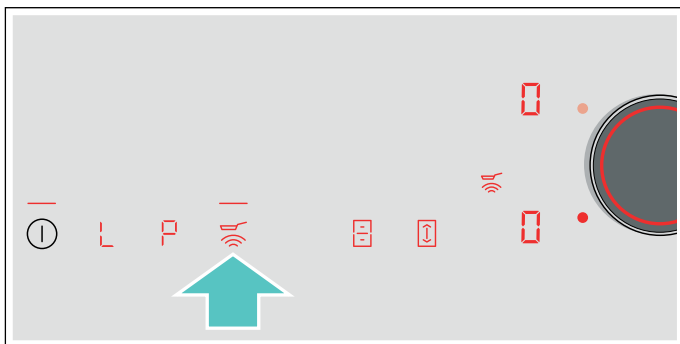


	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Svamp <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Vitlök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sveta lök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaserad grönsaker <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Potatis</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup>		5	6 - 12
Rårakor <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.			

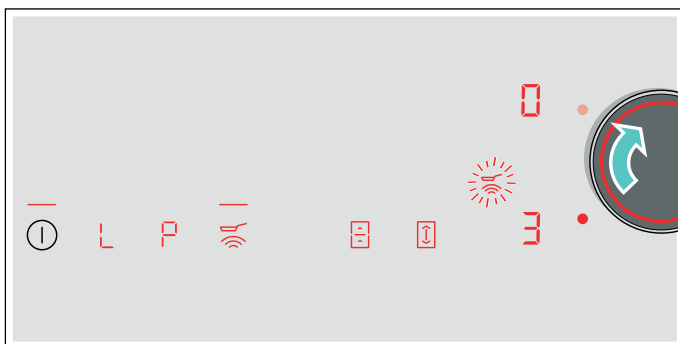
## Gör så här

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> 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	<b>Ljudsignaler</b> 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	<b>Visa effektförbrukning</b> 0 Av.* 1 På.
c 5	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b> 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	<b>Timerfunktionens signaltid</b> 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	<b>Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt</b> <b>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</b> 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	<b>Tid för val av kokzon</b> 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 11	<b>Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen</b> -9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen. -5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen. -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 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.

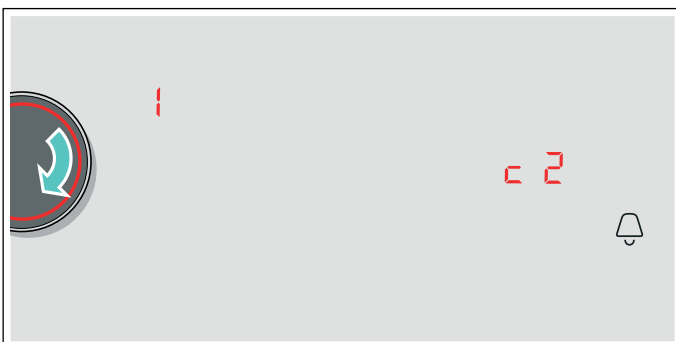
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 3 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att då upp resp. indikering.


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 **c 1** och **0** 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.

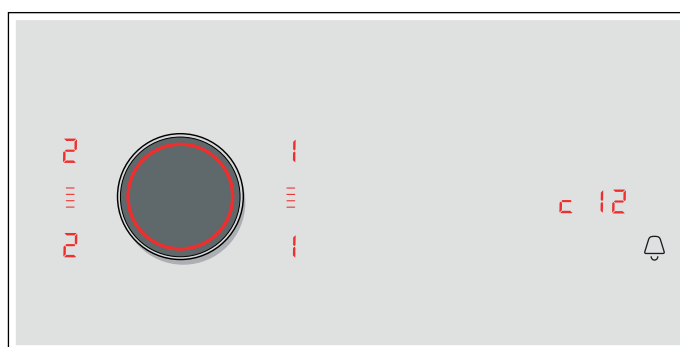
## Kastrulltest

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 12**.
3. Vrid på Twist-vredet. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
<b>0</b>	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
<b>1</b>	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
<b>2</b>	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 hemmanätverket 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

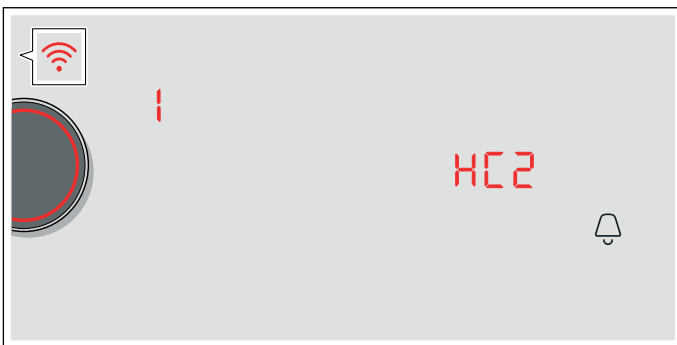
Du måste ha en router med WPS-funktion.

