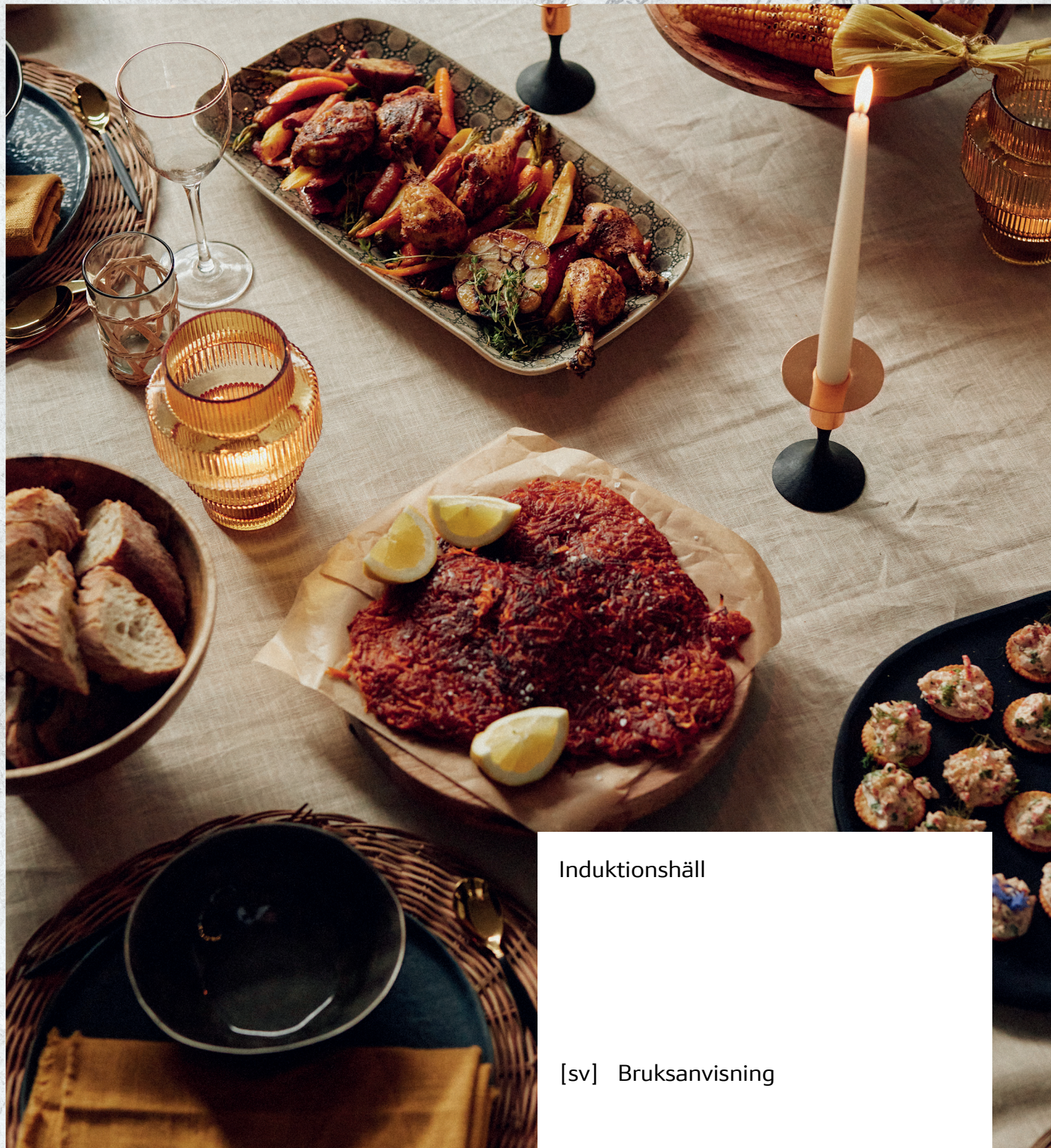




Induktionshäll

[sv] Bruksanvisning



V6..YX4..



Innehållsförteckning

1	Säkerhet	2	17	Varmhållningsfunktion	14
2	Undvika saksador	4	18	PowerTransfer	14
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	19	Frying Sensor	14
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor	6	20	Barnspärr	15
5	Lär känna	6	21	Paus	15
6	Twist Pad®-kontrollen	8	22	Individuell säkerhetsavstängning	15
7	Mjukvaruuppdatering	9	23	Grundinställningar	15
8	Funktioner	9	24	Kastrulltest	17
9	Före första användningen	9	25	Home Connect	17
10	Användningsprincip	10	26	Rengöring och skötsel	19
11	Fläktstyrning	11	27	Avhjälpning av fel	21
12	Favoriter-knapp	11	28	Avfallshantering	23
13	Flex Zone	12	29	Kundtjänst	23
14	Tidsfunktioner	12	30	Information om fri och Open Source-programvara	23
15	PowerBoost	13	31	Överensstämmelseförklaring	24
16	PanBoost	13	32	Provrätter	24

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.

- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:

- på båtar eller i fordon.
- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.
- för att dammsuga upp farliga eller explosiva ämnen och ångor.
- för att dammsuga upp småsaker och vätskor.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av

metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishällen på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

⚠ **ARNING – Kvävningsrisk!!**

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

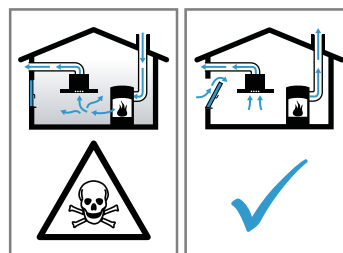
Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ **ARNING – Förgiftningsrisk!!**

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning. 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.



- ▶ Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och eldstad som drar rumsluft.
- ▶ 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. Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdet.
- ▶ Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder.
- ▶ Använder du bara enheten med cirkulationsluftdrift, så finns inga begränsningar.

⚠ **ARNING – Brandrisk!!**

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

- ▶ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

- ▶ Använd aldrig enheten utan filter.
- ▶ Rengör metallfiltret regelbundet.

- Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering).
- Installation av enheten i närheten av eldstäder för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver att eldstäderna har sluten lucka som inte går att ta av. De får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

Enheten blir varm vid användning.

- Låt enheten svalna innan du rengör den.
- Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den först svalna innan du tar bort fettfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Slå inte på skadad enhet.
- Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- Ring service. → *Sid. 23*

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

- Använd aldrig frusna kokkärl.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.

- Kastrullen, grytan eller pannen i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.

- Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.



Risk för personskador på barn och vuxna pga nedfallandevred.

- Ta av vredet före rengöring.
- Sätt bara vredet på angiven position på kontrollerna.
- Låt inte barn leka med vredet.

⚠ **WARNING – Fara! Magnetism!!**



Obs! Magnetism



För personer med pacemaker:

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- Personer med elektroniska implantat måste hålla minst 10 cm minimiavstånd till kontroller och magnetiska vred.
- Ha aldrig magnetvredet i fickorna.

2 Undvika sakskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar, urgröplingar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröplingar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhärlar och rengör bara kall håll.
Det ger glaset urgröplingar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovvottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Repor	Materialrester mellan håll och vred.	Håll vred ren.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på delarna.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärnen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- ✓ Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- ✓ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- ✓ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- ✓ Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- ✓ Ojämn bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✓ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- ✓ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge. Använd lämpligt läge för den fortsatta tillagningen.

