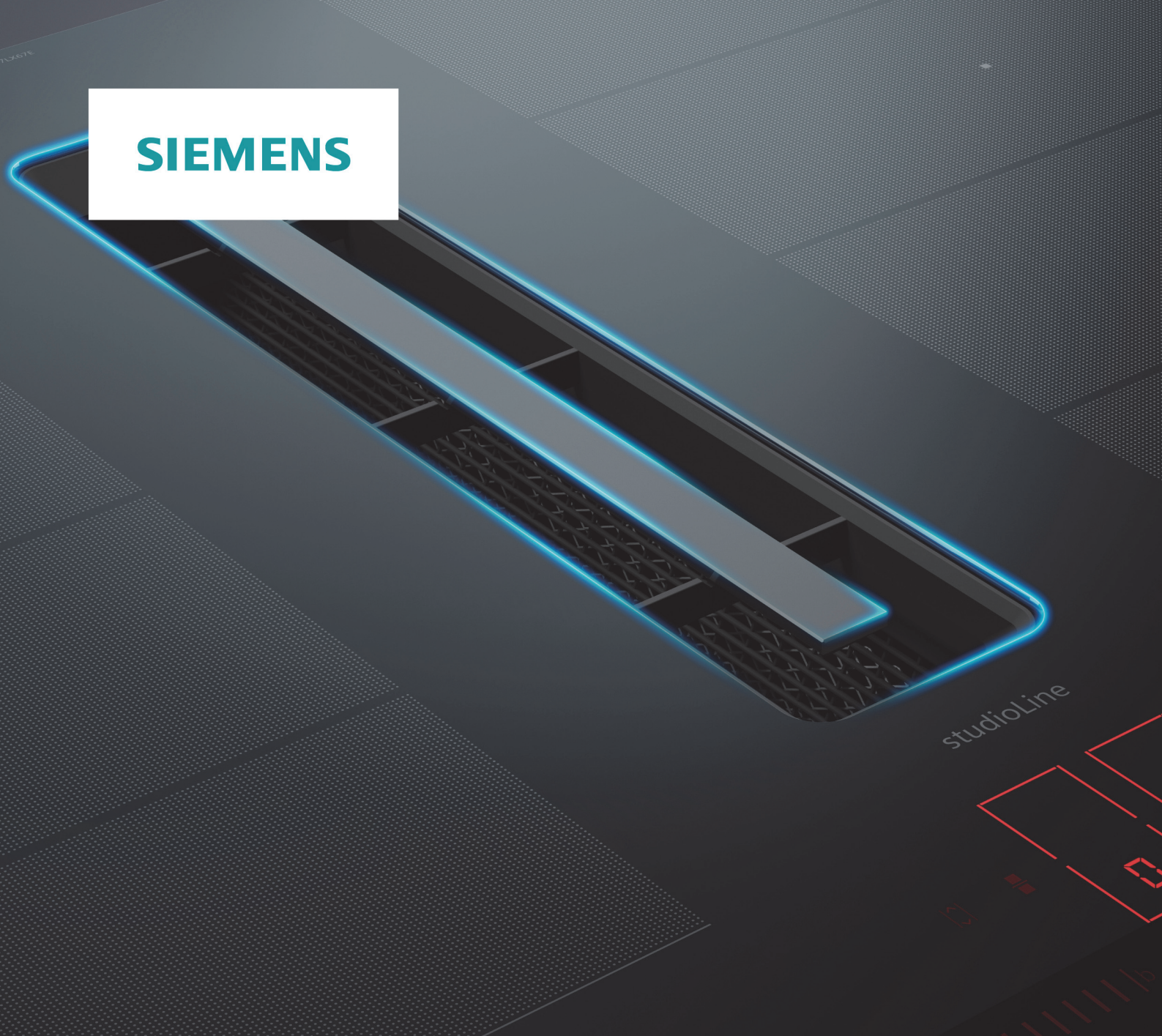




SIEMENS

Induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

EX8..LX6..

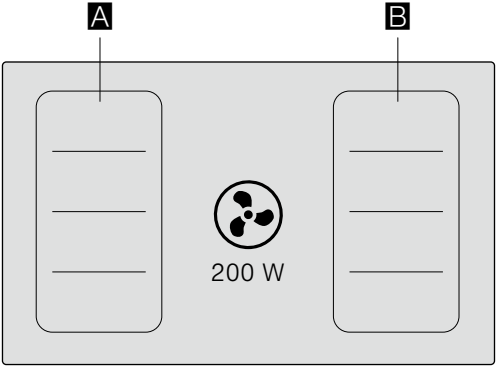
sv Bruksanvisning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	5
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	6
	Skadeorsaker	8
	Återvinning	8
	Energispartips	8
	Återvinning	8
	Tillagning med induktion	9
	Fördelar med att använda induktion.	9
	Kokkärl.	9
	Lär dig enheten	10
	Din nya enhet.	10
	Extratillbehör	10
	Kontrollpanelen	11
	Kokzonerna	12
	Restvärmeindikering.	12
	Olika arbetssätt	13
	Frånluftsdrift	13
	Drift med cirkulationsluft.	13
	Före första användning	13
	Ställa in Home Connect	13
	Ställa in funktion.	13
	Använda maskinen	14
	Slå på och av hällen	14
	Ställa in kokzon	14
	Rekommendationer	15
	Manuell fläktstyrning.	17
	Intensivläge	17
	Automatstart.	17
	Autoläge med givarstyrning	17
	Ventilationsläge	17
	Flex ZoneZon	18
	Rekommendationer för användning av kokkärl	18
	Som en enda kokzon.	18
	Som två oberoende kokzoner	18
	Move-funktion	19
	Slå på.	19
	Slå av.	19
	Tidsfunktioner	20
	programmering av tillagningstid.	20
	Äggklockan	20
	Stoppursfunktion	21
	PowerBoost-funktion	21
	Slå på.	21
	Slå av.	21
	ShortBoost-funktion	22
	Rekommenderad användning	22
	Slå på.	22
	Slå av.	22
	Varmhållningsfunktion	22
	Slå på.	22
	Slå av.	22
	Överföring av inställningar	23
	Slå på.	23
	Matlagningsguider	24
	Funktionssätt matlagningsguide	24
	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.	25
	Sensorer och extratillbehör.	25
	Funktioner och effektlägen	25
	Rekommenderade maträtter.	29
	Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen.	37
	Trådlös temperaturgivare	39
	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	39
	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.	39
	Rengöring.	40
	Byta batteri	40
	CE-överensstämmelseintyg.	41
	Barnspärr	41
	Slå på/av barnspärren	41
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	41
	Torkskydd	42
	Automatisk säkerhetsavstängning	42
	Grundinställningar	43
	Så här hoppar du till grundinställningarna:	45

