

SIEMENS



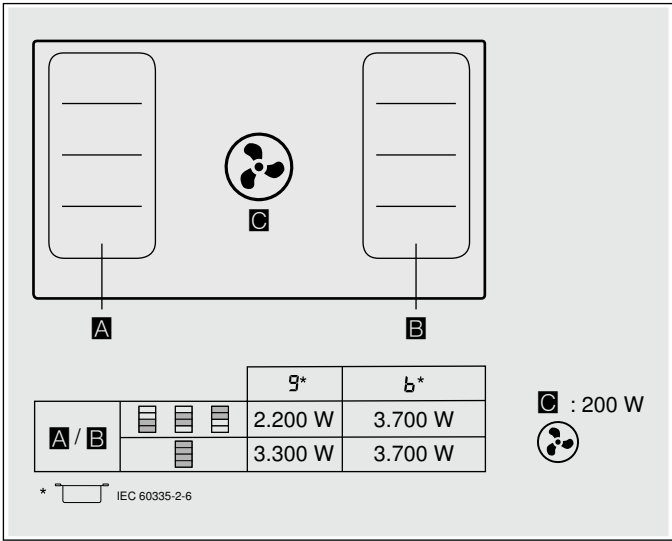
Flex-induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome





sv Bruksanvisning

Register
your
product
online



Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4		ShortBoost-funktion	20
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	5		Rekommenderad användning	20
	Skadeorsaker	7		Slå på	20
	Återvinning	7		Varmhållningsfunktion	20
	Spara effekt	7		Slå på	20
	Återvinning	7		Slå av	20
	Tillagning med induktion	8		Överföring av inställningar	21
	Fördelar med att använda induktion.	8		Slå på	21
	Kokkärl.	8		Matlagningsguider	22
	Lär dig enheten	9		Funktionssätt matlagningsguide	22
	Din nya enhet.	9		Lämpliga kastruller, grytor och pannor.	23
	Extratillbehör	9		Sensorer och extratillbehör.	23
	Kontrollpanelen	10		Funktioner och effektlägen	23
	Restvärmeindikering.	10		Rekommenderade maträtter.	26
	Koksensornfunktion (tillval)	11		Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	31
	Olika arbets sätt	11		CE-överensstämmelseintyg.	32
	Före första användning	11		Barnspärr	33
	Första användningen	11		Slå på/av barnspärren	33
	Använda maskinen	12		Automatisk barnsäkerhetsspärr	33
	Slå på och av hällen	12		Torkskydd	33
	Ställ in kokzon	12		Automatisk säkerhetsavstängning	33
	Slå på och av fläkten	12		Grundinställningar	34
	Intensivläge	13		Så här hoppar du till grundinställningarna:	36
	Automatstart.	13		Effektförbrukningsdisplay	36
	Automatläge med givarstyrning	13		Kastrulltest	37
	Ventilationsläge	13		PowerManager	37
	Rekommendationer	14		Rengöring	38
	Flex ZoneZon	16		Rengöringsmedel	38
	Rekommendationer för användning av kokkärl	16		Komponenter att rengöra	39
	Som en enda kokzon.	16		Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)	39
	Som två oberoende kokzoner	16		Häll	39
	Move-funktion	17		Ventilation.	39
	Slå på.	17		Rengöra bräddningsbehållaren	42
	Slå av.	17		Trådlös temperaturgivare	42
	Tidsfunktioner	18			
	programmering av tillagningstid.	18			
	Äggklockan	18			
	Stoppursfunktion	19			
	PowerBoost-funktion	19			
	Slå på.	19			
	Slå av.	19			

 Vanliga frågor och svar (FAQ)	43
 Hur åtgärda fel?	45
 Service	47
E- och FD-nummer	47
 Provrätter	48

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

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

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

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

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

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

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshållar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

En säker användning kan bara garanteras om spisfläkten monteras på fackmässigt sätt och i enlighet med monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på platsen.

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

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

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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

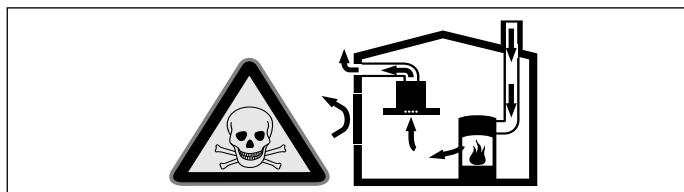
Varning – Kvävningsrisk!

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

Varning – Livsfara!

Förbränningsgaser som sugas tillbaka kan orsaka förgiftning.

Sörj alltid för en god lufttillförsel om enheten körs i frånluftsdrift i närheten av en eldstad som utnyttjar inomhusluften.

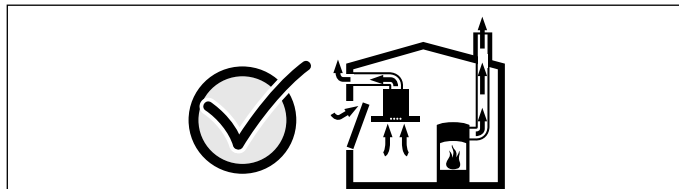


Eldstäder som är beroende av rumsluft (t.ex. värmeapparater som drivs med gas, olja, ved eller kol, genomströmningsapparater, varmvattenberedare) tar sin förbränningsluft ur det utrymme där enheten är installerad och leder ut avgaserna i det fria via en avgasanläggning (t.ex. skorsten).

När en köksfläkt är igång dras rumsluften från köket och intilliggande rum - om tillräcklig tilluft saknas uppstår undertryck. Giftiga gaser sugas då tillbaka från skorstenen eller utloppsschaktet och in i bostadens rum.

- Därför måste man se till att det finns tillräckligt med tilluft.
- Enbart ett ventilationsgaller för till-/frånluft säkerställer inte att gränsvärdena upprätthålls.

Säker drift är möjlig endast om undertrycket i det rum där eldstaden befinner sig inte överskrider 4 Pa (0,04 mbar). Detta uppnår du genom att låta den luft som krävs för förbränningen strömma till genom öppningar som inte går att stänga, t.ex. dörrar, fönster, genom ventilationsgaller för tilluft/frånluft eller med hjälp av andra tekniska åtgärder.



Rådgör i varje enskilt fall med lokalt ansvarig sotare, som kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga åtgärder för ventilationen. Om köksfläkten körs enbart med cirkulationsdrift, kan den användas utan begränsningar.

Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av 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.
- Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lägg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lägg inga föremål där.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Håll det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bräddningsbehållare och flätkåpa.

⚠ 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 högtrycksvätt 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 – Faror med elektromagnetism!

- Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.
- Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha temperaturgivaren i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minnrevstånd om 10 cm.

⚠ 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.
- Kärl och håll blir väldigt heta. Sträck dig aldrig över het håll eller heta kärl.
- Den trådlösa koksensorn har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer. Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.

⚠ 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 minnrevstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

Skadeorsaker

Obs!

- Skaderisk pga. hårda och vassa föremål! Låt inte hårda eller vassa föremål falla ned på hällen.
- Skaderisk pga. torrkokning! Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.
- Skaderisk pga. heta kastruller, grytor och pannor! Ställ aldrig heta kastruller, grytor eller pannor på kontroller, indikeringar, hållinfattning eller filterskydd.
- Skaderisk pga. aluminiumfolie eller plastbehållare! Lägg aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare på het kokzon. Använd inte spisskyddsfolie.
- Skaderisk! Brottrisk på filterskyddet. Ta av filterskyddet försiktigt. Tappa inte filterskyddet.
- Ytskador, missfärgning och fläckar pga. fel rengöringsmedel. Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
- Ytskador och missfärgning pga. friktion mot kastruller, grytor eller pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
- Ytskada och fläckar pga. fastbränd mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
- Ytskada pga. salt, socker och sand. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
- Ytskada pga. skrovlig botten på kastrull, gryta eller panna. Kontrollera kastrullen, grytan eller pannan före användning.
- Ytskada eller urflisning pga. socker och sockerrik mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

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

Spara effekt

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock, så kan du se ned i kastrullen, grytan utan att ta av locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottenar. Ojämna bottenar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. Tänk på att: tillverkarna anger ofta den övre diametern som ofta är större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effekt i god tid. Då sparar du effekt.
- Se till så att det finns tillräckligt med tilluft vid matlagningen så fungerar fläkten tyst och effektivt.
- Anpassa fläktläget till osmängden. Använd bara intensivläget när det verkligen behövs. Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.
- Öka fläktläget direkt när det börjar osa. Om oset spridit sig i köket måste du ha på fläkten längre.
- Slå av enheten när den inte behövs längre.
- Rengör resp. byt filter med angivet intervall så att du får bibehållen ventilationseffekt och undviker brandrisk.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

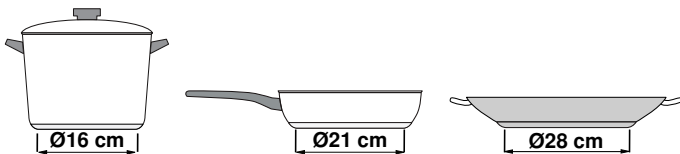
Kokkärl

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

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

Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se 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.

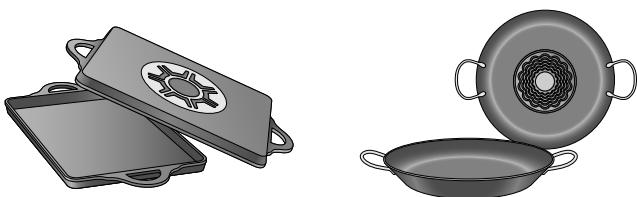


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone" på sidan 16.