- ✓ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- ✓ Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- ✓ Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

✓

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlagning.

- ✓ Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- ✓ Det bibehåller filterfunktionen.

4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av

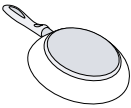
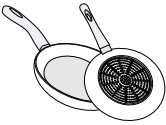
kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att den ska registreras ordentligt. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.

Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest.

→ "Kastrulltest", Sid. 17

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna 	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning. Ferromagnetisk kastrull, gryta eller panna av stålemalj, gjutjärn eller rostfritt specialstål för induktionshäll.	De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända. Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp snabbt och registreras säkert.
Lämplig  	Botten är inte helt ferromagnetisk. Bottnar med aluminiumhalt.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad. Bottnarna har mindre effektupptagande, ferromagnetisk yta. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt.
Olämplig	Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.	

Noteringar

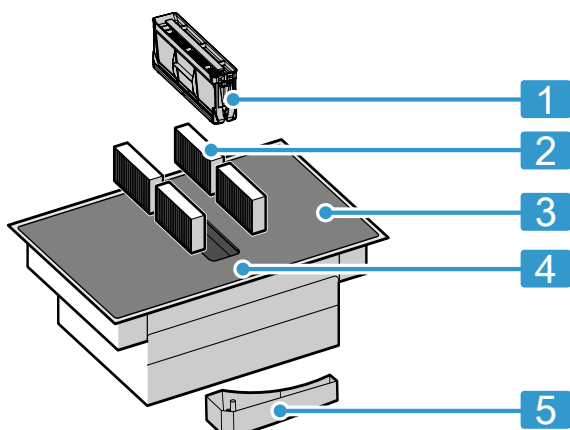
- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värm inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

5 Lär känna

5.1 Din nya enhet

Information om din nya enhet

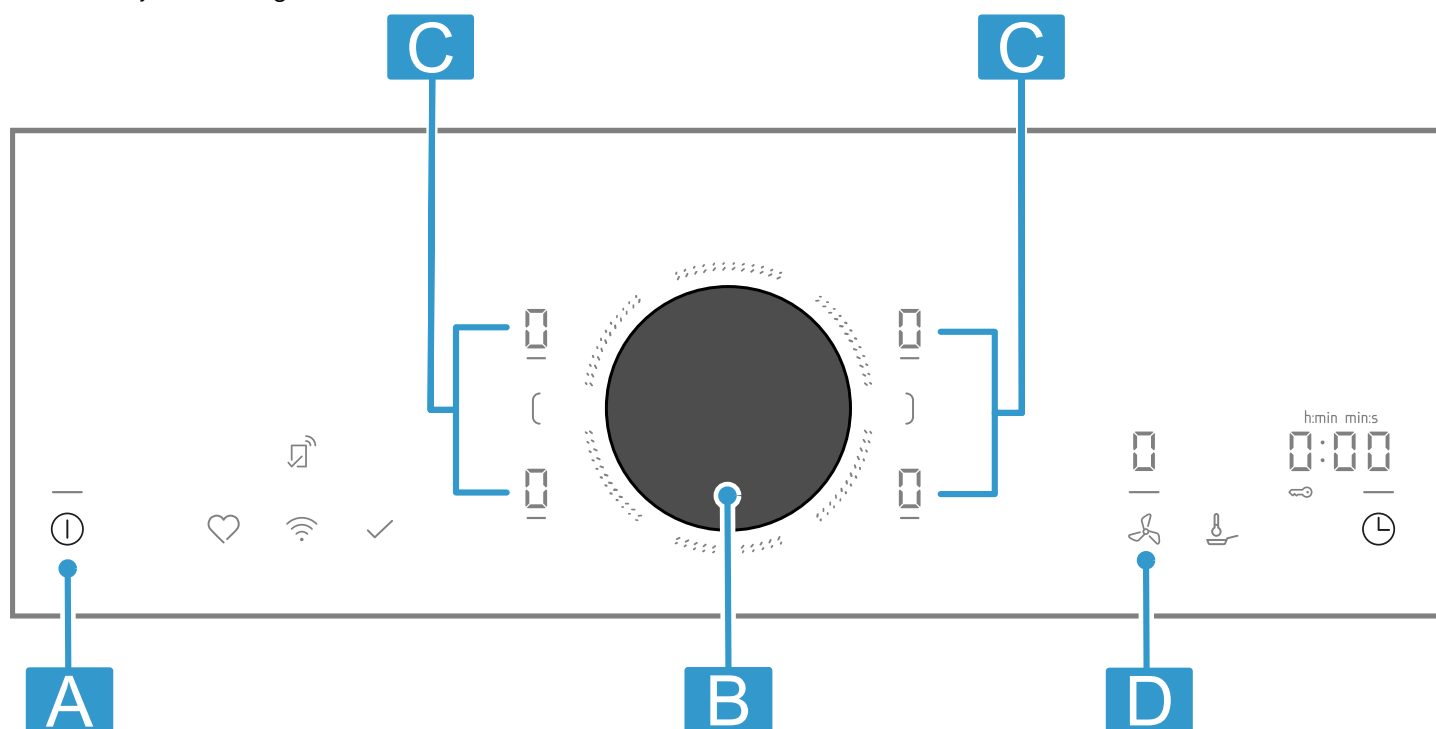
1 Fettfilter



- | | |
|---|--|
| 2 | Osfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering ¹ |
| 3 | Häll |
| 4 | Kontroller |
| 5 | Bräddningsbehållare |

5.3 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Bokstav	Beteckning
A	Huvudbrytare
B	Twist Pad®
C	Kokzon
D	Fläktgivare

Notering: Håll kontrollerna rena och torra.

Tips! Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och knappar. Elektronik kan bli överhettad.

Twist Pad®-kontrollen

Magnetvredet styr hällen med en smidig vridning. Kontrolllamporna runt vredet visar valstatus.

Pekknappar

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

Sensor	Funktion
ⓘ	Huvudbrytare
[/]	Hopslagning/delning av kokzonerna
🔥	Frying Sensor

5.2 Extratillbehör

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

- Evakueringssats
- Cirkulationssats
- Osfilter för cirkulationsdrift
- Akustikfilter för evakueringsdrift

Sensor	Funktion
⌚	Timerfunktioner/Barnspärr
♥	Favoriter-knapp
📶	Uppkoppling

De olika funktionsknapparna lyser vita när funktionerna är tillgängliga. Knapparna lyser röda vid val eller ändringar.

Indikeringar

Indikering	Betydelse
⌚	Avstängningstimer
🔥	Frying Sensor
⚡	Effektlägen
🔒	Barnspärr

Knappar vid Home Connect-uppkoppling

Följande knappar är tillgängliga när Home Connect-uppkopplingen är upprättad.

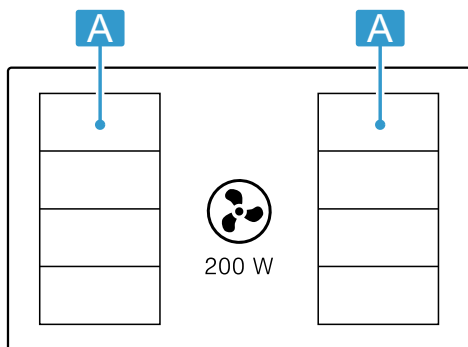
Sensor	Funktion
✓	Föra över inställningar från annan enhet

¹ Beroende på enhetsutförande.