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.






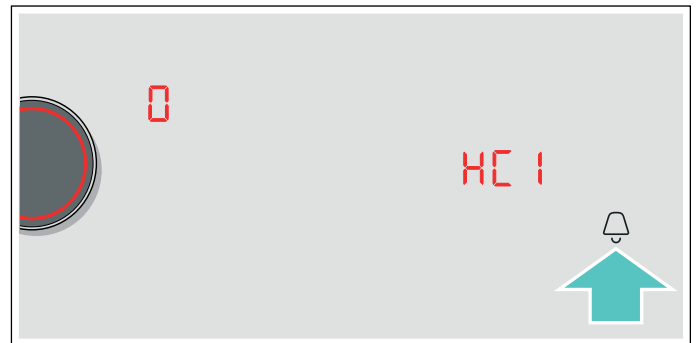
4. Ställ in värdet **1** med Twist-vredet.  
**1** och  blinkar på kontrollerna.
5. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter.  
Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  inte längre blinkar utan lyser konstant på kontrollerna.  
**Anvisning:** Gick det inte koppla upp, så får du upp **2** "manuell 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.




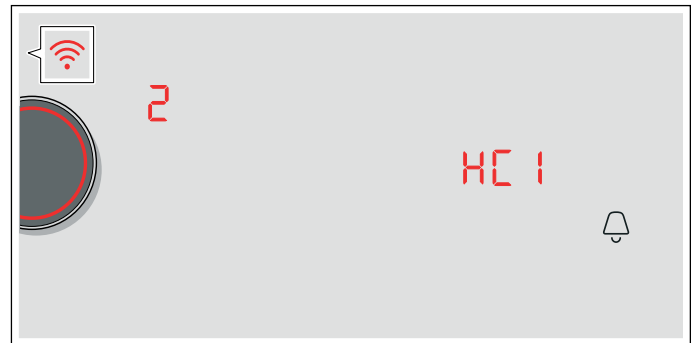
6. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för automatisk nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet **0** visas i kokzonsdisplayen.

### Manuell inloggning på hemnätverket

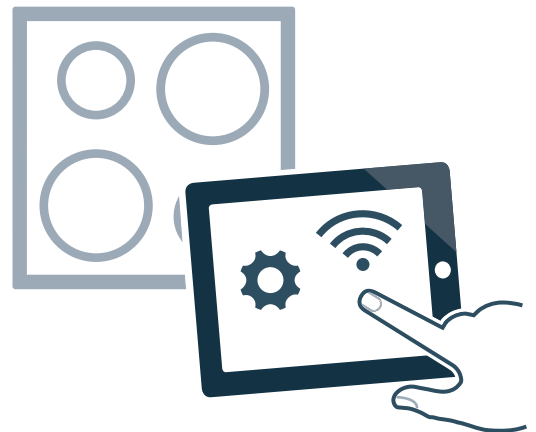
1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.  
 tänds i kokzonsdisplayen.




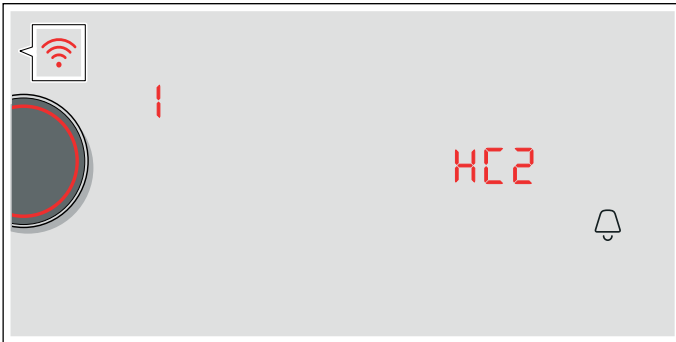
4. Ställ in värdet **2** med Twist-vredet.  
**2** och  blinkar på kontrollerna.