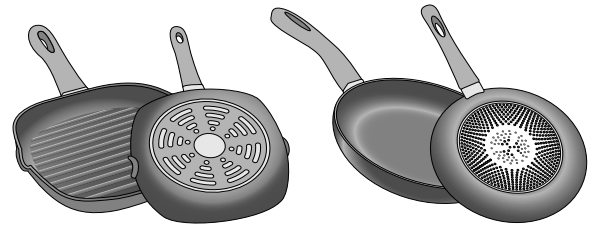


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

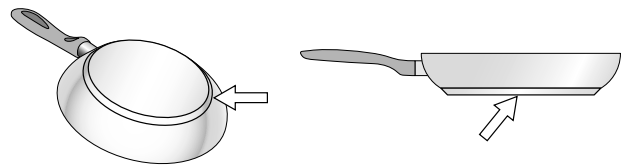
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

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

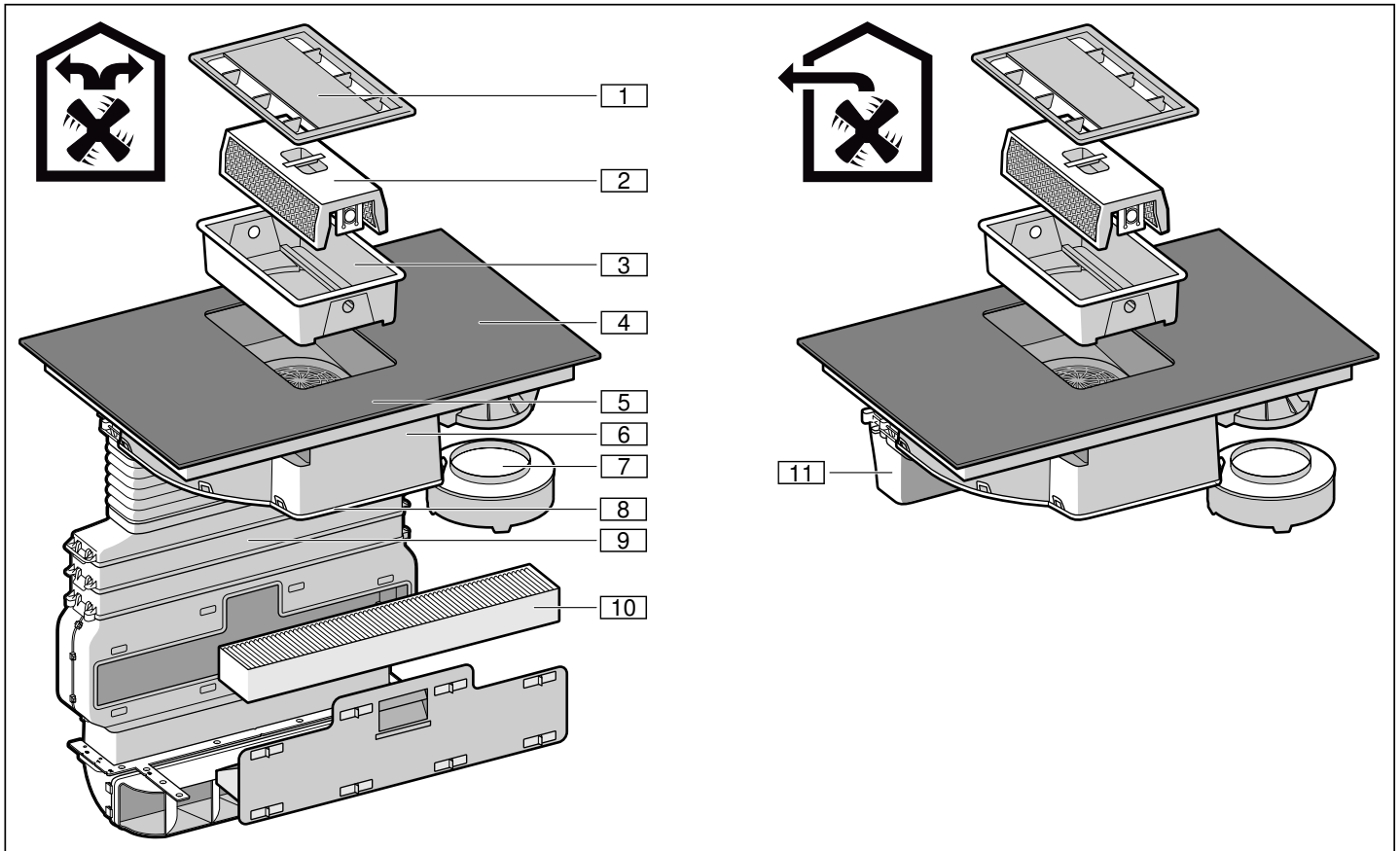
Lär dig enheten

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.

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Fläcktåpa
7	Bräddningsbehållare
8	Hölje
9	Rördragning*
10	Aktivt kolfilter*
11	Evakuering**
*bara vid cirkulationsdrift	
**bara vid evakuering	

Extratillbehör

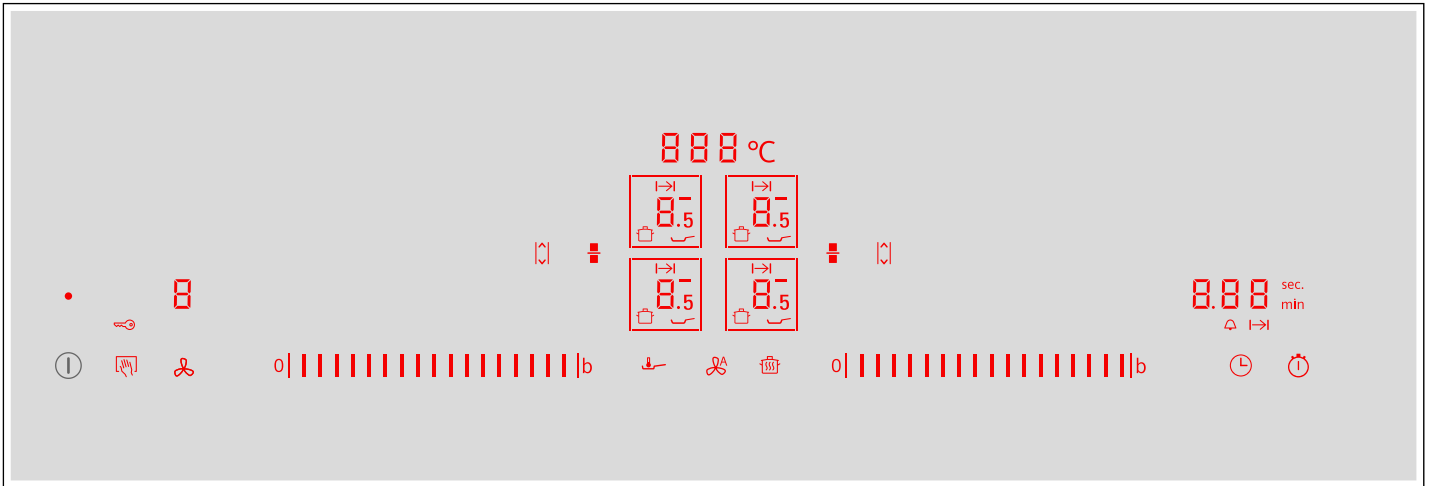
Evakueringssats	HZ381400
Cirkulationssats	HZ381500
Aktivt kolfilter	HZ381700

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensorfunktionen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

Panna med Ø 15 cm.	HZ390210
Panna med Ø 19 cm.	HZ390220
Panna med Ø 21 cm.	HZ390230
Teppan Yaki Rekommenderas bara för flexibla kokzoner.	HZ390512
Grillplatta. Rekommenderas bara för flexibla kokzoner.	HZ390522

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Slå på och av enheten
	Låsa kontrollerna vid rengöring samt slå på barnspärren
	Hoppa mellan hällens och fläktens inställningsdel/återställa filterindikeringarna
	Välja kokzon
	Ställa in effektlägen/ställa in fläktläge 1-9 på vänster inställningsdel
	Slå på PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna för effektlägena/intensivläge på fläkten
	Slå på steksensorn
	Slå på fläktens automatläge
	Slå på varmhållningsfunktionen
	Programmera tillagningstid och ställa in äggklockan
	Slå på stoppursfunktionen
	Slå på Move-funktionen
	Slå på flexibel kokzon

Indikeringar	
	Status
	Effekt-/fläktlägen
	Restvärme
	PowerBoost-funktion/intensivläge på fläkten
	ShortBoost-funktion
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Kokfunktioner
	Temperatur kokfunktioner
	Barnspärr
	Timerfunktion
	Ställa in tillagningstiden
	Äggklocka
	Inställningsöverföring

Indikeringar	
	Timerindikeringar
	Fläktens automatläge
	Filterindikering metallfilter
	Filterindikering aktivt kolfilter

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.

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

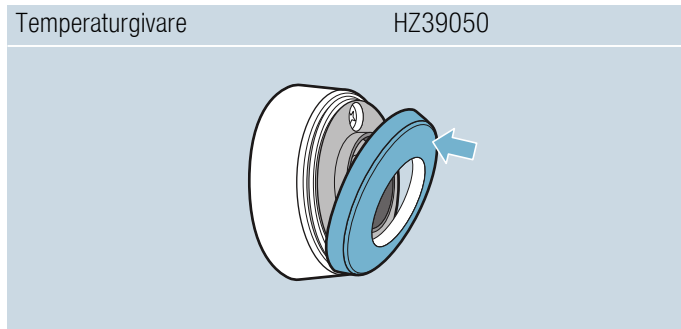
- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

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

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

Koksensornfunktion (tillval)

Beroende på enhetsversion så medföljer temperaturgivaren som tillbehör eller går att beställa som extratillbehör på följande artikelnr.



Olika arbetssätt

Den här enheten kan drivas med frånluft eller med cirkulationsluft.

Frånluftsdrift



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

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

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

Drift med cirkulationsluft



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

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

Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

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

Första användningen

Anvisning: Enheten är inställd för cirkulationsdrift vid utleverans.