	Effektförbrukningsdisplay	45
	Kastrulltest	46
	PowerManager	46
	Home Connect	47
	Inställning	47
	Home Connect-inställningar	48
	Programuppdatering	50
	Fjärrdiagnos	50
	Uppgiftskyddsinfo.	50
	CE-överensstämmelseintyg	50
	Rengöring	51
	Rengöringsmedel.	51
	Komponenter att rengöra.	52
	Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning).	52
	Häll	52
	Ventilation.	52
	Rengöra bräddningsbehållaren	54
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	55
	Hur åtgärda fel?	57
	Service	59
	Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)	
	59	
	Provrätter	60

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

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

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

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

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

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EWG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

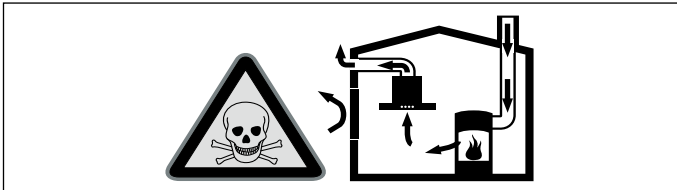
Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Kvävningsrisk!

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

Varning – Livsfara!!

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

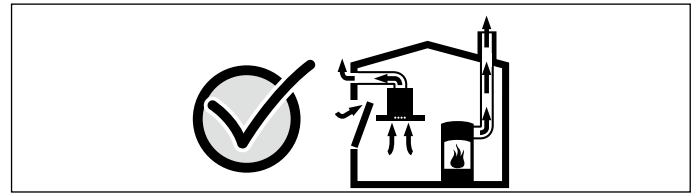


Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten). Om köksfläkten är på, så suger den rumsluft från kök och intilliggande rum. Räcker inte ventilationen till, så blir det undertryck. Det får giftgaser från skorsten eller rökgång att gå i retur till boendetrymmena.

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

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

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



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

Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytor runt omkring blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna innan du tar bort metallfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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 minnåvstånd om 10 cm.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Återvinning

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

Energispartips

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Det sitter ett batteri i den trådlösa temperaturgivaren. Släng förbrukat batteri i batteriholk för återvinning.

Tillagning med induction

Fördelar med att använda induction

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

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

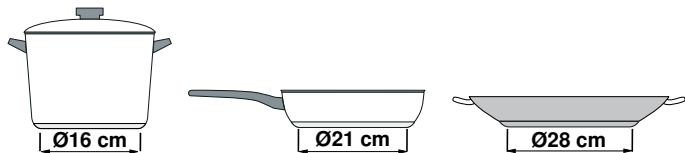
Kokkärl

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

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

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

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

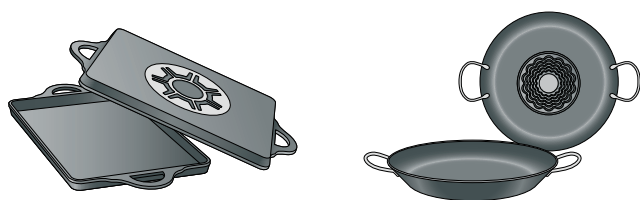


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

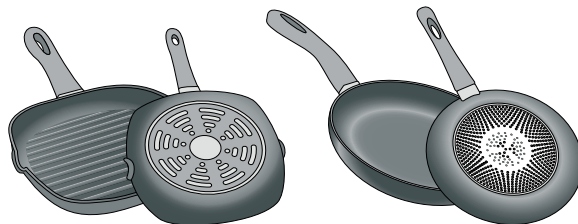


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

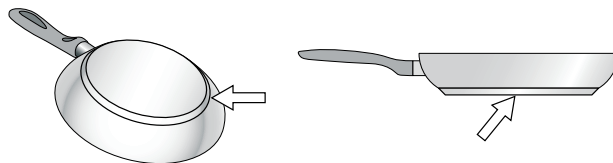
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är 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. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter av kylning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

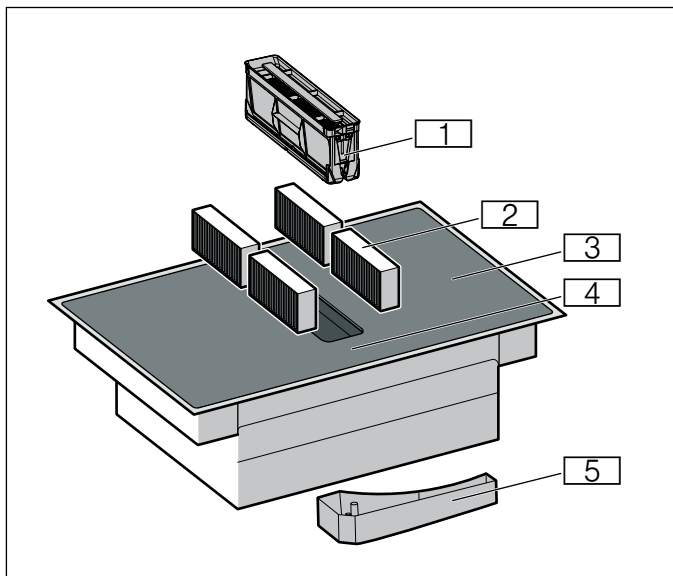
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

Lär dig enheten

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

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

Din nya enhet



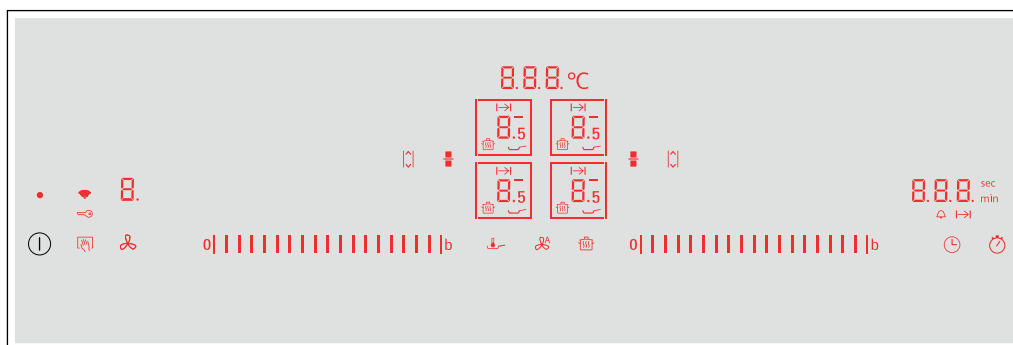
Nr	Beteckning
1	Metallfilter
2	Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering*
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare
*Beroende på enhetsutförande	