5. Logga in mobilenheten på hemnätverket 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>HC1</b>	<b>Inloggning till hemnätverk (WLAN)</b>
<b>0</b>	Inte ansluten / Bryt nätverksanslutningen.
<b>1</b>	Anslut automatiskt.
<b>2</b>	Anslut manuellt.
<b>3</b>	Ansluten.
<b>HC2</b>	<b>Anslutning med app</b>
<b>0</b>	Inte ansluten.
<b>1</b>	Återställ anslutningen.
<b>HC3</b>	<b>Uppkoppling mot WLAN</b>
<b>0</b>	Trådlös modul avstängd.
<b>1</b>	Trådlös modul inkopplad.
<b>HC4</b>	<b>Inställningar via app</b>
<b>0</b>	Avstängd
<b>1</b>	Inkopplad.*
<b>HC5</b>	<b>Programuppdatering</b>
<b>1</b>	Uppdatering finns och är klar för installation.
<b>2</b>	Start av installationen.
<b>HC6</b>	<b>Fjärrmanövrering från kundtjänsten</b>
<b>0</b>	Inte tillåten.
<b>1</b>	Tillåten.
* Grundinställning	

Symbol	Funktion
<b>HC7</b>	<b>WLAN signalstyrka</b>
<b>0</b>	Inte uppkopplad mot hemnätverket (WLAN).
<b>1</b>	Signalstyrka 1 (dålig)
<b>2</b>	Signalstyrka 2 (medel)
<b>3</b>	Signalstyrka 3 (hög)
<b>HC8</b>	<b>Uppkoppling mot Home Connect-servern</b>
<b>0</b>	Inte ansluten.
<b>1</b>	Ansluten.
* Grundinställning	

### Anvisningar



- Inställningen **HC2** visas bara när apparaten är uppkopplad mot hemnätverket.
- Inställningen **HC3** visas bara när apparaten tidigare har kopplats upp mot hemnätverket.
- Inställningen **HC5** visas bara när det finns en uppdatering.
- Inställningen **HC6** visas bara när kundtjänsten försöker att ansluta sig till apparaten. När du har beviljats åtkomst kan du när som helst avsluta den.
- Inställningarna **HC7** och **HC8** visas bara när det finns en WLAN-uppkoppling.

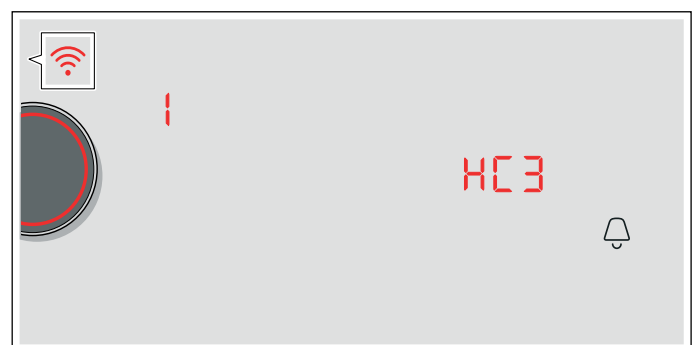
### Slå av WLAN

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 **HC3** visas.  
**1** tänds i kokzonsdisplayen.







4. Ställ in **0** med Twist-vredet.  
WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.


## Koppla ned

Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.




### Anvisning:

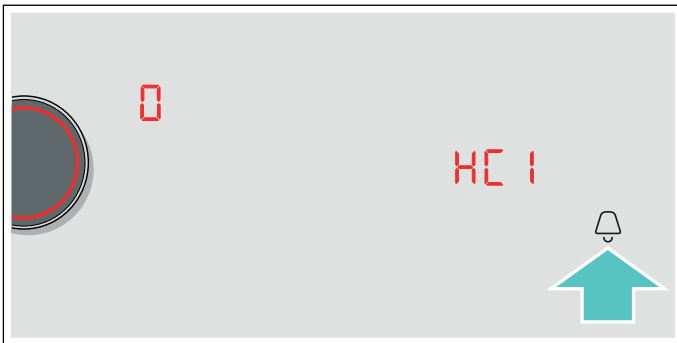
Du kan inte styra hällen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

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 **1** "Automatisk uppkoppling" eller  
värdet **2** "Manuell uppkoppling".
5. Följ anvisningarna enligt → "Automatisk inloggning på hemnätverket" eller → "Manuell inloggning på hemnätverket".



## Appanslut

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

### Anvisningar

- Enheten måste vara nätverksuppkopplad.
- Du måste ha öppnat och ställt in appen.
- Har du direktuppkoppling mot fläkten, så måste du först koppla ned hällen från hemnätverket och koppla upp igen. → "Koppla ned från nätverket" på sidan 36 → "Nätverksuppkoppling" på sidan 36

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 **1** med Twist-knappen.
5. Följ appanvisningarna för nedkoppling.