Möjliga inställningar:

- Indikeringen $\left[\begin{smallmatrix} 1 \\ 7 \end{smallmatrix} \right]$ visar att värdet $\left[\begin{smallmatrix} 0 \\ 0 \end{smallmatrix} \right]$ (fabriksinställning) är inställt vid cirkulationsdrift.
- Indikeringen $\left[\begin{smallmatrix} 1 \\ 7 \end{smallmatrix} \right]$ visar att värdet $\left[\begin{smallmatrix} 1 \\ 1 \end{smallmatrix} \right]$ är inställt vid evakuering.

Slå om enheten till evakuering, se

→ "Grundinställningar" på sidan 34.

Använda maskinen

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lägg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lägg inga föremål där.

Anvisning: Slå på fläkten när du börjar tillagningen och slå av den några minuter efter att maten är klar. Då får du ut matsaset effektivast.

Anvisning: Använd aldrig enheten utan behållare, metallfilter och filterskydd.

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu tänds. Hällen är nu igång.

Slå AV: tryck på ① tills indikeringarna slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 30 sekunder och fläkten är av.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställ in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har ett mellanläge. De är markerade med 5.


Anvisningar

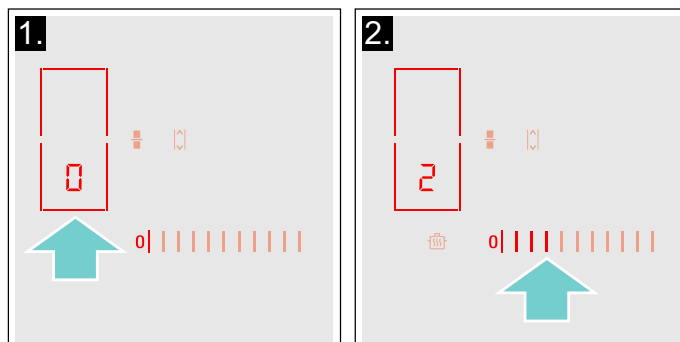
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

Anvisning: Du ställer in vänster kokzoner på vänster inställningsdel och höger kokzoner på höger inställningsdel.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på och för den kokzon du vill ha. Indikeringen  lyser kraftigare.
2. Ställ in det effektläge du vill ha genom att dra med fingret över resp. inställningsdel.




Effektläget är inställt.

Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in  i inställningsytan. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

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.
- Du måste slå av fläkten separat. → "Slå av fläkten" på sidan 13

Slå på och av fläkten

Anvisning: Anpassa alltid fläktläget till aktuell miljö. Välj högre fläktläge när det osar mycket.



Anvisning: Fläkten går inte att slå på utan metallfilter. Sätt i metallfiltret. Hällfunktionerna fungerar även utan metallfilter. → "Rengöring" på sidan 38

Anvisning: Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ aldrig föremål på fläktskyddet. Det minskar fläkteffekten.

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

Anvisning: Höger inställningsdel kommer inte längre upp när du slagit på fläkten. Du ändrar fläktläge med vänster inställningsdel.

Slå på fläkten

Anvisning: Lyser inte  och , sätt i metallfiltret ordentligt.

 och  är tillgängliga. Fläkten kan vara på.

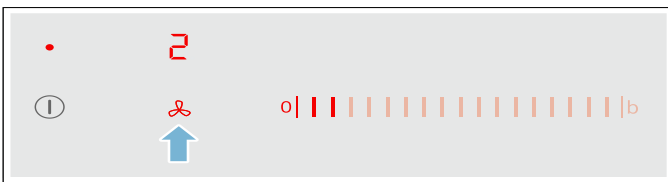
1. Tryck på .

Fläkten går igång på fläktläge 2. Du får upp inställt fläktläge på displayen och vänster inställningsdel. Höger inställningsdel kommer inte upp.

Anvisningar


- Du kan inte ändra effektläge när du ställer in fläktläge.
- Under några sekunder kan du välja fläktläge. Sedan går inställningsdelen att använda för att ställa in effektlägen igen.




2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen. Du får upp inställt effektläge på vänster inställningsdel.



3. Tryck på för att slå på annat fläktläge och ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen. Du får upp inställt effektläge på vänster inställningsdel.

Slå av fläkten

Vill du slå av enheten, tryck på . Vill du slå av vädringen, gör såhär:



1. Tryck på .
2. Välj  på inställningsdelen.
3. Tryck på  för att hoppa till hållens inställningsdel.



Anvisning: Beroende på valda grundinställningar så går eftergången igång när du slår av enheten.

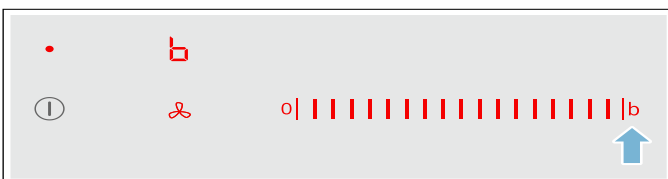
Intensivläge

Slå på intensivläget om det osar mycket. Då går fläkten på maxeffekt en kort tid. Sedan återgår den automatiskt till lägre fläktläge.

Slå PÅ

1. Tryck på .
2. Tryck på .



 och symbolen för vänster inställningsdel lyser. Du får upp  på displayen. Intensivläget går igång.



Anvisning: Enheten återgår automatiskt till fläktläge 3 efter 8 minuter.

Anvisning: Efter några sekunder får du upp inställningsdelen för effektlägena igen.

Slå AV

1. Tryck på .
2. Svajpa inställningsdelen inom de närmsta sekunderna tills du får upp effektläge  eller ett annat effektläge.

Automatstart


Följande alternativ finns när du väljer effektläge på kokzonen beroende på valda grundinställningar:


- fläkten går inte igång.
- fläkten går igång på det fläktläge som givaren väljer.
- fläkten går igång på inställt fläktläge.

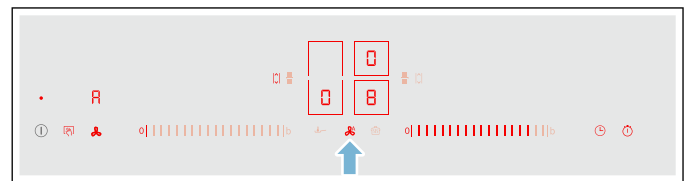
Välj det alternativ du vill ha i grundinställningarna. Dessutom kan du anpassa givarkänsligheten i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 34

Automatläge med givarstyrning

Slå PÅ

Tryck på .

Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge. Du får upp  på displayen.



Slå AV

Tryck på .

Du får upp givarens senast inställda fläktläge på displayen. Automatläget är av.

Ventilationsläge

Eftergångsfunktionen låter fläktsystemet fortsätta att gå några minuter efter avstängning. Det får bort resten av osen. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Du kan välja följande alternativ för eftergången i grundinställningarna:

- Slå av eftergången
- Slå på automatfunktion med givarstyrd eftergång
- Slå på eftergång inställd tid på inställt fläktläge

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

Om automatfunktion med givarstyrd eftergång är på, så lyser  och  under eftergången.

Slå AV

Tryck på .

Eftergångsfunktionen slår av direkt.

Om ett av följande villkor är uppfyllt, så slår eftergången av:

- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.
- Givaren känner av luftkvaliteten i rummet vid automatfunktion med givarstyrd eftergång.

Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjölk*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrost	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklimp*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att nåringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

Flex ZoneZon

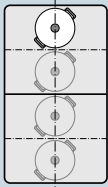
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

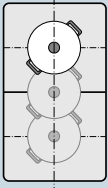
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

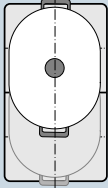
Som en enda kokzon



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

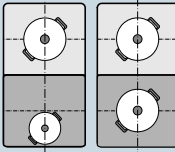


$\varnothing > 13$ cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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

Som två oberoende kokzoner




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

Som en enda kokzon

Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel.


Slå på

1. Välj flexibel kokzon med .
2. Ställ in resp. effektläge på inställningsdelen. Den flexibla kokzonen är på.

Byta effektläge


Välj kokzon och ändra effektläge på resp. inställningsdel.

Sätta på en ny kastrull, gryta eller panna

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen och tryck sedan 2 gånger på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

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.

Slå av



Tryck på symbolen .

Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Som två oberoende kokzoner

Den flexibla kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.


Dela på kokzoner

1. Tryck på symbolen .
2. Välj den kokzon du vill ha med .
3. Ställ in resp. effektläge på inställningsdelen. Kokzonen är på.

Anvisningar

- Slår du av och på hällen igen, så fungerar den flexibla kokzonen som en enda kokzon.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

Koppla ihop de 2 kokzonerna

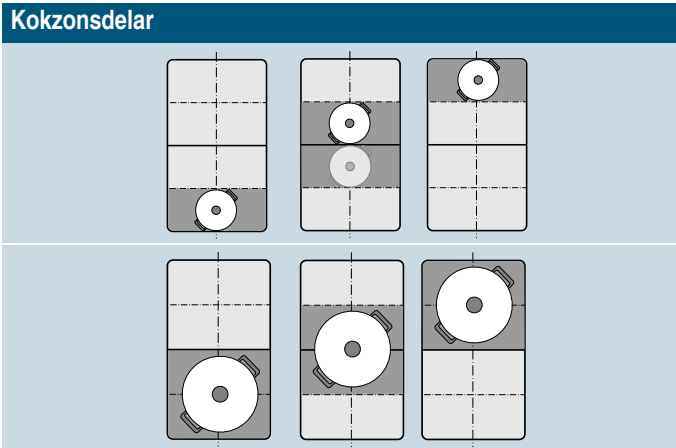
Tryck på symbolen .

Den flexibla kokzonen är på.

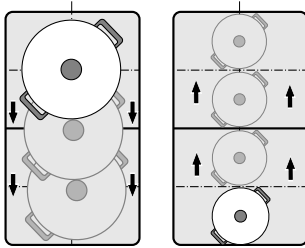
Move-funktion

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 **1.5**


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 , så lyser den kraftigare. Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel. Effektläget för kokzonsdelen med kastrullen, grytan eller pannan lyser på kokzonsdelindikeringen. 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 effektläget på inställningsdelen.


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 . Den lyser svagare.