Lyser , sök mer information i Home Connect-appen.

5.4 Fördela kokzonerna

Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.



Område	Maxeffektläge	
 	Effektläge 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
 	Effektläge 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W

På effektläge 9 uppnår hällen den effekt som tabellen anger för att korta förvärmningstiderna och upprätthåller den sedan en viss tid om inga andra kokkzoner på samma sida är på.

5.5 Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

Område	Kokzonstyp
	Enkelkokzon
	Flex-zon → "Flex Zone", Sid. 12

5.6 Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Indikering	Betydelse
	Kokzonen är het.
	Kokzonen är varm.

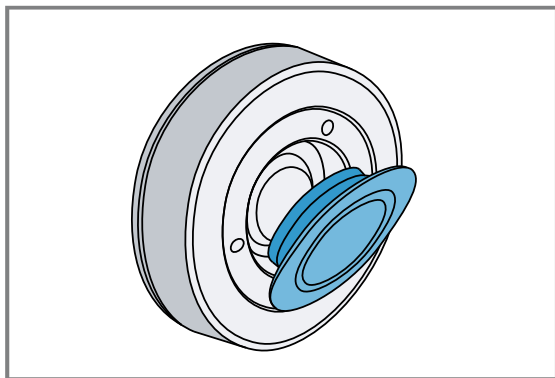
5.7 Filterindikering

Plattan har filterindikering. Är osfiltret smutsigt, så tänds  och du måste byta filter.

→ "Os- eller akustikfilter", Sid. 20

6 Twist Pad®-kontrollen

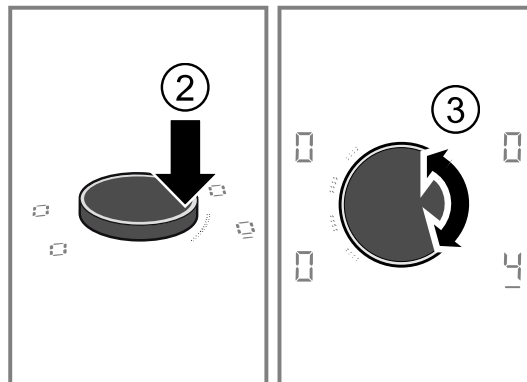
Magnetvredet väljer kokzoner, effektlägen och andra hällinställningar. Vredet går att sätta mitt på kontrollerna där det fäster. Det går att ta bort vredet närsomhelst. Det består av två delar som går att ta av smidigt. Tas det bort från en metallyta, så kan underdelen sitta kvar på ytan. Sätt ihop de båda delarna igen vid användning.



6.1 Placera och använda Twist Pad®

- Slå på hällen med .
- Sätt vredet mitt på den markerade punkten på glaset över kontrollerna.
- Tryck på vredet i höjd med den kokzon du vill ha för att slå på den.

- Vrid vredet och välj effektläge.



6.2 Bruksanvisning

Det sitter en kraftig magnet i vredet. Så följ anvisningarna nedan:

- Håll inte vredet nära magnetiska datamedier som t.ex. kreditkort och magnetkort. Det kan skada datamedier. Det kan även störa TV och bildskärmar.
- Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Håll alltid vredet rent. Smuts kan påverka funktionen negativt. Se Rengöra vredet. → Sid. 19

6.3 Ta bort Twist Pad®

Du kan ta bort vredet från kokzonen vid tillagning.

Tar du bort vredet, så slår pausfunktionen på i 10 minuter. → *Sid. 15* Har du inte satt tillbaka vredet innan tiden går ut, så slår hällen av.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Lägger du ett metallföremål på vreddelen inom 10 minuter, så fortsätter kokzonen uppvärmningen.

► Slå alltid av kokzonen med huvudbrytaren.

6.4 Använda enheten utan Twist Pad®-vred

Du kan även använda hällen utan TwistPad om du tappar bort vredet eller något liknande. Gör såhär:

1. Slå på hällen med ①.
2. Tryck 4 sekunder på  och  samtidigt inom 5 sekunder. Enheten ger varningssignal och ✓ tänds.
3. Tryck på ✓ tills den kokzon du vill ha lyser på displayen.
4. Ställ sedan in det effektläge du vill ha med  eller .

Noteringar

- I det här läget fungerar bara hällens basfunktioner.
- Du kan alltid sätta tillbaka vredet på programmeringszonen.

7 Mjukvaruuppdatering

Om enheten är uppkopplad mot Home Connect, så kan vissa funktioner vara tillgängliga via mjukvaruuppdatering.

Mer information om tillgängliga extrafunktioner hittar du på webbsajten www.neff-home.com

8 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

8.1 Evakuering

Fläkten suger upp luft som fettfiltren renar och sedan leder ut i det fria via ett rörsystem.



Luften får inte mynna ut i skorstensgång för rökgas från enheter eldade med gas eller andra bränslen (gäller inte cirkulationsenheter).

- Evakuering via rök- eller skorstensgång som inte är i bruk kräver sotningsgodkännande.
- Ska evakueringen gå genom yttervägg, använd anslutningslåda mot mur.

8.2 Cirkulationsdrift

Fläkten suger upp och renar luften genom fettfiltren och ett osfilter och leder tillbaka den till rummet igen.



Du måste sätta i ett osfilter för att få bort oset. Hur du kör fläkten i cirkulationsdrift hittar du i vår katalog eller så frågar du din återförsäljare. Tillbehören du behöver hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopp.

Notering: Intensiv och långvarig tillagning avger fukt till rumsluften. Använder du enheten med cirkulationsdrift så rekommenderar vi lämplig köksventilation, t.ex. genom att tillfälligt öppna ett fönster, för att få bort över-skottsfukten.

9 Före första användningen

Följ rekommendationerna nedan.

9.1 Första rengöringen

Ta bort förpackningsrester från hällytan och torka av ytan med fuktad trasa. Du hittar en lista med rekommenderade rengöringsmedel på den officiella webbsajten www.neff-home.com.

Mer information om skötsel och rengöring. → *Sid. 19*

9.2 Förbereda enheten

Du måste sätta i komponenterna i den här ordningen för att allt ska fungera som det ska:

1. Sätt i filtret.
2. Sätt i metallfettfiltren.

Notering: Använd aldrig enheten utan metallfettfilter och bräddningsbehållare.

9.3 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektheregelning eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

9.4 Kastruller, grytor och pannor

Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten www.neff-home.com.

Mer information om lämpliga kastruller, grytor och pannor. → *Sid. 6*

9.5 Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans.

Har hällen installerad evakuering, så måste du konfigurera inställningen  för det läget. Du hittar mer information i kap.
→ "Grundinställningar", Sid. 15

9.6 Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  tänds i några sekunder på displayen.
Vill du påbörja Home Connect-uppkopplingen, tryck på  och följ anvisningarna i kap. .
Slå av hällen för att avsluta inställningen.
Du kan även göra Home Connect-inställningen senare.

10 Användningsprincip

10.1 Slå på hällen

- Tryck på .
Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser.
- Hällen är redo att använda.

ReStart

- Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.