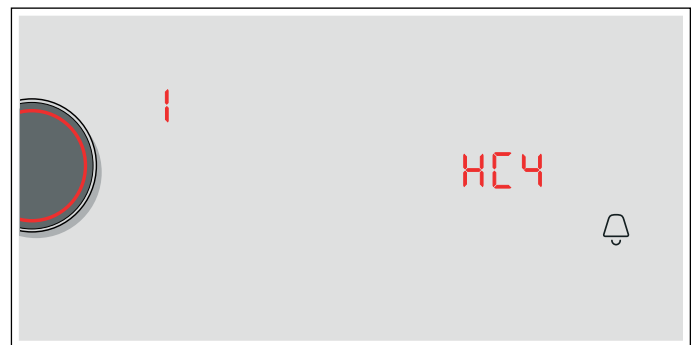
## Inställningar via appen

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

### Anvisningar

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

1. 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 **1** med Twist-knappen. Avaktivera överföringen genom att välja värdet .



## Belräta 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 **HCS**) 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 intygar att enheten med trådlös funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under [www.neff-international.com](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								

## Anslutning spisfläkt

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

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

### Home Connect

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

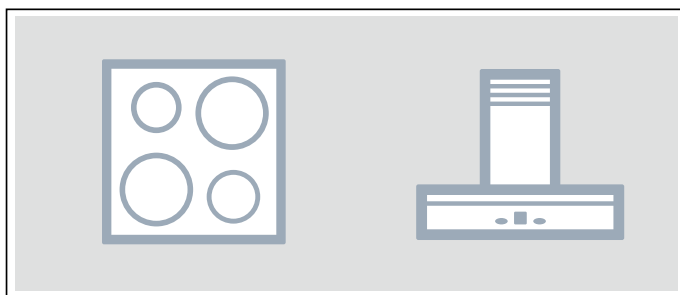
Båda enheterna går att styra via appen och med kontrollerna.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen och Home Connect-kapitlet. → "Home Connect" på sidan 33



### Direktuppkoppla enheterna

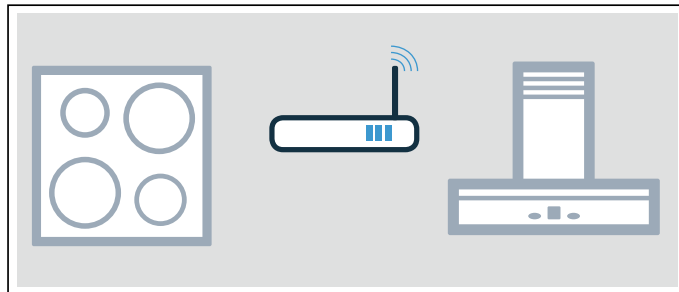
Blir enheten direktuppkopplad mot fläkten, så går det att styra fläkten via hällen. Det går inte längre att koppla upp båda enheterna mot hemnätverket eller appen. Båda enheterna går att styra med kontrollerna.



### Koppla upp enheterna via hemnätverket

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

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



### Anvisningar

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








### Installation

För att anslutningen mellan spisen och köksfläkten ska kunna upprättas måste båda apparaterna vara inkopplade.

Följ kapitlet "Anslutning av spisen" i bruksanvisningen för köksfläkten.

### Direkt anslutning

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

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  tills du får upp inställningen  16.  
 tänds på kokzonsindikeringen.
4. Ställ in  med Twist-vredet.  
 blinkar på kokzonsindikeringen.
5. Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter.  
Hällen är uppkopplad mot fläkten om du får upp  på kokzonsindikeringen. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på hällens kontroller när du går ur inställningsmenyn.













## Anslutning via hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Om du inte har det, följ stegen i "Direktuppkoppling".





Se först till så att fläkten är uppkopplad mot appen eller är uppe på hemnätverket.

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  tills du får upp inställningen . Du får upp  (nedkopplad) på kokzonsindikeringen eller  (uppkopplad mot hemnätverket).
4. Ställ in  med Twist-vredet.  
 blinkar på kokzonsindikeringen.
5. Om enheten inte var uppkopplad mot hemnätverket, tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Hällen är uppkopplad mot hemnätverket, du får upp  på kokzonsindikeringen. Uppkopplingen mot fläkten går igång automatiskt i 2 minuter. Fortsätt med nästa moment när enheten uppkopplad mot hemnätverket.
6. Påbörja fläktuppkopplingen.  
Hällen är uppkopplad mot fläkten om du får upp  på kokzonsindikeringen. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på hällens kontroller när du går ur inställningsmenyn.

**Anvisning:** Det går inte koppla upp förrän båda enheterna är hemnätverksanslutna och i uppkoppling. Har uppkopplingstiden för någon av enheterna gått ut, koppla upp igen (grundinställningarna, inställning ).