Funktionen slår av.

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

Tidsfunktioner





Hällen har 3 timerfunktioner:

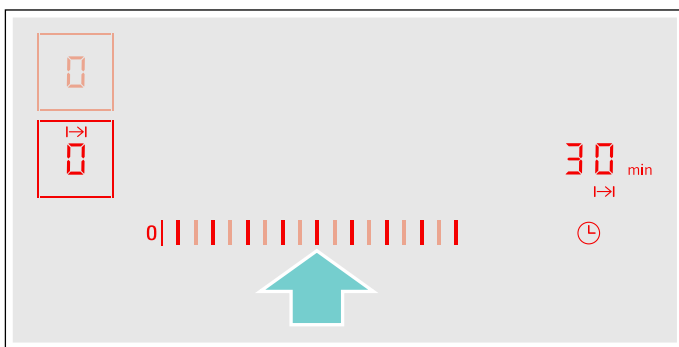
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion


programmering av tillagningstid

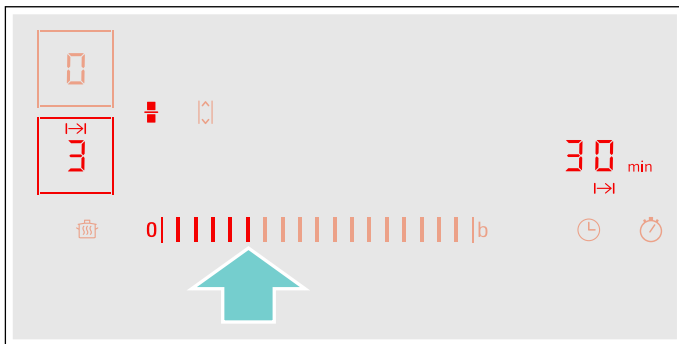
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Tryck 2 gånger på   och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Välj kokzon. Indikeringen  lyser.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



4. Tryck på  för att bekräfta vald inställning.
5. Välj det effektläge du vill ha.



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.

Kokfunktioner

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


Ändra eller radera tid

Tryck 2 gånger på  och välj sedan kokzon.


Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in  för att radera programmerad tillagningstid.

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.


När tiden har gått ut

Kokzonsdelen slår av, indikeringen  blinkar och kokzonsdelen visar . Enheten ger signal.

 och indikeringen  blinkar på timerdisplayen.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på .

Anvisningar





- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den kortaste tillagningstiden på timerdisplayen.
- Vill du kolla återstående tillagningstid på en kokzon, tryck 2 gånger på  och välj kokzon.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till **99** minuter.

Äggklockan


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


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

Gör så här

1. Tryck på symbolen   och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta inställningen. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.



Ändra eller radera tid

Tryck på symbolen .

Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in  för att radera programmerad tillagningstid.

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut.  och  blinkar på timerdisplayen.



Indikeringarna slocknar om du trycker på .

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 symbolen .  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.


Slå av

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

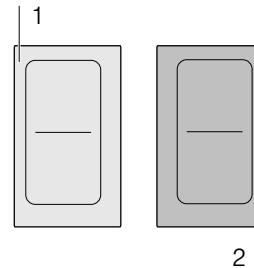
Funktionen slår av.

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 symbolen . Indikeringen  lyser. Funktionen är på.

Slå av

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

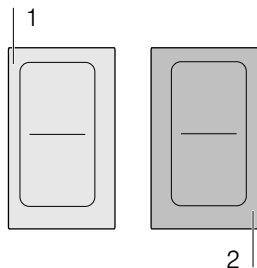
Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

ShortBoost-funktion

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

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

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



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

Rekommenderad användning

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

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck 2 gånger på b.
Indikeringen **b** lyser.
Funktionen är på.

Slå av


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

Anvisning: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.


Varmhållningsfunktion

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

Slå på

1. Tryck på symbolen .
2. Välj den kokzon du vill ha inom 10 sekunder.
Indikeringen **L** lyser.
Funktionen är på.

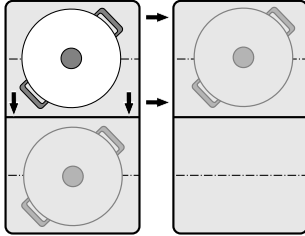
Slå av

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

Överföring av inställningar

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

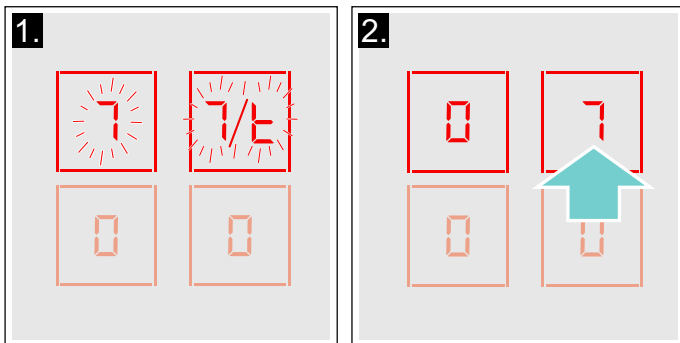
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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

Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den 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 0.



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.

Matlagningsguider

Matlagningsguiderna ger smidig matlagning och du får alltid optimalt slutresultat. De rekommenderade temperaturlägena är anpassade till tillagningssätten.

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under hela tillagningen. Sedan styr enheten effekten hela tiden för att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Maten bränner inte vid, inget kokar över.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

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




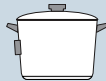

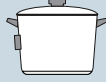



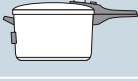



I det här kapitlet går vi igenom:

- Funktionssätt matlagningsguide
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktionen och effektlägen
- Rekommenderade maträtter

Funktionssätt matlagningsguide

Matlagningsguiderna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i matlagningsguiderna:

Matlagningsguider	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Finns för	Slå på
Steksensor				
Bräsera/steka med lite olja	1, 2, 3, 4, 5			
Kokfunktioner				
Värma på/varmhålla	1/70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	2/90°C		Alla kokzoner	
Kokning	3/100°C		Alla kokzoner	
Tryckkokning	4/120°C		Alla kokzoner	
Fritera med mycket olja i grytan*	5/170°C		Alla kokzoner	

*Förvärm med lock och friterar utan lock.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

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

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

- HZ390210 Panna med Ø 15 cm.
- HZ390220 Panna med Ø 19 cm.
- HZ390230 Panna med Ø 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.
- HZ390522 Grillplatta. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.

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

Anvisningar

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

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

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

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för	
1	mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2	Låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3	medel - låg	Steka fisk och tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4	medel - hög	Steka biffar medium eller welldone, panerade frysvaror och tunn mat, t.ex. schnitzel, strimlat kött och grönsaker.
5	Hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare (blodiga) eller medium, råakor och stekt potatis.

Sensorer och extratillbehör

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

Hällen har 2 olika temperatursystem för att få suveränt slutresultat:

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

Kokfunktionerna kräver koksensorn.

Saknar hällen trådlös koksensorn, så kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt om du anger referensnummer HZ39050.

Information om koksensorn hittar du i avsnitt → "*Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren*"

Funktioner och effektlägen

Steksensorn

Steksensorn gör att du kan steka mat med lite olja i pannan.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

Fördelar



- Kokzonen värmer bara på när det behövs. Det sparar effekt. Oljan och fettet blir inte överhettade.
- Enheten ger signal när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i olja och mat.

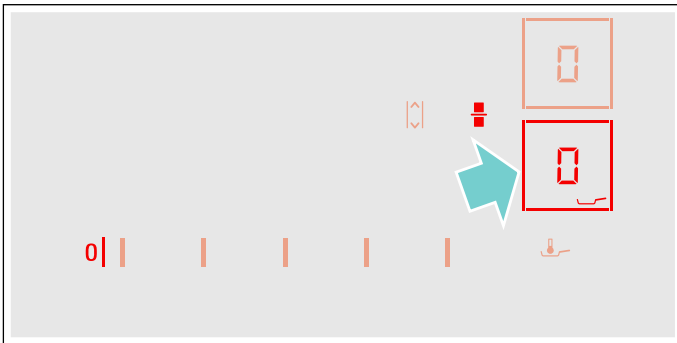
Anvisningar

- Lägg inte lock på pannan, då fungerar inte styrningen. Men du kan använda stekstänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, kallpressad olivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp fett eller olja utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än kastrullen, grytan eller omvänt, så kommer temperaturgivaren inte fungera som den ska.
- Använd alltid kokfunktionen vid fritering med mycket olja i gryta. Friterar med mycket olja i grytan, effektläge 5.

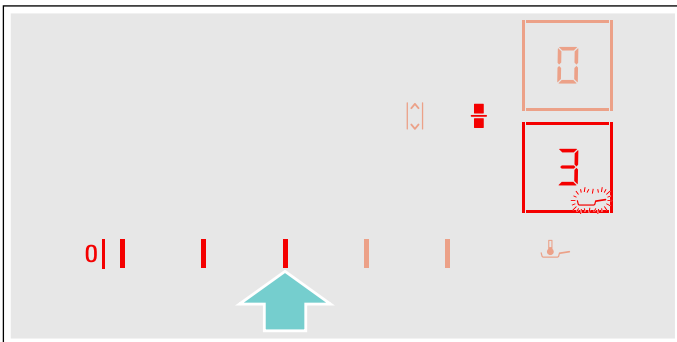
Gör så här

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


1. Tryck på .
2. Välj kokzon.  lyser på kokzonsindikeringen.



3. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slutar blinka.

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

Temperaturintervall och -lägen


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

Tips på tillagning med kokfunktioner

- Funktion värma på/varmhålla: djupfrost portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysmaten i kastrullen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och välj 1/70°C-läget. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: funktionen passar för lågtemperaturtillagning av livsmedel och reducering av såser och grytor. Välj läge 2/90°C.
- Funktion kokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Du kokar effektivt tack vare temperaturkontrollen. Välj läge 3/100°C.