10.2 Slå av hällen

- Tryck på  tills indikeringarna slocknar.
- Alla kokzoner är av.

Notering: Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 59 sekunder.

10.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från  till  med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

10.4 Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen () som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden ( min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Ställ in effektläge 8 - 9 för att förvärma.

		 min
Smälta		
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Varmkorv ¹	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Sjuda		
Kroppkakor ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Sjuda, ånga, svetta		
Ris med dubbel vattenmängd	2.5 - 3.5	15 - 30
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10

- Välj kokzon genom att trycka på vredet i höjd med den kokzon du vill ha.
✓  lyser kraftigare.
- Välj det effektläge du vill ha genom att vrida på vredet.
✓ Effektläget är inställt.

Notering: Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.

QuickStart

- Ställer du en eller flera kastruller, grytor eller pannor på kokzonen innan du slår på enheten, så känner hällen av dem och väljer kokzon automatiskt för en av dem. Välj sedan effektläge inom 59 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge eller slå av kokzonen

- Välj kokzon.
- Ändra effektläge med vredet eller nollställ (0).
✓ Kokzonens effektläge ändras eller så slår kokzonen av.

		 min
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-
Bräsera		
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite fett ¹		
Schnitzel, opanerad eller pane-rad	6 - 7	6 - 10
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10

¹ Utan lock
² Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	⏏	⌚ min
Sautera färska grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Fritering, friter 150-200 g per portion i 1-2 l olja, friter portionsvis¹		

	⏏	⌚ min
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-

11 Fläktstyrning

Kokzonen har ett integrerat hållfläktssystem. Fläktsystemet styrs av en luftkvalitetsgivare som automatiskt känner av matos och väljer optimalt fläktläge. Funktionerna som styr fläktsystemet beskrivs nedan. Du kan närsomhelst ändra fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 15

Notering: Använd låga kastruller och grytor för bättre kapacitet. Lägg locket på sned på höga grytor.

11.1 Autostart för vädring

Tilldelar du första kokzonen ett fläktläge, så går fläktsystemet igång automatiskt. Luftkvalitetsgivaren känner automatiskt av matoset och väljer optimalt fläktläge. Indikeringen *H* lyser.

Du kan ändra fläktläge efter autostarten. Ändra eller slå av fläktläget. → Sid. 11

11.2 Givarfunktioner

Du kan närsomhelst slå på och av luftkvalitetsgivarens fläktläge.

Luftkvalitetsgivaren känner automatiskt av matoset och väljer optimalt fläktläge.

Slå av genom att välja det fläktläge du vill ha eller genom att vrida vredet till *G*.

Vrid vredet tills *H* tänds för att slå på funktionen igen.

11.3 Fläktstyrning

Du får upp kokzonens 17 fläktlägen från *I* till *G* med mellanliggande värden.

Slå på fläkten

- Tryck på *A*.
- ✓ Fläkten går igång på förinställt fläktläge.

- Välj det fläktläge du vill ha med vredet.

✓ Fläktläget tänds.

Ändra eller slå av fläkten

- Tryck på *A*.
- Välj det fläktläge du vill ha med vredet eller anpassa på *G*.

11.4 Intensivfläktlägen

Det finns två intensivlägen där fläkten går med högre kapacitet ett tag.

Slå på intensivlägen

- Tryck på *A*.
- Välj det intensivläge du vill ha:
 - **Intensivläge I:** vrid vredet tills *G* tänds. Vrid vredet igen tills *P I* tänds.
 - **Intensivläge II:** vrid vredet tills *P II* tänds.

Notering: Enheten återgår automatiskt till fläktläge *G* efter ca 8 minuter.

Ändra eller slå av intensivlägen

- Tryck på *A*.
- Välj det fläktläge du vill ha med vredet eller anpassa på *G*.

11.5 Fläkteftergång för vädring

Fläkten fortsätter att gå några minuter efter att kokzonen slagits av med huvudbrytaren.

Förutsättningen är att kokzonen varit på i minst en minut och att fläkten är igång.

Fläkten slår av automatiskt när resp. tid går ut. Tiden beror på vilken funktion som är installerad i enheten.

Fläktläget tänds när fläkten är på. Du kan slå av fläkten närsomhelst genom att trycka på *A*.

12 Favoriter-knapp

Funktionen gör att du kan välja två funktioner eller tillagingsinställningar som snabbval på *♡*.

12.1 Tilldela Favoriter-knapp-funktioner

Krav: Koppla upp enheten mot Home Connect. Home Connect

- Vill du tilldela *♡*-funktionerna, öppna Home Connect-appen och följ anvisningarna.
- Du kan använda funktionerna när du tilldelat dem:
 - ✓ Funktion 1: tryck till på *♡*.
 - ✓ Funktion 2: håll in *♡*.

¹ Utan lock

Notering: Har du inte tilldelat någon funktion, så slår ♥ av när du slår på hällen.

13 Flex Zone

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan, pannan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

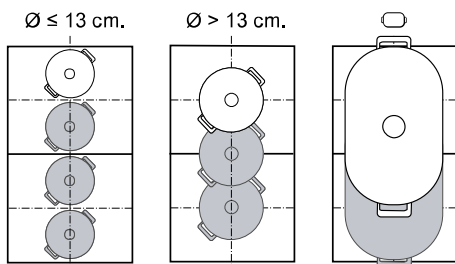
13.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

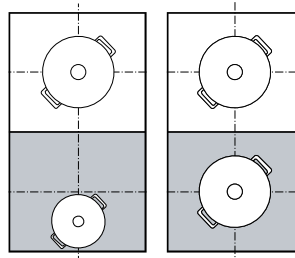


- Rekommenderad avlång gryta, panna



Som två oberoende kokzoner

Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor. Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.



13.2 Slå på Flex Zone

- Sätt grytan, pannan på kokzonen.
- Enheten registrerar grytan, pannan och väljer kokzon.
- ✓ Enheten delar eller slår ihop kokzonerna automatiskt beroende på grytans, pannans storlek och placering.
- ✓ (/) lyser röd när den flexibla zonen är hopkopplad.

Noteringar

- Du kan ändra kokzonsinställningarna genom att trycka på (/).
- Flyttar du eller lyfter av grytan, pannan på en aktiv, hopkopplad kokzon, så påbörjar enheten en automatisk sökning. Varje gryta, panna sökning hittar på kokzonen blir uppvärmd med tidigare valt effektläge.

14 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

☹ är grundtilldelad Avstängningstimer-funktionen. Sensorn går emellertid även att tilldela en av funktionerna ovan. Du kan ändra inställningarna med Home Connect-appen eller i grundinställningarna → Sid. 15.

14.1 Avstängningstimer

Funktionen programmerar en tillagningstid för kokzonen med automatisk avstängning när inställd tid går ut.

Slå på Avstängningstimer

- Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- Tryck till på ☹.
- ✓ I-| och 0:00 tänds.

- Vrid på vredet inom 10 sekunder för att ställa in den tillagningstid du vill ha.
- Tryck på ☹ för att bekräfta.
- ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned. Enheten ger signal 1 minut innan vald tid går ut. Kontrollera livsmedlets skicka och förläng ev. tillagningstiden.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

Noteringar

- Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzon med aktiverad Frying Sensor, så börjar den inprogrammerade tillagningstiden räkna ned när valt temperaturläge är uppnått.
- Tryck på vald temperatur för att slå om mellan visning av funktionstemperatur Frying Sensor och programmerad tillagningstid.

Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på ☹.
2. Ändra tillagningstid med vredet eller ställ in på 0:00 för att slå av funktionen.

14.2 Timer

Funktionen slår på en timer. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Slå på Timer

Krav: Tilldela funktionen ☹.

1. Tryck på ☹.
2. Välj den tid du vill ha genom att vrida på vredet.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut och indikeringarna blinkar.

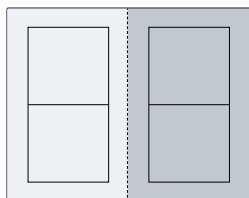
Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på ☹.
2. Ändra tid med vredet eller ställ in på 0:00 för att slå av funktionen.

15 PowerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med 9.

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på.



15.1 Slå på PowerBoost

1. Välj kokzon.

2. Vrid vredet tills du får upp effektläge 9.
3. Vrid vredet igen tills P tänds.
- ✓ Funktionen är på.

Notering: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

15.2 Slå av PowerBoost

1. Välj kokzon.
2. Vrid vredet och välj annat effektläge.
- ✓ P slocknar.
- ✓ Funktionen slår av.

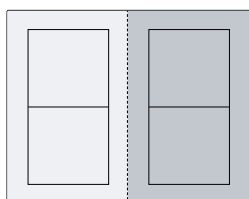
Notering: Funktionen kan slå av automatiskt vid vissa förhållanden för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

16 PanBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med 9. Använd inte PowerBoost-funktionen med stekpannor, det kan skada beläggningen.

Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på. Annars blinkar b och 9 för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in 9.



16.1 Användningsrekommendationer

- Lägg inte lock på stekpannan.
- Hetta aldrig upp tomma pannor utan uppsikt.
- Använd kalla pannor.

- Använd pannor med helt jämn botten. Använd inte pannor med tunn botten.

16.2 Slå på PanBoost

Krav: Tilldela funktionen ♥. .

→ "Favoriter-knapp", Sid. 11

1. Välj kokzon.
2. Tryck på ♥.
3. b tänds.
- ✓ Funktionen är på.

Notering: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

16.3 Slå av PanBoost

1. Välj kokzon.
2. Vrid vredet och välj annat effektläge.
- ✓ b slocknar.
- ✓ Funktionen slår av.

Notering: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder för att undvika höga temperaturer.

17 Varmhållningsfunktion

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.

Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.

17.1 Slå på Varmhållningsfunktion

Krav: Tilldela funktionen ♥. .

→ "Favoriter-knapp", Sid. 11

1. Välj den kokzon du vill ha.

2. Tryck på ♥.
L tänds.
- ✓ Funktionen är på.

17.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Välj kokzon.
2. Vrid vredet till L.
L slocknar.
- ✓ Funktionen slår av.

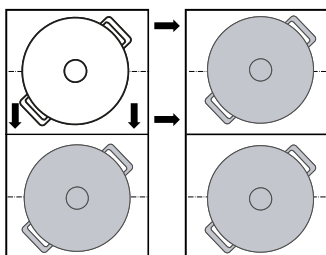
18 PowerTransfer

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

18.1 PowerTransfer

Krav: Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på och som du inte förinställt eller använt tidigare.

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan.



- ✓ Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad.
- ✓ På den nya kokzonsindikeringen blinkar växelvis tidigare valt effektläge och L.

2. Välj den nya kokzonen med vredet för att överta inställningarna.
- ✓ Den ursprungliga kokzonen slår om till L.
- ✓ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

Notering: Vill du ställa en ny kastrull, gryta eller panna på en annan kokzon innan du bekräftat inställningarna, så kan du använda funktionen för den nya kastrullen, grytan eller pannan.

19 Frying Sensor

Funktionen smälter, gör såser, sauterar, friterar och steker genom att hålla temperaturen under kontroll.

I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den temperatur du vill i början. Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.

Funktionen finns på kokzoner markerade med symbolen L.

Funktioner	Temperatur
Smälta	70 - 80°C
Göra såser	110 - 120°C
Steka	140°C
Steka	160°C
Steka	180 - 200°C
Steka	220°C

19.1 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat. Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopp www.neff-home.com.

Notering: Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.

19.2 Slå på Frying Sensor

1. Sätt den tomma pannan på en kokzon.
2. Välja kokzon
3. Tryck på L.
- ✓ L, L och förinställd temperatur tänds på den valda kokzonens indikering.

4. Välj den temperatur du vill ha med vredet.
- ✓  blinkar på kontrollerna tills inställd temperatur är uppnådd.
- ✓ Vald temperatur och uppnådd panntemperatur blinkar växelvis tills vald temperatur är uppnådd.
- ✓ Visad displaytemperatur är ett ungefärligt värde som kan avvika från verklig panntemperatur.
- ✓ Är vald temperatur uppnådd, så ger enheten signal och  samt temperatursymbolen slutar blinka.
5. Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

Notering: Behöver du mer än 2,5 dl olja vid tillagningen, tillsätt oljan och vänta några sekunder innan du lägger i maten.

19.3 Slå av Frying Sensor

- Välj kokzon och tryck sedan på .

19.4 Tillagningsrekommendationer med Frying Sensor

I den medföljande dokumentationen finns en tabell med tillagningsrekommendationer för Frying Sensor.

20 Barnspärr

Hällen har en barnspärr Gör att barn inte kan slå på hällen.

20.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.

- Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Hällen är nu spärrad.

20.2 Slå av barnspärren

1. Slå på hällen.
2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

20.3 Automatisk barnspärr

Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av.

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen → *Sid. 15*.

21 Paus

Funktionen kan pausa pågående tillagningar upp till 10 minuter och sedan återuppta dem utan att ändra valda inställningar.

Du kan t.ex. slå på funktionen för att rengöra kontrollerna.

21.1 Slå på Paus-funktionen

- Ta bort vredet från kontrollerna.
- ✓  blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Alla pågående tillagningar stoppar. Inställningarna ligger kvar.
- ✓ Funktionen är på.

21.2 Slå av Paus-funktionen

- Sätt vredet på kontrollerna igen.
- ✓ Funktionen slår av. Tillagningarna fortsätter.

Notering: Kokzonen slår av automatiskt efter 10 minuter.

22 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår säkerhetsfunktionen på. Kokzonen visar *FB* och slår av.

Tiden beror på vald effektnivå.