Extratillbehör

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

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

Kontrollpanelen



Urvalssensorer	
①	Huvudbrytare
□ / □	Välja kokzon
0	Inställningsdel
b	Powerboost- och Shortboost-funktionerna Intensivfläktlägen
■	FlexZone
↔	Move-funktion
🔒	Låsa kontrollerna vid rengöring samt barnspärr
🔥	Varmhållningsfunktion
👉	Steksensor
🕒	Ställa in tillagningstid och äggklocka
⏸	Stoppursfunktion
📶	WLAN
🌀	Manuell fläktstyrning
🌀 ^A	Givarfläktstyrning

Indikering	
0	Status
1-9	Fläktlägen
H/h	Restvärme
b	PowerBoost-funktion Intensivfläktläge I
b ⁻	ShortBoost-funktion
b.	Intensivfläktläge II
L	Varmhållningsfunktion
t	Inställningsöverföring
👉	Steksensor
🔥	Kokfunktioner
000°C	Temperatur kokfunktioner
00	Tidsfunktioner
I→I	Autotillagningstid
🔔	Timer
min / sec	Timerindikeringar
🔒	Barnspärr
📶	WLAN
A	Givarfläktstyrning

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. Elektronik kan bli överhettad.

Kokzonerna

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

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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

Olika arbetssätt

Enheten klarar både evakuerings- och cirkulationsdrift.

Frånluftsdrift



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

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

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

Drift med cirkulationsluft



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

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

Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

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

Slå på och av hällen med huvudbrytaren ①.

Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  lyser svagt i några sekunder på displayen. Vill du påbörja anslutningsinställningen, tryck på sensor  och följ anvisningarna i kap. → "Home Connect". Vill du gå ur startinställningarna, tryck på någon av sensorerna.

Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans.

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



Använda maskinen

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

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

Anvisning: Använd aldrig enheten utan metallfilter och bräddningsbehållare.

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på 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

- Finns det ingen hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av några sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

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

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

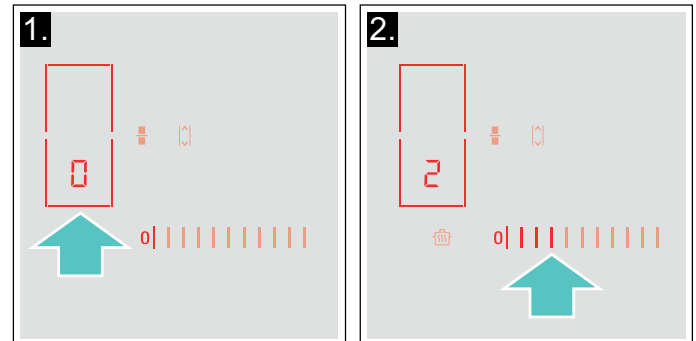
Anvisningar

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

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

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



Effektläget är inställt.

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

Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in 0 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.

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	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		
Potatisklump*	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		

	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		

Manuell fläktstyrning

Det går att styra fläktläget manuellt.

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

Slå på

1. Tryck på . Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder. Inställt effektläge lyser.
3. Tryck på  för att bekräfta vald inställning. Fläkten är på.

Ändra och slå av

Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in på inställningsdelens .

Intensivläge

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

Slå på

Tryck på  och välj det intensivläge du vill ha.

- **Intensivläge I:** tryck på **b**. Indikeringen  lyser. Intensivläget går igång.
- **Intensivläge II:** tryck två gånger på **b**. Indikeringen  lyser. Intensivläget går igång.

Anvisning: Enheten återgår automatiskt till fläktläge  efter 8 minuter.

Ändra och slå av

Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in på inställningsdelens .

Automatstart

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon.

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

Autostart med givarstyrning

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

Autostart via effektlägena

Fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonens effektläge.

Autoläge med givarstyrning

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

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

Slå på

Tryck på . Indikeringen  lyser och givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.

Slå av

Tryck på . Symbolen  släcks. Givarstyrningen är av.

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

Ventilationsläge

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

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

Slå på

Eftergången kan du konfigurera i grundinställningarna:

- Det sker via styrningen av luftkvalitetsgivaren. Symbolen  och indikeringen  lyser.
- Med max. avstängningstid.  lyser.

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

Slå av

Manuell

Tryck på . Eftergången slår av.

Auto

Eftergången slår av i följande fall:

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

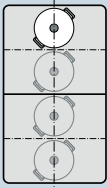
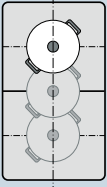
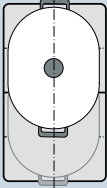
Flex ZoneZon

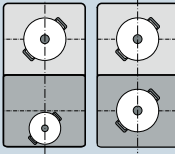
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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	
	Ø ≤ 13 cm Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.
	Ø > 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

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

Manuell ihopkoppling:

1. Välj flexibel kokzon med .
2. Ställ in resp. effektläge på inställningsdelen. Flex-zonen är på.

Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge på resp. inställningsdel.

Sätta på en ny kastrull, gryta eller panna

1. Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på lämpligt ställe map. storleken. Enheten registrerar kastrullen, grytan eller pannan när den står rätt. Enheten delar zonerna och väljer dem automatiskt.
2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Anvisningar

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

Slå av

Kokzonerna blir automatiskt ihopkopplade och delade oberoende av var kastruller, grytor och pannor står. Vill du dela kokzonerna manuellt, tryck på .

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

Som två oberoende kokzoner

Den flexibla kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Dela på kokzonerna

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

Dela på kokzonerna manuellt:

1. tryck på .
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 båda kokzonerna

Kokzonerna blir automatiskt ihopkopplade och delade oberoende av var kastruller, grytor och pannor står. Vill du koppla ihop kokzonerna manuellt, tryck på .