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

Slå av steksensorn

Tryck på  och välj kokzon. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Kokfunktioner

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

Funktionerna fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

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

Anvisningar

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

Anvisningar

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

Ställa in kokpunkten

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

- Välj Grundinställning **4**, se kap. → "Grundinställningar"
- Grundinställningen är 3. Ligger din bostad på 200 till 400 möh. behöver du inte ställa in kokpunkten, annars välj tabellinställning som matchar höjden:


Höjd	Inställning 4
0 - 100 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3*
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9


* Grundinställning

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




Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.


Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:

1. Välja grundinställning **4**, se kap. → "Grundinställningar"
En kokzonsindikering och indikeringen — lyser. Inställningsdelen slår av.
2. Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal. -indikeringen blinkar.


3. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder.
Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivare och kontrollerna på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

Resultat



	Felfri anslutning
	Felanslutning: pga. överföringsfel.
	Felanslutning: pga. temperaturgivarfel.

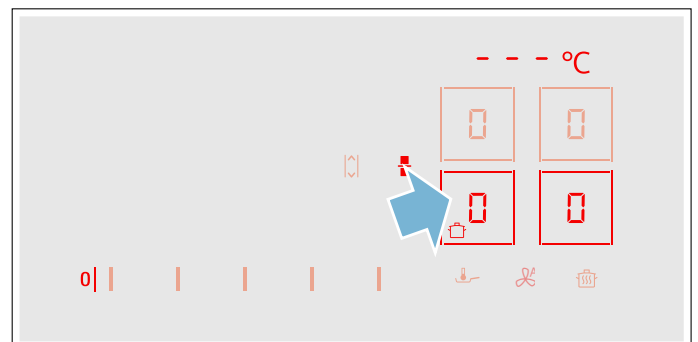
- Kokfunktionerna blir tillgängliga när temperaturgivaren har felfri uppkoppling mot kontrollerna.
- Feluppkoppling pga. temperaturgivarfel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på symbolen på temperaturgivaren inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Batteriet i temperaturgivaren är slut. Återställ den trådlösa temperaturgivaren och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
Får du feluppkoppling igen , kontakta service.

Återställa den trådlösa temperaturgivaren

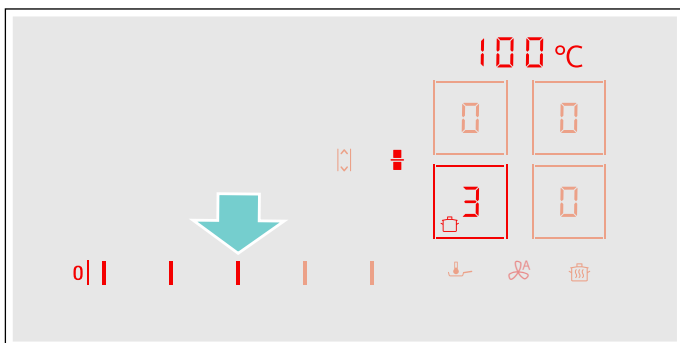
1. Tryck på  i ca 8-10 sekunder.
Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Då släpper du upp fingret från symbolen. Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slocknar.
2. Gör om uppkopplingen från punkt 2.

Gör såhär


1. Fästa temperaturgivaren på kastrullen, grytan, se kap. → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"
2. Ställ en gryta med tillräckligt med vätska på den kokzon du vill ha och lägg på locket.
3. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren. Indikeringen  lyser på kontrollerna för alla kokzoner.
4. Välj kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren.



5. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen.



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal och temperatursymbolen slutar blinka.

Rekommenderade maträtter

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

Kött	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad eller panerad	Steksensor	4	6 - 10
Filé	Steksensor	4	6 - 10
Kotletter*	Steksensor	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Steksensor	4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock)	Steksensor	5	6 - 8
Biff, medium eller well done (3 cm tjock)	Steksensor	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	Steksensor	3	10 - 20
Korv, kokt eller rå*	Steksensor	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	Steksensor	3	6 - 30
Leverkorv	Steksensor	2	6 - 9
Strimlat kött, gyros	Steksensor	4	7 - 12
Köttfärs	Steksensor	4	6 - 10
Fläsk	Steksensor	2	5 - 8
Funktion Sjuda			
Grillkorv	Kokfunktioner	2 / 90 °C	10 - 20
Funktion Koka			
Frikadeller	Kokfunktioner	3 / 100 °C	20 - 30
Höna	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Kalvkött, kokt eller bräserat	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Funktion Tryckkokning			
Kyckling, kalv***	Kokfunktioner	4 / 120 °C	15 - 25


* Vänd flera gånger.

** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

*** Lägg i maten från början.

6. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Slå av kokfunktionen

Välj kokzon och ställ in  på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Anvisning: Vänta ca 10 sekunder innan du slår på kokfunktionerna igen.

Kött	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Fritera med mycket olja			
Kycklingdelar och köttbullar**	Kokfunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			
*** Lägg i maten från början.			

Fisk	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Steka hel fisk, t.ex. forell	Steksensor	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensor	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	Steksensor	4	4 - 8
Funktion Sjuda			
Ånga fisk, t.ex. kummel	Kokfunktioner	2 / 90 °C	15 - 20
Funktion Fritera med mycket olja			
Fisk, doppad i frityrsmet eller panerad*	Kokfunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Hetta upp oljan med locket på. Friterar portionsvis utan lock (tabellen visar tillagningstid per portion).			

Äggrätter	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Pannkakor*	Steksensor	5	-
Omelett*	Steksensor	2	3 - 6
Stekt ägg	Steksensor	2 - 4	2 - 6
Äggröra	Steksensor	2	4 - 9
Österrikiska Kaiserschmarrn	Steksensor	3	10 - 15
Fattiga riddare	Steksensor	3	4 - 8
Funktion Koka			
Koka ägg**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
** Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök, lök	Steksensor	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	Steksensor	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	Steksensor	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	Steksensor	1	10 - 20
Svamp	Steksensor	4	10 - 15
Gläsera grönsaker	Steksensor	3	6 - 10
* Lägg i maten från början.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Grönsaker och baljväxter	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Koka			
Färska grönsaker, t.ex. broccoli	Kokfunktioner	3 / 100 °C	10 - 20
Färska grönsaker, t.ex. brysselkål	Kokfunktioner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikärtor*	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Ärtor	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsgryta*	Kokfunktioner	3 / 100 °C	45 - 60
Funktion Tryckkokning*			
Grönsaker, t.ex. gröna bönor	Kokfunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikärtor, bönor	Kokfunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsgryta	Kokfunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion Friter med mycket olja			
Grönsaker och svamp, panerade eller doppade i fritermet**	Kokfunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Lägg i maten från början.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Potatis	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Stekpotatis (på skalpotatis)	Steksensor	5	6 - 12
Råstekt potatis	Steksensor	4	15 - 25
Rårakor*	Steksensor	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	Steksensor	1	50 - 55
Glaserad potatis	Steksensor	3	15 - 20
Funktion Sjuda			
Kroppkakor	Kokfunktioner	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion Koka			
Potatis**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion Tryckkokning			
Potatis**	Kokfunktioner	4 / 120 °C	10 - 12
* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
** Lägg i maten från början.			

Pasta och gryn	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Ris	Kokfunktioner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kokfunktioner	2 / 90 °C	3 - 8
Mannagrynsgröt	Kokfunktioner	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion Koka			
Pasta	Kokfunktioner	3 / 100 °C	7 - 10
Piroger, klimp, ravioli	Kokfunktioner	3 / 100 °C	6 - 15
* Värm upp med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			

Pasta och gryn	Matlagningssguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Tryckkokning			
Ris**	Kokfunktioner	4 / 120 °C	5 - 8
* Värm upp med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			

Soppor	Matlagningssguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Snabbsoppor, t.ex. redde soppor*	Kokfunktioner	2/90°C	10 - 15
Funktion Koka			
Hemgjorda soppor, t.ex. kött- eller grönsakssoppor**	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Snabbsoppor, t.ex. nudelsoppa	Kokfunktioner	3/100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Hemjord soppa, t.ex. grönsakssoppa**	Kokfunktioner	4/120°C	3 - 6
* Rör om ofta.			
** Lägg i maten precis i början.			

Såser	Matlagningssguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker	Steksensor	1	25 - 35
Béchamelsås	Steksensor	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	Steksensor	1	10 - 20
Reducera såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	Steksensor	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	Steksensor	1	15 - 25

Dessert	Matlagningssguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt*	Kokfunktioner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrynsgröt	Kokfunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 25
Chokladpudding***	Kokfunktioner	2 / 90 °C	3 - 5
Funktion Friter med mycket olja			
Konditorivaror, t.ex. Berliner, donuts och syltmunkar****	Kokfunktioner	5 / 170 °C	5 - 10
* Rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			
*** Värm upp med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.			
**** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tabellen visar tillagningstid per portion).			