## Koppla ned

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.

1. Slå på hällen.
2. Tryck 3 sekunder på .  
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  tills du får upp inställningen .
4. Ställ in  med Twist-vredet.  
Uppkopplingen blir återställd.




## Styr spisfläkten från spisen.

I spisens grundinställningar kan du ställa in hur spisfläkten ska fungera när spisen eller enskilda kokzoner kopplas in och stängs av. → "Inställningar fläktstyrning" på sidan 40

I manöverpanelen kan du göra ytterligare inställningar.


## Inställning av fläkten

### Slå på

1. Tryck på .
2. Välj fläktläge med Twist-vredet.  
Du kan välja mellan stegen 1, 2 och 3. För att välja intensivstegen vrider du Twist-vredet tills  eller  visas.



Fläkten slår på.

### Slå av

1. Tryck på .
2. Ställ in fläktsteg 0 med Twist-vredet.  
Fläkten slår av.

## Inställning av automatisk drift

### Slå på

1. Tryck på .
2. Vrid Twist-vredet tills symbolen  visas på manöverpanelen.  
Autoläget är på.  
Fläkten går igång automatiskt när det osar.

### Slå av

1. Tryck på .
2. Vrid Twist-vredet tills fläktsteg 0 har ställts in, eller välj ett annat fläktsteg.  
Autoläget är av.

## Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan tända och släcka spisfläktens lampa via spisens manöverpanel.

Rör vid symbolen .

## Inställningar fläktstyrenhet

Du kan när du vill anpassa den spisbaserade fläktstyrenheten efter dina önskemål.

Symbol	Funktion
<b>c 15</b>	<b>Anslutning spis - spisfläkt</b>
0	Inte ansluten / Bryt anslutningen.
1	Starta anslutningen.
2	Uppkopplad mot hemmanätverk (WLAN).
3	Ansluten till spisfläkten.
<b>c 18</b>	<b>Automatisk start av fläkten</b>
0	Avstängd Spisfläkten måste vid behov startas manuellt.
1	Startad med automatisk drift.* När en kokzon startas kopplas spisfläkten in med automatisk drift.
2	Startad med manuell drift. När en kokzon startas kopplas spisfläkten in med ett fast fläktsteg.
<b>c 20</b>	<b>Fläktergång</b>
0	Spisfläkten stängs av samtidigt med spisen.
1	Startad med automatisk drift.*
2	Startad med standard fläktergång.
3	Ingen ändring av inställningarna.
<b>c 21</b>	<b>Automatisk tändning av belysningen</b>
0	Avstängd
1	Inkopplad.* Belysningen tänds när spisen startas.
<b>c 22</b>	<b>Automatisk släckning av belysningen</b>
0	Släckt.*
1	Tänd. Belysningen släcks när spisen stängs av.

\* Grundinställning

### Anvisning:

Inställningarna **c 18**, **c 20**, **c 21** och **c 22** visas bara om apparaten är ansluten till en spisfläkt.

## Rengöring

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

### Häll

#### Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

#### Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socket, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

\* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.

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

### Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

### 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 går det inte att slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

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

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

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

#### Varför går det inte att 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. → "PowerManager" på sidan 33

### 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.

##### **Hög vissling:**

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

##### **Fläktljud:**

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

## Kastruller, grytor och pannor

### Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

### Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

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

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

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

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

## Rengöring

### Hur rengör jag hällen?

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

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

## Hur åtgärda fel?

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

Indikering	Möjlig orsak	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.
– blinkar på kokzonsindikeringarna	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
<i>F2 / E 70 15</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<i>F4 / E 70 15</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<i>F5</i> + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
<i>F5</i> och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<i>F1 / F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<i>F0</i>	Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
<i>F9</i>	FlexPlus-kokzonen går inte slå på	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
<i>E 70 10</i>	Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket eller fläkten.	Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men utan uppkoppling. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
<i>U400</i>	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.
<i>dE</i>	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på något av sensorfälten 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.

### E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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



## Provrätter

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

Uppgifterna i tabellen syftar på våra 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 Ø 16 cm	-	-	-	1.	nej
<b>Värma och varmhålla linsgryta</b>						
Linsgryta* Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Linsgryta på burk T.ex. linsterrin med korv från Erasco. Starttemperatur 20°C						
Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
<b>Göra béchamelsås</b>						
Mjölktemperatur: 7°C Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt						
1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
<b>Koka risgrynsgröt</b>						
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
<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 Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
<b>Göra pannkakor**</b>						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna 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

9001529004  
000421(00)  
SV