Effektläge	Tid
1.0 - 1.5	10 timmar
2.0 - 3.5	5 timmar

Effektläge	Tid
4.0 - 5.0	4 timmar
5.5 - 6.5	3 timmar
7.0 - 7.5	2 timmar
8.0 - 9.0	1 timme

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

23 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

23.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr → "Barnspärr", Sid. 15	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler	0 - Kvitterings-, fel- och felanvändningssignal är av. 1 - Felsignal är på. 2 - Kvitterings- och felanvändningssignal är på. 3 - Alla ljudsignaler är på. ¹
c 3	Ljudsignalvolym	1 - Tyst. 2 - Medelhög. ¹ 3 - Hög.
c 5	Tilldela ④ på kontrollerna någon av de tidsprogrammerade funktionerna. → "Tidsfunktioner", Sid. 12	1 - Avstängningstimer. ¹ 2 - Timer.
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Följ lokala elleverantörens bestämmelser. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar mer information på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så blinkar det tillåtna effektläge du vill ha och du kan inte välja högre effektlägen.	Effekten ökas i 500 W-steg. 0 - Av. Hällens maxeffekt. ¹ 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 8	Demoläge Hällens demoläge: slår du på hällen, så tänds dE i några sekunder och kokzonerna värmer inte.	0 - Av. ¹ 1 - På.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet. → "Kastrulltest", Sid. 17	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 17	Ställ in cirkulationsdrift eller evakuering.	0 - Konfigurera cirkulationsdrift. ¹ 1 - Konfigurera evakuering.
c 18	Ställ in autofläktstart	0 - Av. 1 - Fläkten går igång på förinställt fläktläge. 2 - Fläkten går igång av givaren vid användning. ¹
c 19	Ställ in fläktens givarkänslighet.	1 - Lägsta givarkänslighetsinställningen. 2 - Mellersta givarkänslighetsinställningen. ¹ 3 - Högsta givarkänslighetsinställningen.
c 20	Ställ in fläkteftergång för vädring.	0 - Av. 1 - På. Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med effektläget. Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med fläktläget. ¹ 2 - På genom givaren.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar. ¹ 1 - Fabriksinställningar.

23.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck på ④ för att slå på hällen.

2. Tryck 4 sekunder på ④ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Serviceförteckning	0 1 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02-

¹ Fabriksinställning

Produktinformation	Indikering
Tillverkningsnummer 2	05

- ✓ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck till på $\ominus$ för att få upp de olika indikeringarna.
- 3. Tryck på $\ominus$ för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ ϵ / och $\bar{\epsilon}$ lyser som förinställning.
- 4. Tryck på $\ominus$ tills du får upp den inställning du vill ha.

24 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir. Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen. Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 15

24.1 Kör Kastrulltest

Krav: Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, så kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rums-tempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj ϵ / $\bar{\epsilon}$.

5. Välj den inställning du vill ha med vredet.
6. Tryck på $\ominus$ i 4 sekunder.
- ✓ Inställningarna är sparade.

23.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Tryck på $\ominus$.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

3. Vrid på vredet. $\bar{\epsilon}$ blinkar på kokzonerna.

- ✓ Funktionen är på.
- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

24.2 Kontrollera resultatet

Följande tabell visar vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

Resultat

$\bar{\epsilon}$	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp.
!	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal.
$\bar{\epsilon}$	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

Vrid på vredet för att slå på funktionen igen.

25 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

Tips!: Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

25.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.

- Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
 - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
1. Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

25.2 WLAN-symbol $\mathbb{W}$

Kontrollernas WLAN-display ändrar sig beroende på uppkopplingsstatus och -kvalitet samt Home Connect-servers tillgänglighet.

$\mathbb{W}$ -status	Beskrivning
Lyser vit.	Ingen sparad nätverksuppkoppling.
Lyser röd.	Sparad nätverksuppkoppling och Wi-Fi på.

Wi-Fi-status	Beskrivning
Blinkar röd.	- Upprättar nätverksuppkoppling eller kopplar upp mot annan enhet. - Nätverksinställningarna återställs.

25.3 Lägga till eller ta bort WLAN-hemnätverk

Följande översikt visar hur du lägger till eller tar bort WLAN-hemnätverk.

WLAN-hemnätverksstatus	Åtgärd
Inget inlagt WLAN-hemnätverk.	Tryck till på Wi-Fi för att lägga till WLAN-hemnätverket.
WLAN-hemnätverket är avsparat.	Håll Wi-Fi intryckt för att koppla upp annan enhet.
WLAN-hemnätverket är avsparat.	Håll Wi-Fi intryckt för att återställa WLAN-hemnätverkets inställningar. Blinkar Wi-Fi, håll Wi-Fi intryckt igen.

25.4 Koppla ned nätverksuppkoppling

- ▶ Håll Wi-Fi intryckt. Blinkar Wi-Fi, håll Wi-Fi intryckt igen.
- ✓ Uppkopplingen mot WLAN-nätverket är nedkopplad och nätverksanslutningarna franskiljda.

Notering: Koppla upp nätverksanslutningen igen, se .
→ "Lägga till eller ta bort WLAN-hemnätverk", Sid. 18

25.5 Ändra inställningar via Home Connect-appen

Home Connect-appen gör att du kan ändra kokzonsinställningarna och skicka dem till hällen.

Krav: Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.

- Gör en Home Connect-appinställning och skicka den till hällen.
Följ Home Connect-appanvisningarna.
Du måste bekräfta de skickade Home Connect-appinställningarna på hällen.
- ✓ Resp. indikering börjar beroende på inställningen att blinka när tillagningsinställningarna blir överförda till kokzonen.
- Tryck på ✓ för att bekräfta inställningen.
- Tryck på något av hållpekfälten för att avvisa inställningen.

25.6 Aktivera Bluetooth®-detektering

Trådlös teknik som möjliggör automatisk närvarodetektering. Du behöver inte längre bekräfta mobilenhetens inställningar på hällen om du befinner dig nära den. Skickar du inställningar till en kokzon, så kan du bekräfta dem direkt på mobilenheten.

Krav

- Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Bluetooth®-systemet är uppkopplat mot mobilenheten.
- Användaren befinner sig nära hällen.

- Öppna Home Connect-appen.
- Följ Home Connect-appanvisningarna för att ställa in Bluetooth®-detektering.

Notering: Bluetooth®-uppkopplingen slår av när hällen kopplas ned och slår om till energisparläge. Det går även att slå av Bluetooth®-uppkopplingen med Home Connect-appen.

25.7 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

25.8 Fjärrdiagnostik

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.

Tips!: Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

25.9 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-

appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

26 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

26.1 Hällytan

Undvika ytskador

Rengör ytan med mjuk trasa och vanlig hållrengöring innan du använder enheten första gången.

- Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
- Undvik direktkontakt mellan livsmedel och kokzon eftersom det kan ge permanenta missfärgningar av ytan.
- Ta genast bort livsmedelsrester, socker, plast, aluminiumfolie och livsmedelsspill med glasskrapa.
- Ta genast bort grovsmuts, salt och socker på kokzonen.
- Använd kastrull, gryta eller panna med rå botten.
- Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
- Använd inte skrapan i dåligt skick.

26.2 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i onlineshopen eller i butik.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

- Koncentrerat diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnsurengöring eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtrycks- och ångtvätt
- Basiska produkter som avfettningsmedel

26.3 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

Krav: Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, risstärkelse, plast eller aluminiumfolie på den.

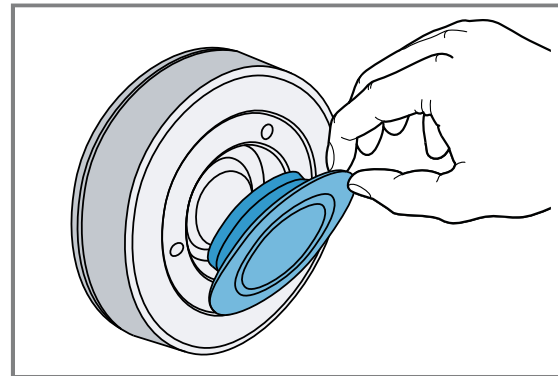
1. Ta bort grovsmuts med glasskrapa.
2. Spraya hela ytan med såplösning eller vanligt diskmedel. Använd bara hållrengöring vid hårt sittande smuts.
 - Applicera rengöringsmedlet jämnt och försiktigt.
 - Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
 - Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

3. Torka av med fuktad trasa och torka sedan torrt med trasa.

Tips! Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.