Frysvaror	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel	Steksensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Steksensor	4	10 - 30
Fågelbröst*	Steksensor	4	10 - 30
Chicken nuggets	Steksensor	4	10 - 15
Gyros, kebabkött	Steksensor	3	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensor	3	10 - 20
Fiskpinnar	Steksensor	4	8 - 12
Pommes frites	Steksensor	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	Steksensor	3	6 - 10
Vårrullar	Steksensor	4	10 - 30
Camembert/ost	Steksensor	3	10 - 15
Funktion Värma på/varmhålla			
Gräddstuvade frysgrönsaker, t.ex. stuvad spenat**	Kokfunktioner	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion Koka			
Frysgrönsaker, t.ex. gröna bönor**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion Friter med mycket olja			
Pommes frites, djupfrysta***	Kokfunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Vänd flera gånger.			
** Tillsätt vätska enligt tillverkarens anvisningar.			
*** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Övrigt	Matlagningsguider	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Camembert/ost	Steksensor	3	7 - 10
Torkad färdigmat med tillsatt vatten, t.ex. stekta nudelrätter	Steksensor	1	5 - 10
Krutonger	Steksensor	3	6 - 10
Mandlar/nötter/pinjenötter	Steksensor	4	3 - 15
Funktion Värma på/varmhålla			
Konservmat, t.ex. gulaschsoppa*	Kokfunktioner	1 / 70 °C	10 - 20
Glögg**	Kokfunktioner	1 / 70 °C	-
Funktion Sjuda			
Mjök**	Kokfunktioner	2 / 90 °C	-
* Lägg i maten från början, rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta fast silikonlappen
- Använda den trådlösa koksensorn
- Rengöring
- Byta batteri

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

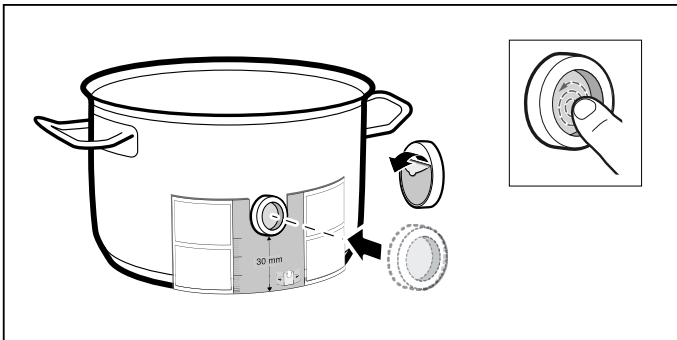
00577921	5-pack med silikonlappar
HZ39050	Koksensorn och 5-pack med silikonlappar

Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

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

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



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

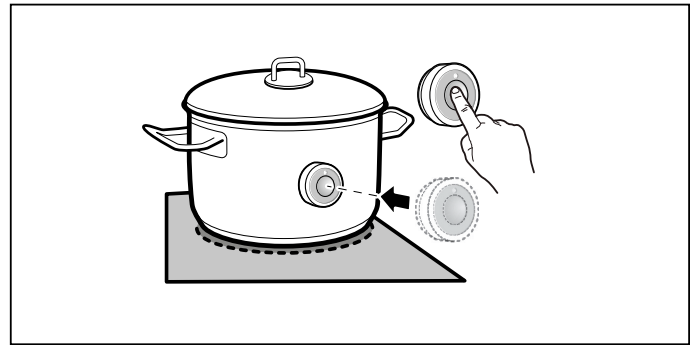
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisningar

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

Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisningar

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

Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

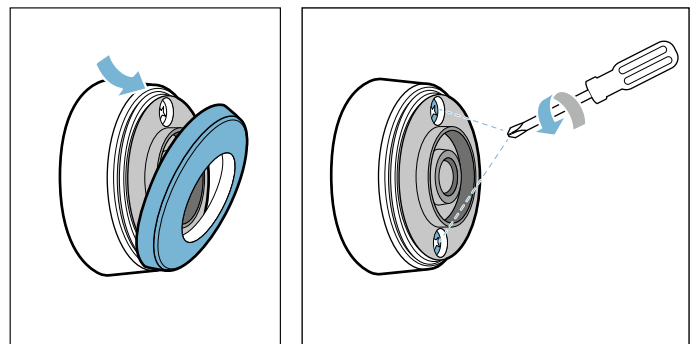
Information om rengöring av temperaturgivaren hittar du i kap. → "Rengöring"

Byta batteri

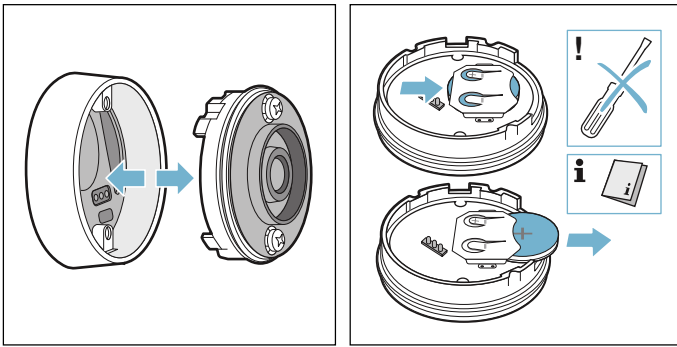
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

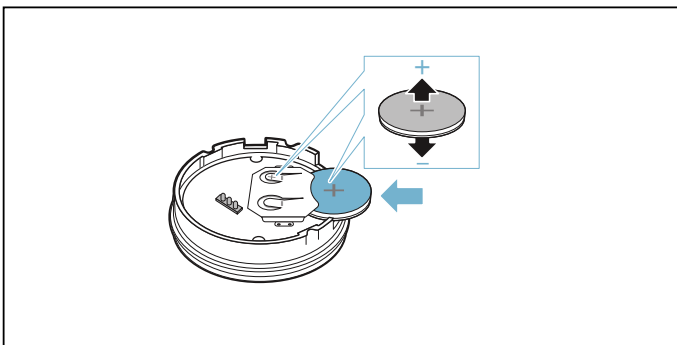


2. Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

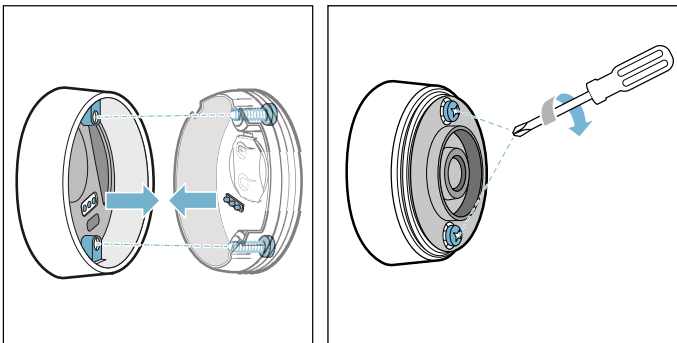


Obs!

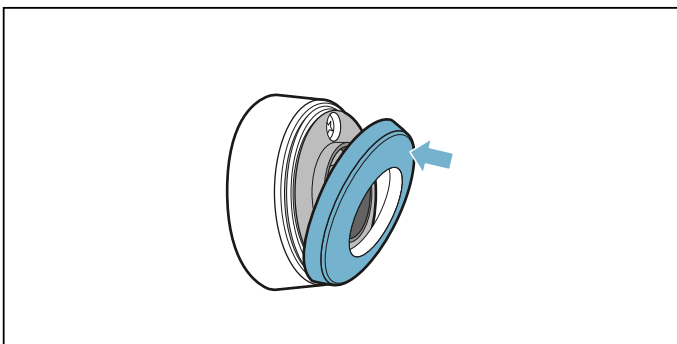
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



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



4. Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



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

CE-överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös temperaturgivare uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämelseintyg finns på Internet under www.siemens-home.bsh-group.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.

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



Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.


Slå på/av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i ca 4 sekunder.
Indikeringen  lyser i 10 sekunder.
Hällen är nu spärrad.

Slå av:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i ca 4 sekunder.
Spärren slår av.

Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


Slå på och av

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

Torkskydd

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

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Kontrollerna låser i 35 sekunder. Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

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

Anvisningar

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

Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	<p>Automatisk barnspärr</p> <p>0 Manuell*.</p> <p>1 Automatisk.</p> <p>2 Funktionen är av.</p>
c 2	<p>Ljudsignaler</p> <p>0 Kvitterings- och felsignal är av.</p> <p>1 Bara felsignal är på.</p> <p>2 Bara kvitteringssignal är på.</p> <p>3 Alla ljudsignaler är på.*</p>
c 3	<p>Visa effektförbrukning</p> <p>0 Av.*</p> <p>1 På.</p>
c 4	<p>Inställning efter höjd över havet</p> <p>1-2 Minska</p> <p>3 Grundinställning</p> <p>4-9 Höj</p>
c 5	<p>Automatisk programmering av tillagningstiden</p> <p>00 Av.*</p> <p>0 1-99 Tid till automatisk avstängning.</p>
c 6	<p>Ljudsignaltid när timern går ut</p> <p>1 10 sekunder.*</p> <p>2 30 sekunder.</p> <p>3 1 minut.</p>
c 7	<p>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</p> <p>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</p> <p>0 Av. Hällens maxeffekt. */**</p> <p>1 1000 W minimieffekt.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W rek. avsäkring 13 A.</p> <p>3. 3500 W rek. avsäkring 16 A.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W rek. avsäkring 20 A.</p> <p>...</p> <p>9 eller 9. Hällens maxeffekt.**</p>
c 11	<p>Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen</p> <p>_9 Förinställt effektläge för främre kokzonen.</p> <p>-5 Förinställt effektläge för mellankokzonen.</p> <p>-1.5 Förinställt effektläge för bakre kokzonen.</p>

* Fabriksinställningar

**Hällens maxeffekt står på typskylten.


Indikering	Funktion
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
c 13	Konfigurera aktivering av flexibel kokzon 0 Som två oberoende kokzoner. 1 Som en enda kokzon.*
c 14	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till hällen 0 Felfri uppkoppling 1 Feluppkoppling: pga. överföringsfel. 2 Feluppkoppling: pga. temperaturgivarfel.
c 17	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering 0 Cirkulationsdrift inställd.* 1 Evakuering inställd.
c 18	Ställa in automatstart 0 Av. 1 På: automatläge med givarstyrning.* 2 På: fläkten går igång på inställt fläktläge.*
c 19	Ställa in fläktens givarkänslighet 1 Lägsta givarkänslighetsinställningen 2 Mellersta givarkänslighetsinställningen.* 3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
c 20	Ställa in eftergången 0 Av. 1 På: automatfunktion med givarstyrd eftergång. 2 På: fläkten går ca 6 minuter vid evakuering och ca 30 minuter vid cirkulationsdrift på fläktläge 1 och slår av automatiskt när tiden går ut.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna 0 Individuella inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningarna.