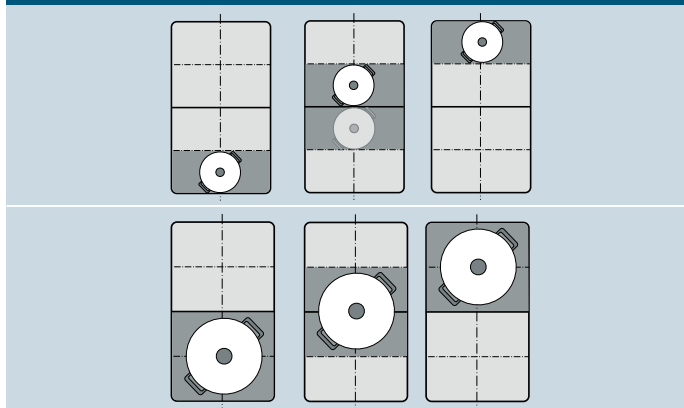
Flex-zonen är på.

Move-funktion

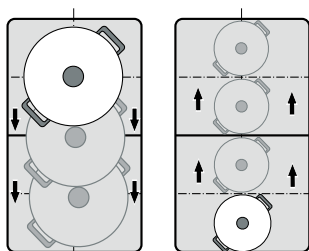
Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

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.

Kokzonsdelar



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 hållen 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 effektläge 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:

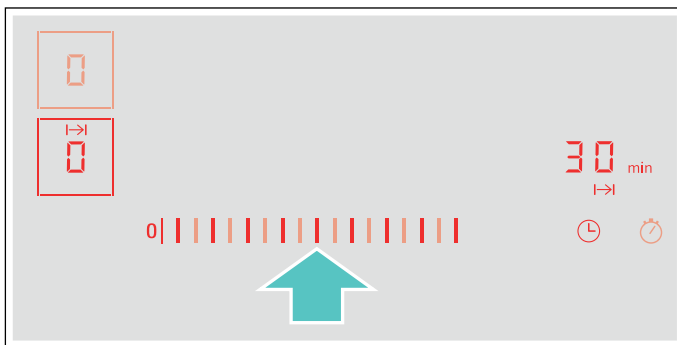
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

programmering av tillagningstid

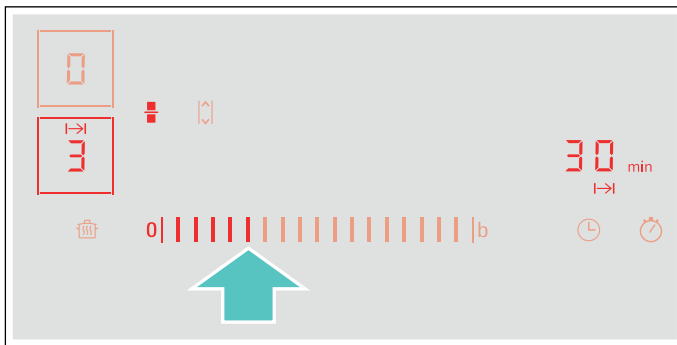
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

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.

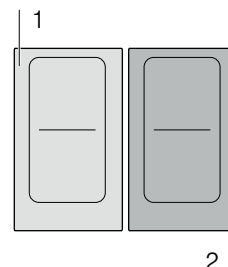
Funktionen slår av.

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.

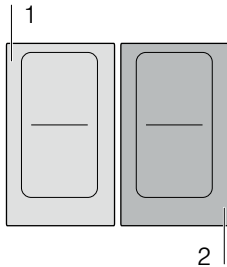


ShortBoost-funktion

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.

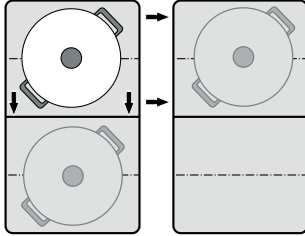
Slå av

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 och programmerad tillagningstid från en kokzon till en annan.

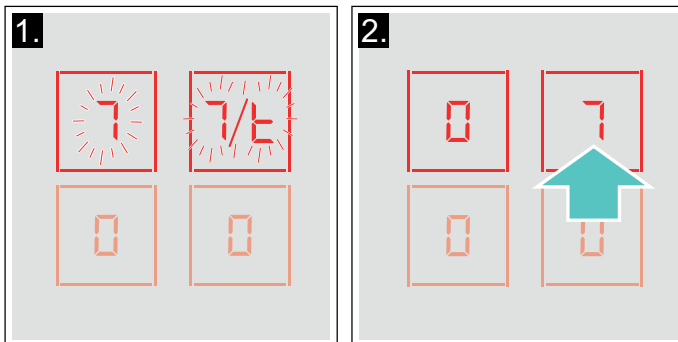
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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

Slå på

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

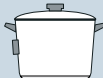
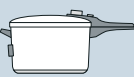
I det här kapitlet går vi igenom:

- 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	Tillgänglighet	slå på
Steksensor				
Bräsa/steka med lite fett	1, 2, 3, 4, 5			
Kokfunktioner				
Värma på/varmhålla	1/70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	2/90°C		Alla kokzoner	
Koka	3/100°C		Alla kokzoner	
Tryckkoka	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 koksensör så kan du köpa till den i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

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

Du kan köpa särskilda pannor för steksensor. Du kan köpa dem hos service, återförsäljare eller på Internet. Vi har ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra kataloger eller på Internet.

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

Anvisning: Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på enheten vid tillbehörsköp.

Extratillbehör
Panna med Ø 15 cm Rekommenderat tillbehör för steksensor.
Panna med Ø 19 cm Rekommenderat tillbehör för steksensor.
Panna med Ø 21 cm Rekommenderat tillbehör för steksensor.
Teppan Yaki-häll Rekommenderat tillbehör för steksensor. Bara för flexibla kokzoner.
Grillhäll Rekommenderat tillbehör för steksensor. 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.

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

Steksensor

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 fett 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. Friter med mycket olja i grytan, effektläge 5.