26.4 Rengöra Twist Pad®

Vredet består av två delar som går att ta av smidigt så att du kan rengöra ordentligt.



Rekommenderad rengöring:

- Torka av delarna med trasa och ljummet vatten och diskmedel.
- Torka av delarna ordentligt före hopsättning.

Inte rekommenderad rengöring:

- Använd inga skurande eller frätande rengöringsmedel som citronsyra, ättika, kraftiga rengöringsmedel eller hållrengöring.
- Maskindiska inte och doppa inte i vatten, det kan ge skador.
- Använd inte glasskrapan.
- Använd inte specialmedel för rostfritt.

26.5 Rengör profilerna

Rengör profilerna efter användning om de är smutsiga eller fläckiga.

Notering: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör med varmt såpvatten och torka av med mjuk trasa.
Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

Notering: Finns det utbytbara sidprofiler, använd skyddshandskar när du tar av dem.

26.6 Fettfilter

Fettfiltret filtrerar bort fett från matoset. Filtret består av en behållare och två uttagbara fettfilter. Rengöringsintervallet beror på hur mycket och vilken typ av fett som används vid tillagningen. Rengör fettfiltren när du ser fettavlagringar eller minst en gång i månaden för att få optimal funktion.

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

- ▶ Använd aldrig enheten utan fettfilter.
- ▶ Rengör metallfiltret regelbundet.
- ▶ Använd aldrig öppen låga vid enheten (som t.ex. flambering).

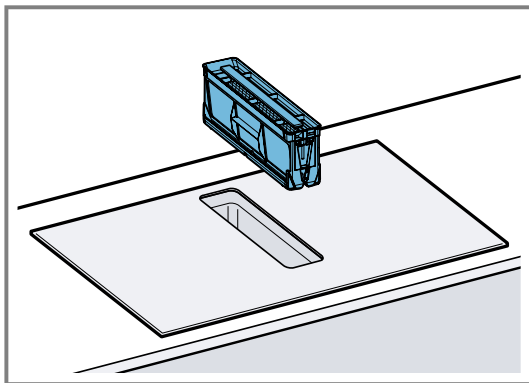
OBS

Faller filtren ned kan de skada hällen under.

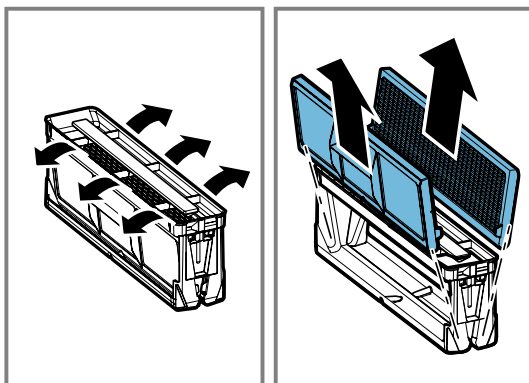
- ▶ Håll ena handen under filtret.

1. Ta ur fettfiltret.

- ▶ Fettet samlas upp nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



2. Ta ur fettfilterdelarna.



3. Maskin- eller handdiska fettfiltren.

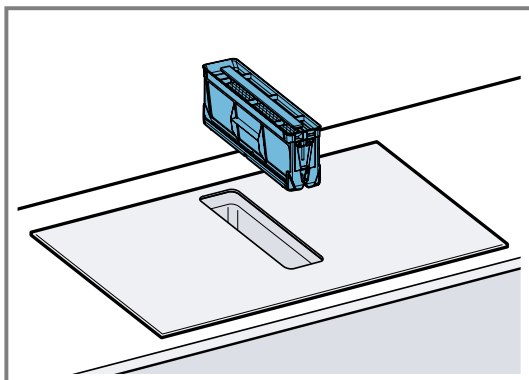
- "Handdiska fettfiltren", Sid. 20
- "Maskindiska fettfiltren", Sid. 20

4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.

5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.

6. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

7. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.

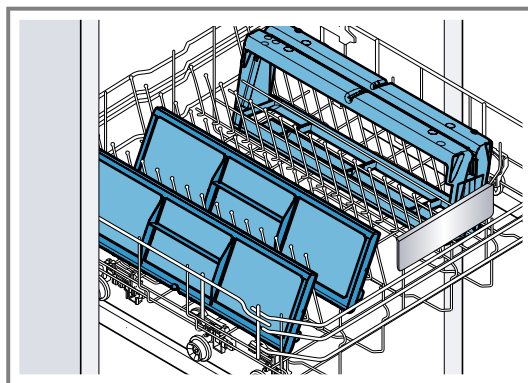


Handdiska fettfiltren

1. Ta ur fettfilterdelarna.
2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.
 - ▶ Rengör fettfiltren med borste. Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
 - ▶ Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettningsmedel finns hos service, i vår onlineshop och hos återförsäljare.
3. Skölj ur fettfiltret ordentligt.
4. Låt fettfiltren droptorka.
5. Sätt i fettfilterdelarna.
6. Sätt i fettfiltren i enheten när de torkat.

Maskindiska fettfiltren

1. Ta ur fettfiltret.
2. Ta ur fettfilterdelarna.
3. Ställ fettfiltrets delar löst i diskmaskinen, kläm inte in dem.



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk. Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

4. Slå på diskmaskinen. Välj temperaturinställning på max. 70°C.
5. Låt fettfiltren droptorka.
6. Sätt i fettfiltren i enheten när de torkat.

26.7 Os- eller akustikfilter

Os- och akustikfilter hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen.

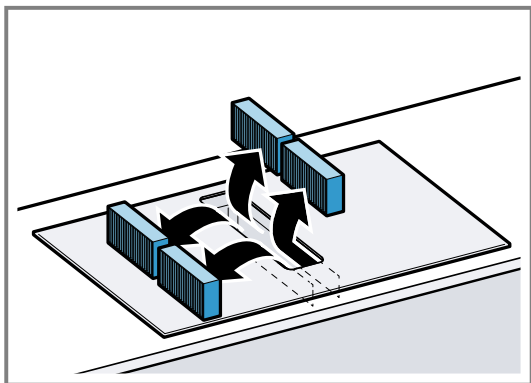
Noteringar

- Byt osfilter när du får upp varningen på enheten.
 - "Återställa filterindikeringen", Sid. 21
- Byt smutsiga akustikfilter.

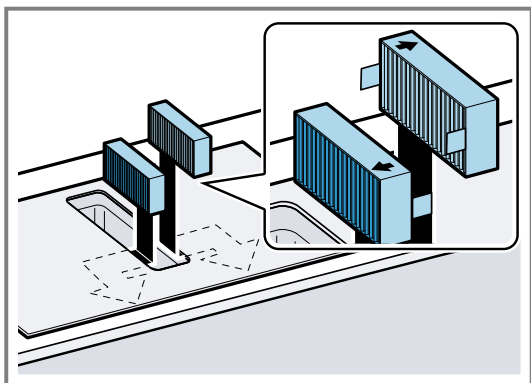
Krav: Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.