* Fabriksinställningar




**Hällens maxeffekt står på typskylten.

Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

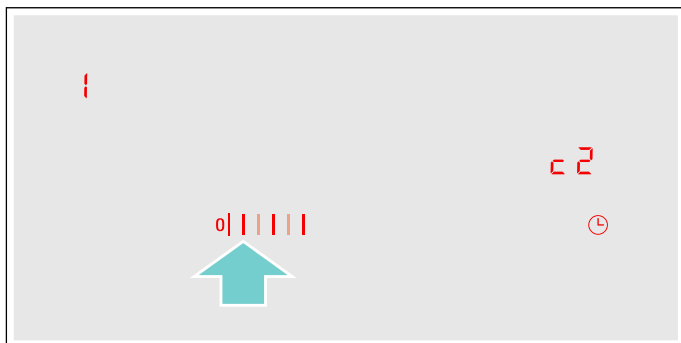
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


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

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



4. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



6. Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

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

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

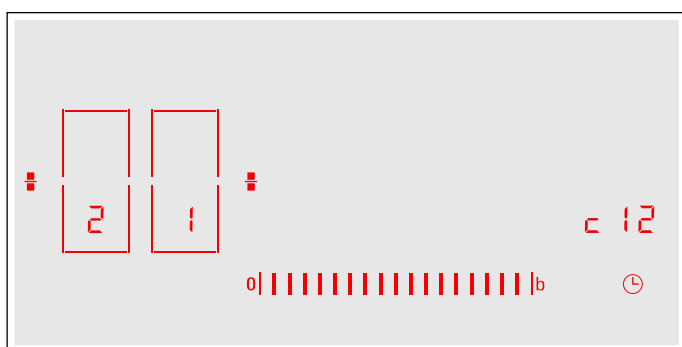
Kastrulltest

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




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

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på inställningsdelen. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna.
Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

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"

Rengöring

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bränningsbehållare och fläktkåpa.

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för elstötar!

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

Varning – Skaderisk!

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

Anvisning: Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten.

Anvisningar

- Ta av alla smycken på armar och händer före rengöringen.
- Använd aldrig rengöringsmedel på varm håll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Rengöringsmedel

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

Obs!

Ytskador

Använd:

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

Obs!

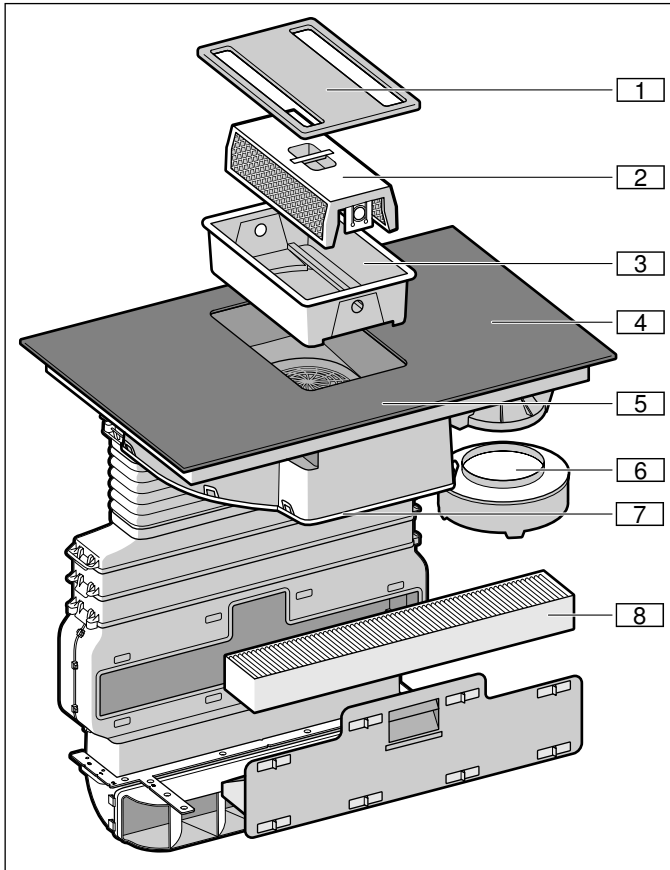
Ytskador

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

Område	Rengöringsmedel
Glaskeramik	Använd fönsterputs på kalk- och vattenfläckar: rengör hållen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring eller fönsterputs (artikelnr 00311499). Använd glasskrapa (artikelnr 00087670) till fläckar av socker, risstärkelse eller plast: rengör direkt. Försiktigt! Risk för brännskador! Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa. Anvisning: Använd inte maskindiskmedel.
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten. Blöt upp intorkade ställen med lite vatten och diskmedel, skrubba inte. Rengör bara de rostfria ytorna i slipriktningen. Service, vår e-shop och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt (artikelnr 00311499). Lagg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. Anvisning: Använd inte glasskrapa för att rengöra hållinfattningen.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med mjuk trasa eller maskindiska.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel eller lämplig fönsterputs (artikelnr 00311499): rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Filterskydd	Varmt vatten och diskmedel: rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.

Komponenter att rengöra



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Bräddningsbehållare
7	Hölje
8	Aktivt kolfilter (bara för cirkulationsdrift)

Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Häll

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

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

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

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

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Ventilation

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

Metallfilter

Metallfiltren kräver rengöring efter 30 timmars användning eller minst en gång i månaden.

⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.

Rengör filtret minst en gång i månaden.

Använd aldrig enheten utan filter.

Aktivt kolfilter

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

Mättnadsindikator

Blir metallfiltret eller det aktiva kolfiltret mättat, så ger enheten ljudsignal när du slår av den.

Du får upp följande symboler på displayen:

- **Metallfilter:** *F 10* lyser
- **Aktivt kolfilter:** *F 11* lyser
- **Metallfilter och aktivt kolfilter:** *F 10* och *F 11* lyser växelvis

Rengör metallfiltren resp. byt aktivt kolfilter på en gång.

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna *F 10* och *F 11* slutar lysa.

F 10 eller *F 11* lyser när du slår av enheten.

1. Tryck på . Enheten ger signal. Filterindikeringen för metallfiltren är återställd.
2. Om *F 11* lyser, tryck på igen. Enheten ger signal. Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

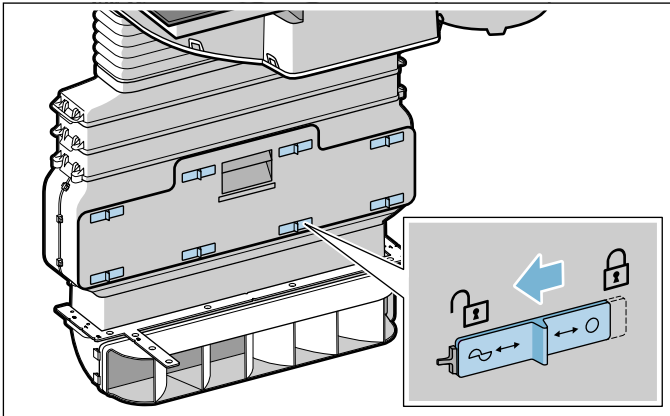
Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

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

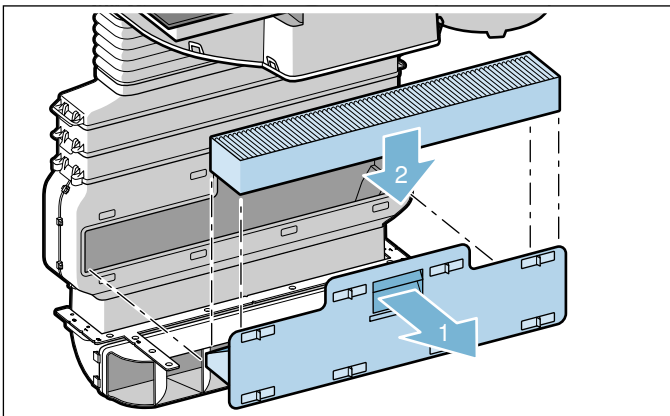
Anvisningar

- Det aktiva kolfiltret medföljer inte. Aktiva kolfilter (artikelnr HZ381700) hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppet.
- Det aktiva kolfiltret går inte att rengöra eller regenerera.
- Använd bara originalfilter. Det ger enheten optimal funktion.

1. Öppna alla spjäll på lådan i plankanalen i stommen.



2. Öppna lådan i plankanalen och ta ur det aktiva kolfiltret.

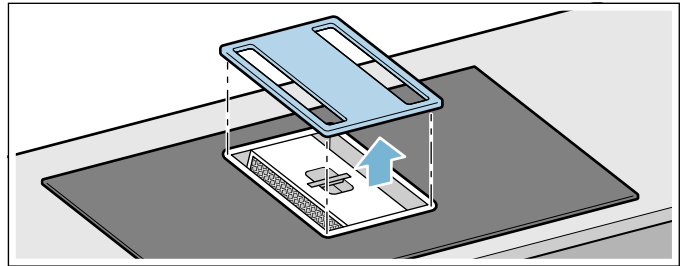


3. Sätt i nytt aktivt kolfilter.
4. Stäng lådan i plankanalen och alla spjäll.
Anvisning: Se till så att alla spjäll är stängda ordentligt. Annars kan det uppstå ljud och fläkeffekten kan minska.

Ta ut metallfettfiltret

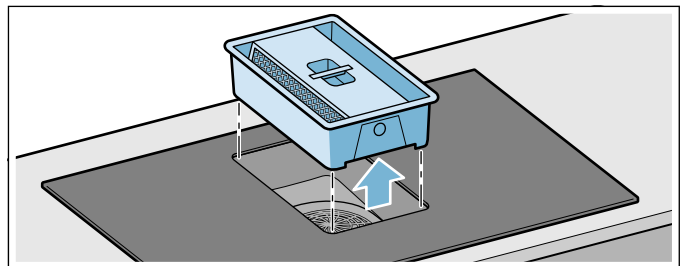
Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste byta filter minst en gång i månaden för att få optimal funktion.