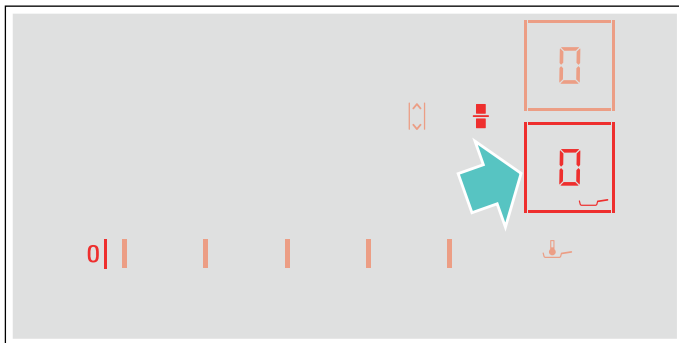
Temperaturlägen

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

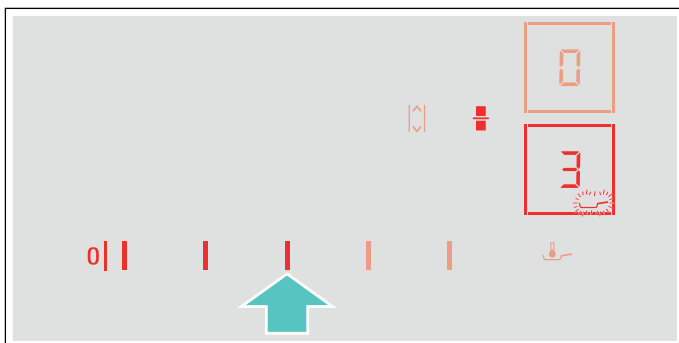
Gör såhär

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.

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 fettet 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.

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: djupfryst 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 lågtemperaturlagning 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.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten gett signal. Välj läge 4/120°C.
- Funktion fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket när enheten ger signal och tillsätt maten (om inte tabellen Rekommenderade maträtter anger något annat). Välj läge 5/170°C.

Anvisningar

- Koka alltid med locket på. Undantag: Fritera 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:

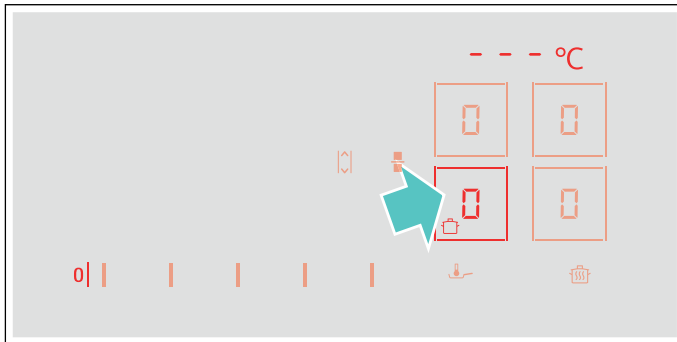
- Välj Grundinställning **4**, se kap. → "*Grundinställningar*"
- Grundinställningen är 3. Ligger din bostad på 200 till 400 möh. behöver du inte ställa in kokpunkten, annars välj tabellinställning som matchar höjden:

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	

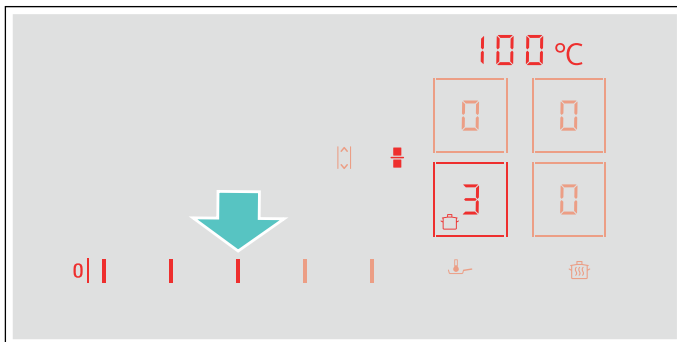
Anvisning: Temperaturläge 3/100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Du kan ändra kokpunkten. Vill du t.ex. ha kraftigare uppkokning, så kan välja lägre höjd.

Gör så här

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.
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.

6. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Friter 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.

Rekommenderade maträtter

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

Matlagningsguider:



Steksensorfunktion för pannor



Koksensor

Kött	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad ¹		4	6 - 10
Schnitzel, panerad ¹		4	6 - 10
Filé ²		4	6 - 10
Kotletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ²		5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ²		5	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) ¹		4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹		3	10 - 20
Strimlat kött ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Fläsk ¹		2	5 - 8
Köttfärs ³		4	6 - 10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹		3	6 - 15
Färsbiffar (2 cm tjocka) ¹		3	10 - 20
Fyllda färsbiffar ¹		3	10 - 20
Varmkorv ¹		3	8 - 20
Grillkorv, rå ¹		3	8 - 20
Sjuda			
Grillkorv ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Koka			
Frikadeller ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Kokt höna ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Vänd flera gånger.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

⁵ Lägg i maten från början.

⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Kött	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Tryckkoka			
Kokt höna ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritera med mycket olja			
Fritera kycklingdelar ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera frikadeller ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vänd flera gånger. ² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen. ³ Rör om hela tiden. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början. ⁶ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Fisk	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Fiskfilé, opanerad ¹		4	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10 - 20
Krabba ¹		4	4 - 8
Räkor ¹		4	4 - 8
Helstekt fisk ¹		3	10 - 20
Sjuda			
Ångkokt fisk ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritera med mycket olja			
Fritera fisk med frityrsmet ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera panerad fisk ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Vänd flera gånger. ² Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Äggrätter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Smörstekta ägg ¹		2	2 - 6
Stekta ägg ²		4	2 - 6
Äggröra ³		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Koka			
Kokta ägg ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Lägg i smör och mat efter ljudsignalen. ² Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ³ Rör om hela tiden. ⁴ Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ⁵ Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Vitlök ¹		2	2 - 10
Sveta lök ¹		2	2 - 10
Lökringar ¹		3	5 - 10
Zucchini ²		3	4 - 12
Aubergine ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steka grön sparris ²		3	4 - 15
Svamp ¹		4	10 - 15
Sveta grönsaker i olja ¹		1	10 - 20
Glaserade grönsaker ¹		3	6 - 10
¹ Rör om hela tiden. ² Vänd flera gånger. ³ Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Lägg i maten från början. ⁵ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Koka			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål ³		3 - 100 °C	10 - 20
Brysselkål ³		3 - 100 °C	30 - 40
Gröna bönor ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikärtor ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ärtor ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linser ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Tryckkoka			
Tryckkoka grönsaker ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Tryckkoka kikärter ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka vita bönor ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka linser ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Friter med mycket olja			
Friter panerade grönsaker ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter grönsakstempura ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter panerad svamp ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Friter svamptempura ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Rör om hela tiden. ² Vänd flera gånger. ³ Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Lägg i maten från början. ⁵ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Potatis	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Stekt potatis på skalpotatis ¹		5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis) ¹		4	15 - 25
Rårakor ²		5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti ³		2	50 - 55
Glaserad potatis ¹		3	10 - 15
Sjuda			
Tillaga kroppkakor ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Rör om hela tiden. ² Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ³ Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början.			