1. Ta ur fettfiltret.

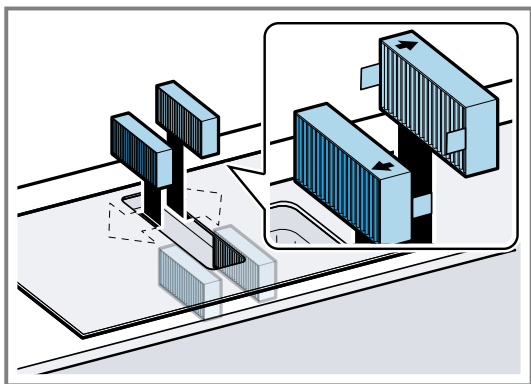
2. Ta ur och omhänderta de 4 osfiltren eller akustikfiltret.



3. Sätt i två nya os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



4. Sätt i övriga osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



5. Sätt i fettfiltren i enheten.

Återställa filterindikeringen

F lyser när du slår av enheten.

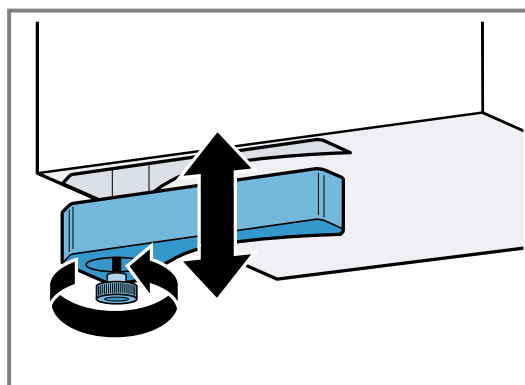
1. Byt osfilter.
→ "Os- eller akustikfilter", Sid. 20
2. Håll  intryckt tills enheten ger ljudsignal.
✓ F slocknar. Osfilterindikeringen är återställd.

26.8 Rengöra bräddningsbehållaren

Bräddningsbehållaren samlar upp vätska och föremål som hamnar i enheten uppfifrån.

Krav: Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

1. Håll fast bräddningsbehållaren med ena handen och skruva av den med andra handen.
► 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.
5. Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.
Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta då ur fettfiltret.

27 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 23

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

27.1 Varningar

Noteringar

- Får du upp *E* eller *F* på displayen, så måste du hålla vredet intryckt i höjd med resp. kokzon för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i följande tabell, 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 lågeffektläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstöt.

27.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. ► Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ► Anslut enheten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel ► Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Fläkten fungerar inte	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ► Anslut enheten som kopplingsschemat anger.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ► Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<i>F</i>	Osfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om du rengjort resp. bytt filtret. ► Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. . → " <i>Rengöring och skötsel</i> ", Sid. 19
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ► Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.
<i>F5</i> + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. ► Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
<i>F5</i> och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. ► Ta 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 sedan på kokzonen igen.
<i>F0</i>	PowerTransfer slås inte på. ► Tryck på någon av knapparna för att slå av felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men utan att använda PowerTransfer-funktionen. Kontakta service.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ► Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att ställa in kokzon och slå av displayen.
<i>E 9000/E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ► Kontakta elleverantören.
<i>U400/E9011</i>	Hällen är felansluten. ► Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsschemat anger.
<i>d E</i>	Demoläget är på. ► Slå av demoläget i grundinställningarna.
-	Barnspärr är aktiverad. ► Slå av Barnspärr
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ► Gå till www.home-connect.com .
Animering på 000-displayerna	Hällen kan vid vissa förhållanden göra egenunderhåll som t.ex. firmware-uppdatering, optimering och felsökning. ► Vänta tills förloppet är klart innan du slår på hällen.

27.3 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

28 Avfallshantering

28.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
 2. Klipp av nätanslutningsledningen.
 3. Omhänderta enheten miljövänligt.
- Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

29 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförfordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du apparatens produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.neff-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

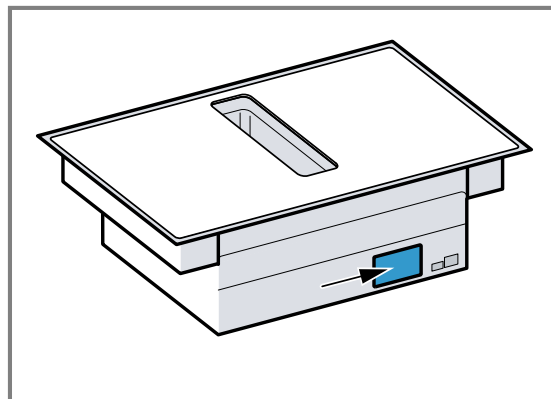
29.1 Produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.)

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → *Sid. 15*.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

30 Information om fri och Open Source-programvara

Den här produkten innehåller programvarukomponenter för vilka upphovsrättsinnehavarna har beviljat licens som fri eller Open Source-programvara.

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".¹ Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen. (Sök

på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

¹ Allt efter apparatens utrustning

Skicka din förfrågan till ossrequest@bshg.com eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.
Betr. „OSSREQUEST“

Kostnaden för handläggning av din förfrågan kommer att debiteras dig. Erbjudandet gäller under tre år från inköpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apoparaten.

31 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkras BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.neff-home.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

32 Provrätter

Inställningsrekommendationerna är avsedda att underlätta provningsinstitutens testning av våra enheter. Testerna är gjorda med våra uppsättningar av kastruller, grytor och pannor för induktionshäll. Det går att köpa till tillbehörssatserna i butik, hos service eller i vår onlineshop, om det behövs.

32.1 Smält choklad

Ingredienser: 150 g mörk choklad (55% kakao).

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
 - Tillagning: effektläge 1.5

32.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 450 g
 - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
 - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

32.3 Värma på och varmhålla linsgryta

T.ex.: lins-Ø 5-7 mm. Starttemperatur 20°C

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 500 g
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

32.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt

Göra béchamelsås

1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på allt.
 - ▶ Uppvärmning: tillagningstid 6 min., effektläge 2
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning.
 - ▶ Uppvärmning: tillagningstid 6 min. 30 sek., effektläge 7
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 min. till på kokzonen under ständig omrörning.
 - ▶ Fortsatt tillagning: effektläge 2

32.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.
2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.

Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.

- Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

32.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning.

2. Koka upp mjölken till ca 90 °C, ställ in rekommenderat effektläge och sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

32.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

- Ø 16 cm-kastrull med lock, ingredienser: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2
- Ø 20 cm-kastrull med lock, ingredienser: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

32.8 Steka kotlettrad

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

- Ø 24 cm-stekpanna, ingredienser: 3 kotlettrader, totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka och 15 g solrosolja
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 7

32.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2

- Ø 24 cm-stekpanna utan lock, ingredienser: 5,5 dl smet per crêpe
 - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 7

32.10 Friter djupfryst pommes frites

- Ø 20 cm-gryta utan lock, ingredienser: 2 l solrosolja. Till varje friteringsomgång: 200 g frysta pommes frites, 1 cm tjocka
 - Uppvärmning: effektläge 9 tills oljan uppnått en temperatur om 180°C.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001996612 (050325) REG25
SV