1. Ta av filterskyddet.



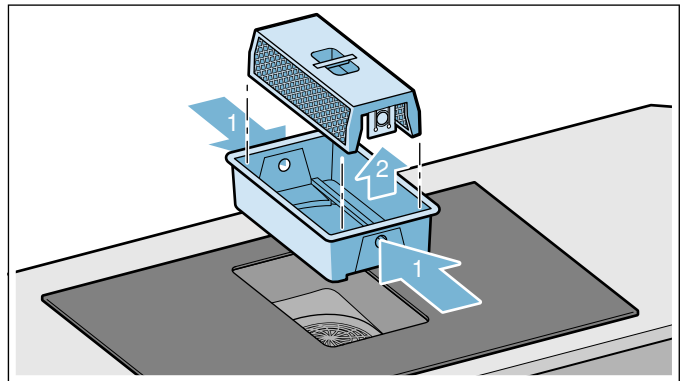
Anvisning: Se till så att filterskyddet inte faller ned och skadar hällen.

2. Ta ur metallfilter och behållare.



Anvisning: Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.

3. Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



4. Töm behållaren, om det behövs.
5. Rengör metallfiltret och filterskyddet.
6. När du tagit ur metallfiltret kan du passa på och rengöra enheten inuti.

Anvisning: Det kan bildas droppar på fläkthjulet. Det är helt normalt och sker när matoset kondenserar. Det är ingen säkerhets- eller skaderisk. Enhetens elkompontener är skyddade.

Rengöra metallfettfilter

Anvisningar

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

Handdisk:

Anvisning: Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297). Du beställer det via onlineshopen.

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

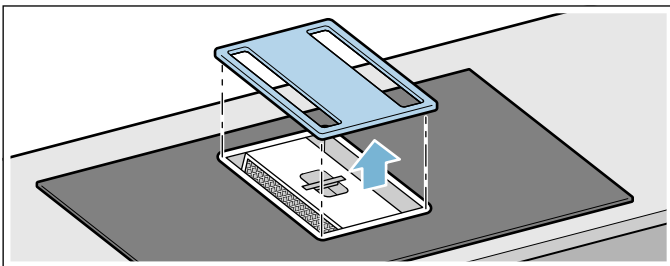
Maskindisk:

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

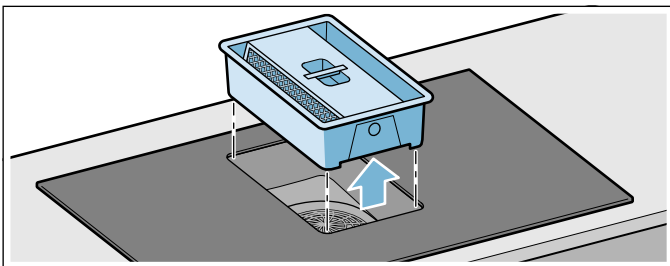
Ta ur och rengöra fler komponenter i enheten

Rengör även hållfläkten invändigt regelbundet. Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297).

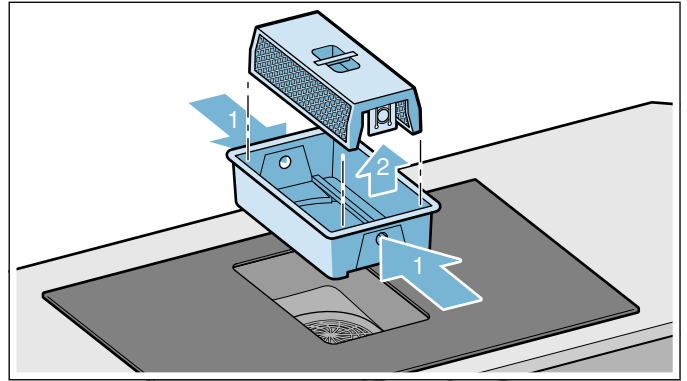
1. Ta bort filterskyddet och rengör med fuktig trasa.



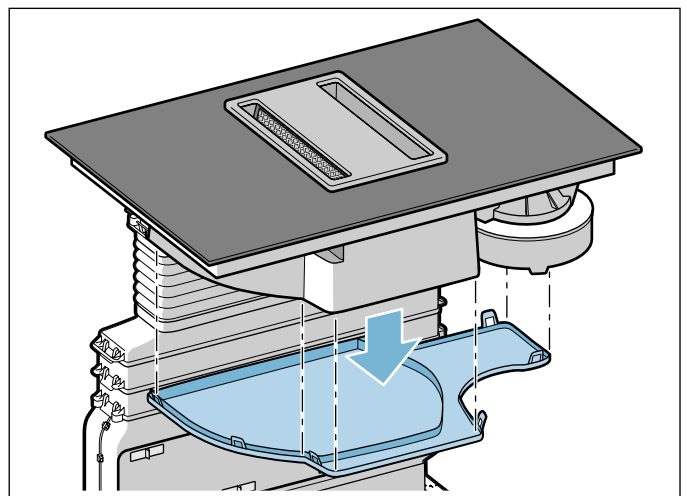
2. Ta ur metallfilter och behållare.



3. Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



4. Töm behållaren, om det behövs.
5. Maskindiska metallfilter och behållare.
6. Ta av och rengör höljet under enheten, om det behövs.





7. Sätt tillbaka delarna när det torkat efter rengöringen.

Sätta i metallfiltret

1. Sätt i behållaren.
2. Sätt i metallfiltret.
Anvisning: Se till så att metallfiltret är isatt ordentligt. Annars fungerar inte fläkten.
3. Lägg på filterskyddet.

Återställa filterindikeringen

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna *F 10* och *F 11* slutar lysa. *F 10* eller *F 11* lyser när du slår av enheten.

1. Tryck på .
Enheter ger signal. Filterindikeringen för metallfiltren är återställd.
2. Om *F 11* lyser, tryck på  igen.
Enheter ger signal. Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Rengöra bräddningsbehållaren

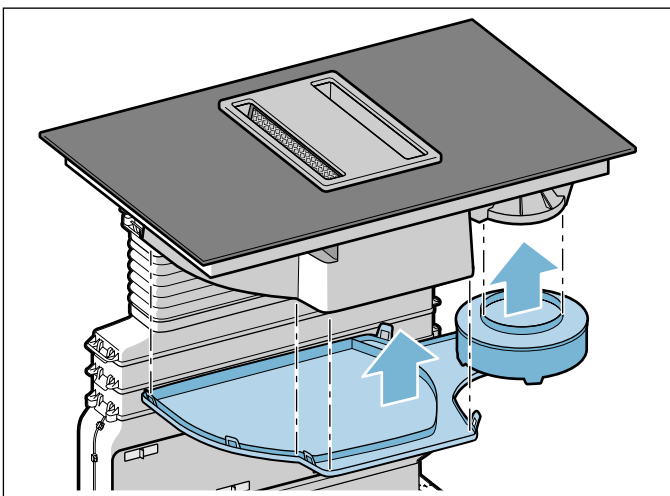
Anvisningar

- Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat. Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta av filterskyddet och ta bort metallfilter och behållare.
- Om det kommer vätska ovanifrån i enheten, så blir den uppsamlad i bräddningsbehållaren. Skruva av och töm bräddningsbehållaren. Ta av och rengör höljet, om det behövs.

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.

Anvisningar

- Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.
- Tränger det in vätska i enheten via fläktgallret när metallfilter och behållare är demonterade, ta av höljet.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren och ev. höljet.
3. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
4. Fäst höljet igen.

Trådlös temperaturgivare

Temperaturgivare

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

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

Silikonlapp

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

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

Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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

Anvisningar

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

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

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller pann-bottens egenskaper. Ljudet är normalt och beror på induktions-tekniken, inte att enheten är trasig.

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

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!

Fel/indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig.	Kontakta service.
Fläkten fungerar inte.	Metallfiltret är inte rätt isatt.	Sätt i metallfiltret ordentligt. → "Rengöring" på sidan 38
	Givaren till filterdetekteringen fungerar inte.	Kontakta service.
F 10	Metallfiltret är smutsigt.	Rengöra metallfiltret. → "Rengöring" på sidan 38
F 11	Det aktiva kolfiltret är smutsigt.	Byt aktivt kolfilter. → "Rengöring" på sidan 38
F 10 / F 11	Filterindikering lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.	Återställ filterindikeringen. → "Återställa filterindikeringen" på sidan 41
Ingen indikering	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.	Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger.
	Elfel.	Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrolldelen. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen, grytan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrolldelen. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F 1 / F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F0	Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
F9	FlexPlus-kokzonen går inte slå på	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se avsnitt
E8202	Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av.	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
E8203	Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
E8204	Batteriet är slut i den trådlösa temperaturgivaren.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri"

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

E8205	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Slå av och på funktionen.
E8206	Temperaturgivaren är trasig.	Kontakta service.
Temperaturgivarindikeringen lyser inte	Temperaturgivaren reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri" Är problemet kvar, håll knappen till temperaturgivaren intryckt i 8 minuter, så kopplar den upp mot hällen igen. Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 2 ggr.	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri"
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 3 ggr.	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplings-schemat anger.
DE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.
Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.		

Anvisningar

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

Service

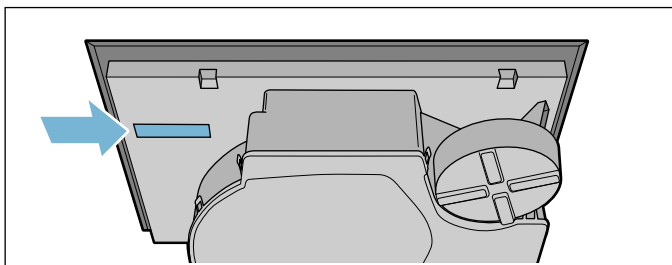
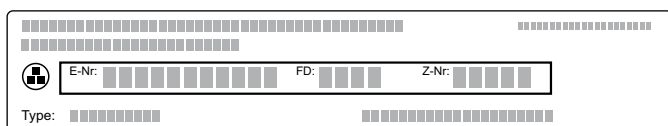
Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på hällens undersida.



E-numret finns även på hällens glaskeramik. Du kan kontrollera 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 är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HZ 390042) med följande mått:

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001240892
981111(00)