Potatis	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Koka			
Koka potatis ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Tryckkoka			
Tryckkoka potatis ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Rör om hela tiden. ² Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ³ Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. ⁴ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁵ Lägg i maten från början.			

Pasta och gryn	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Ris ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Mannagrynsgröt ²		2 - 90 °C	5 - 10
Koka			
Pasta ²		3 - 100 °C	7 - 10
Fylld pasta ²		3 - 100 °C	6 - 15
Tryckkoka			
Tryckkoka ris ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ² Rör om hela tiden. ³ Lägg i maten från början.			

Soppor	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Redda snabbsoppor ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Koka			
Hemgjord fond ²		3 - 100 °C	60 - 90
Snabbsoppor ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Tryckkoka			
Tryckkoka fond ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Rör om hela tiden. ² Lägg i maten från början.			

Såser	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker ¹		1	25 - 35
Béchamelsås ¹		1	10 - 20
Ostsås ¹		1	10 - 20
Reducera sås ¹		1	25 - 35
Söta såser ¹		1	15 - 25
¹ Rör om hela tiden.			

Dessert	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Sjuda			
Risgrynsgröt ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrynsgröt ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Chokladpudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Koka			
Kompott ²		3 - 100 °C	15 - 25
Friter med mycket olja			
Friter syltmunkar ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friter donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Friter buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Rör om hela tiden.			
² Lägg i maten från början.			
³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Djupfrysta produkter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Schnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fågelbröst ¹		4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad ¹		3	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹		3	10 - 20
Fiskpinnar ¹		4	8 - 12
Steka pommes frites ²		5	4 - 6
Stekt mat ²		3	6 - 10
Vårrullar ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Varmhålla, värma på			
Gräddstuvade grönsaker ²		1 - 70 °C	15 - 20
Koka			
Gröna bönor, djupfrysta ³		3 - 100 °C	15 - 30
Friter med mycket olja			
Friter pommes frites ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Vänd flera gånger. ² Rör om hela tiden. ³ Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen. ⁴ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.			

Övrigt	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Steka med lite olja			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutonger ²		3	6 - 10
Torkad färdigmat ³		1	5 - 10
Rosta mandlar ⁴		4	3 - 15
Rosta nötter ⁴		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁴		4	3 - 15
Varmhålla, värma på			
Värma på gulaschsoppa ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Värma på glögg ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Sjuda			
Värma på mjölk ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Vänd flera gånger. ² Rör om hela tiden. ³ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar. ⁴ Lägg i maten när enheten ger signal. ⁵ Lägg i maten från början.			

Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen

Tillbehör Teppan Yaki och Grill är perfekta för Flex-zonen och optimala för steksensoranvändning.

Grill

Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färska grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Räfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

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

Anvisning: Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött			
Schnitzel, opanerad ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Kotletter ¹	 / 	3	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ¹	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ¹	 / 	5	8 - 12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) ¹	 / 	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	 / 	3	10 - 20
Fläsk ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgare ¹	 / 	3	6 - 15
Varmkorv ¹	 / 	4	8 - 20
Grillkorv, rå ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Köttfärs ²		4	6 - 10
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad ¹	 / 	4	10 - 20
Krabba ¹	 / 	4	4 - 8
Räkor ¹	 / 	4	4 - 8
Steka hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

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

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Grönsaker			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergine ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	 / 	3	4 - 15
Svamp ²	 / 	4	10 - 15
Vitlök ²		2	2 - 10
Sveta lök ²		2	2 - 10
Glasera grönsaker ²		3	6 - 10
Potatis			
Stekt potatis på skalpotatis ²		5	6 - 12
Råakor ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis ²		3	10 - 15
Äggrätter			
Smörstekt ägg ³		2	2 - 6
Oljestekt ägg ¹		4	2 - 6
Äggröra ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannkakor ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Övrigt			
Rosta ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Rosta mandlar ⁶		4	3 - 15
Rosta nötter ⁶		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁶		4	3 - 15

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

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

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

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

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

Trådlös temperaturgivare

Du måste koppla upp den trådlösa temperaturgivaren mot kontrollerna innan du använder kokfunktionerna första gången.

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

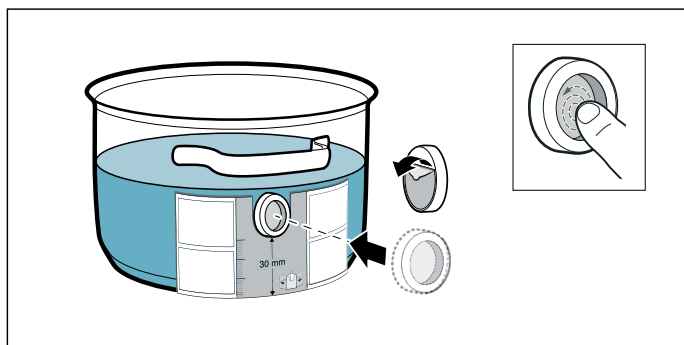
00577921	5-pack med silikonlappar
HZ39050	Koksensor och 5-pack med silikonlappar

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. Fästyten på kastrullen, grytan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästyten.
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.

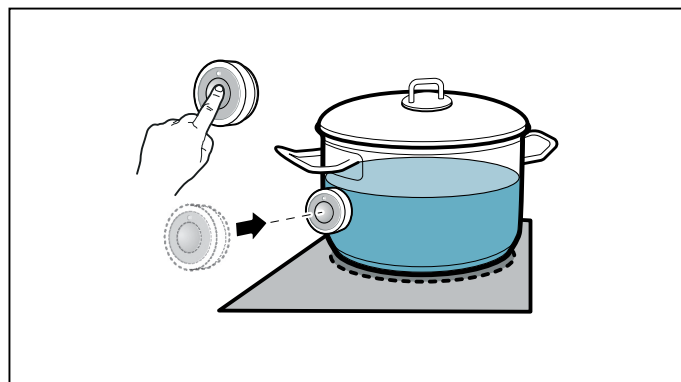
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

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 grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.
- Du kan ha upp till 3 temperaturgivare samtidigt.

Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:

1. Välja grundinställning **c 14**, 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 kontrollen 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.

Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

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

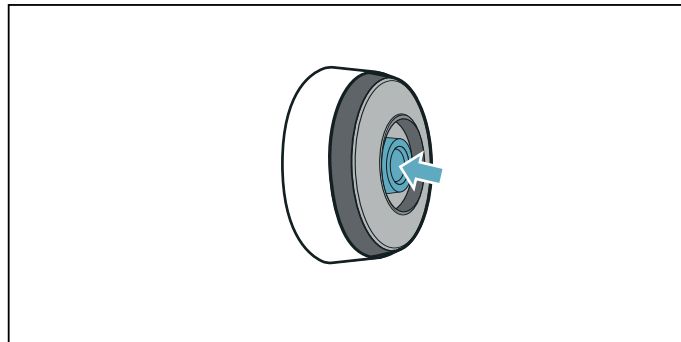
Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

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

Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör så här:

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



Anvisningar

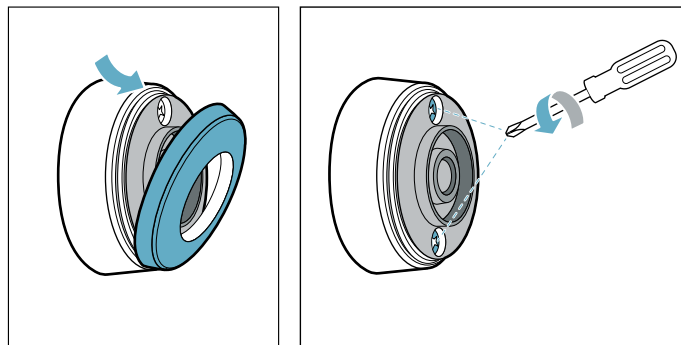
- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglaset med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

Byta batteri

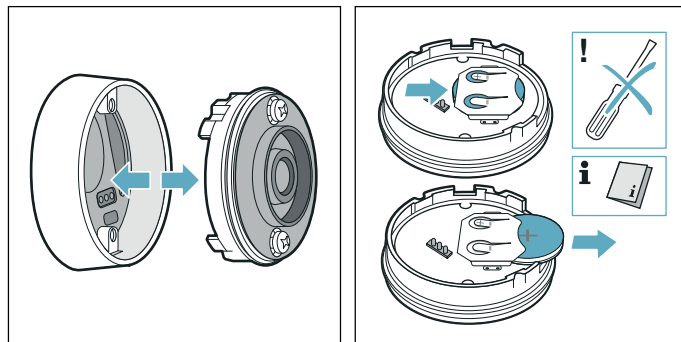
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

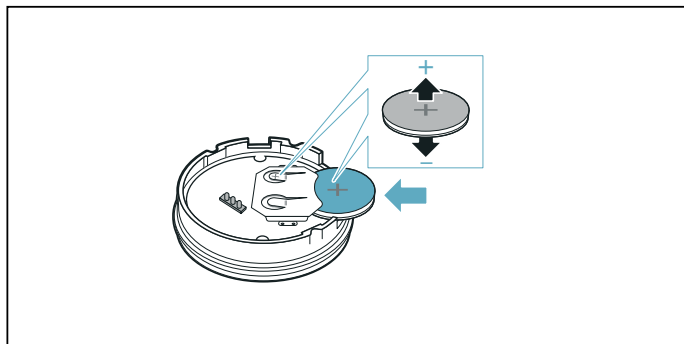


2. Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

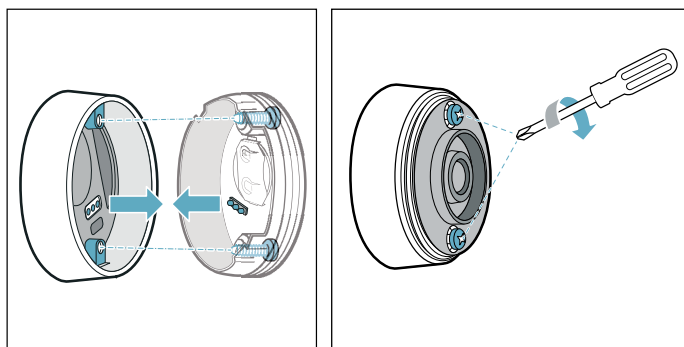


Obs!

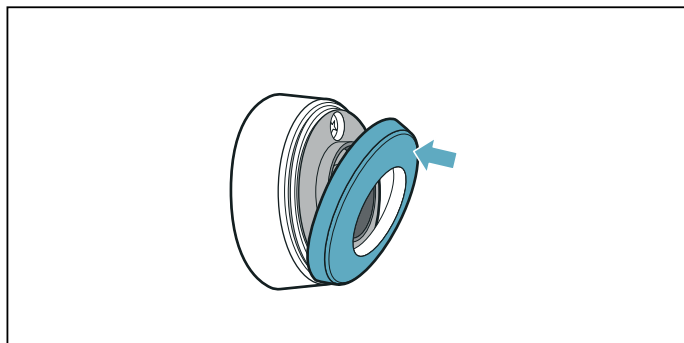
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



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 slå av hällen närsomhelst.



Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 4	Inställning efter höjd över havet 1-2 Minska 3 Grundinställning 4-9 Utöka
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt.*/** 1 1000 W minimieffekt. 1.5 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3.5 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4.5 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9.5 Hällens maxeffekt.**
c 11	Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen 9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen. 5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen. 1.5 Förinställt effektläge för bakre kokzonsdelen.

c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen
0	Inte lämplig
1	Inte optimal
2	Lämplig
c 13	Konfigurera aktivering av den flexibla kokzonen
0	Som 2 oberoende kokzoner.
1	Som en enda kokzon.*
c 14	Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen
0	Felfri uppkoppling
1	Feluppkoppling: pga. överföringsfel.
2	Feluppkoppling: pga. koksensorn fel.
c 17	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering
0	Konfigurera cirkulationsdrift.*
1	Konfigurera evakuering.
c 18	Ställa in autostart
0	Av.
1	På: autoläge med givarstyrning.*
2	På: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.
c 19	Ställa in fläktens givarkänslighet
1	Lägsta givarkänslighetsinställningen.
2	Mellersta givarkänslighetsinställningen.*
3	Högsta givarkänslighetsinställningen.
c 20	Ställa in eftergången
0	Av.
1	På: automatfunktion med givarstyrd eftergång.
2	På*.
	Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med fläktläge 3 .
	Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med fläktläge 1 .
	Eftergången slår automatiskt av efter den tiden.
c 25	Automatisk zonvakt
0	Av: välj den kokzon du vill ha manuellt.
1	På: hällen känner av kastrullens, grytans eller pannans storlekt och läge och väljer matchande kokzon/-er*.
HC	Home Connect
	→ "Home Connect-inställningar"
c 0	Återställa till standardinställningarna
0	Individuella inställningar.*
1	Återställ till fabriksinställningarna.

*Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

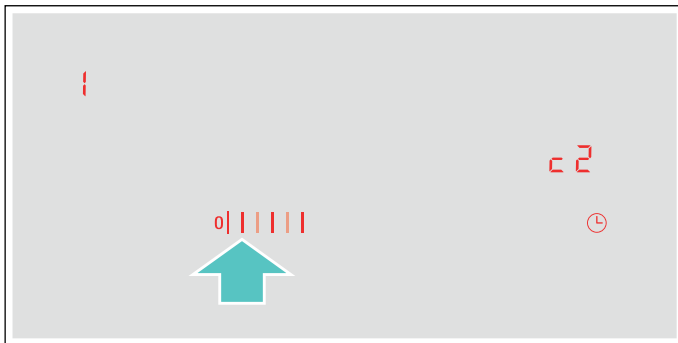
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.

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.

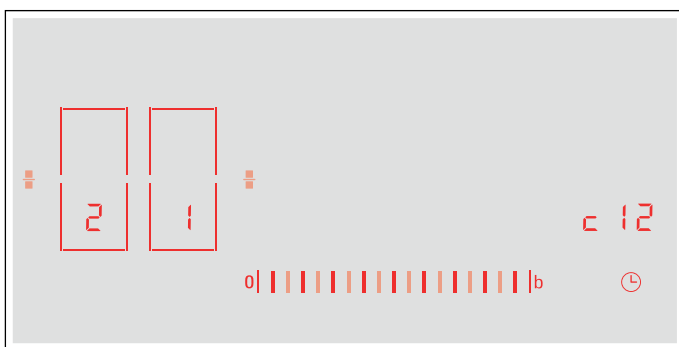
Kastrulltest

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 1 2**.
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 fabriksföreställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår effektbegränsningen, så får du upp _ en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → "Grundinställningar"

Home Connect

Apparaten är Wi-Fi-klar. Inställningar kan sändas till apparaten från en mobil terminal.

Om apparaten inte kopplas upp mot hemnätverket fungerar den som en spishäll utan nätverksanslutning. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.

Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Mer information om detta finns på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Kokzonerna är inte avsedda att användas utan tillsyn. Matlagningen måste övervakas.
- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen och se till att de följs också när du styr apparaten via Home Connect-appen. Följ också anvisningarna i Home Connect-appen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 6
- Du kan sända inställningar till apparaten med Home Connect-appen och måste då bekräfta dem på apparaten. Du kan inte manövrera apparaten när du inte är hemma.
- Manövreringen på apparaten har alltid företräde. Under denna tid går det inte att manövrera via Home Connect-appen.

Inställning

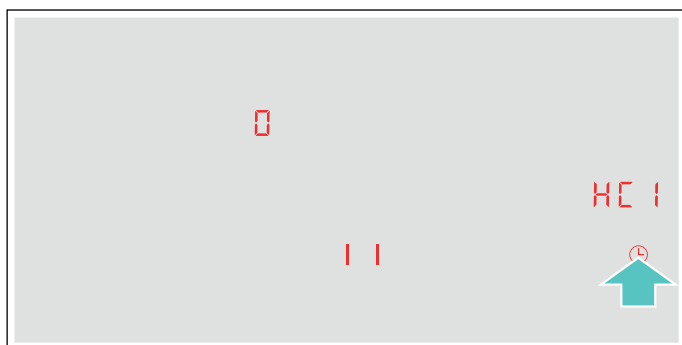
Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect. Följ den medföljande Home Connect- dokumentationen. Följ appanvisningarna och gör inställningarna. Appen måste var öppnad för att ställa in.

Automatisk inloggning på hemnätverket

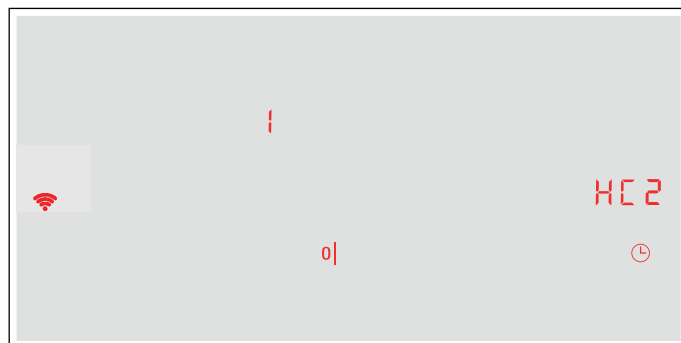
Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på .
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.



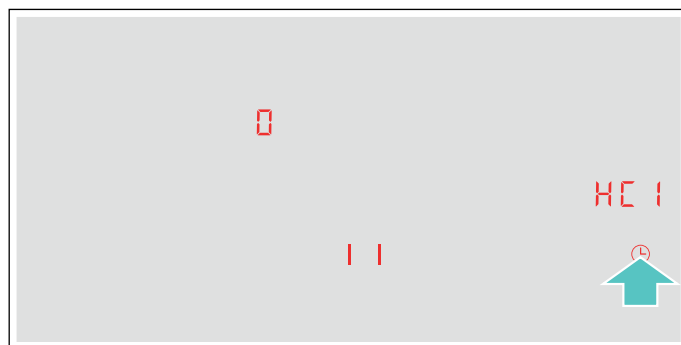
4. Ställ in värdet **1** på inställningsdelen.
1 och  blinkar på kontrollerna.
5. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  inte längre blinkar utan lyser konstant på kontrollerna.
Anvisning: Gick det inte koppla upp, så får du upp **2** "manuell uppkoppling". Logga in enheten manuellt på hemnätverket eller koppla upp automatiskt igen. Enheten försöker koppla upp automatiskt mot appen, du får upp inställningen **HC 2**. **1** blinkar på inställningsdelen.



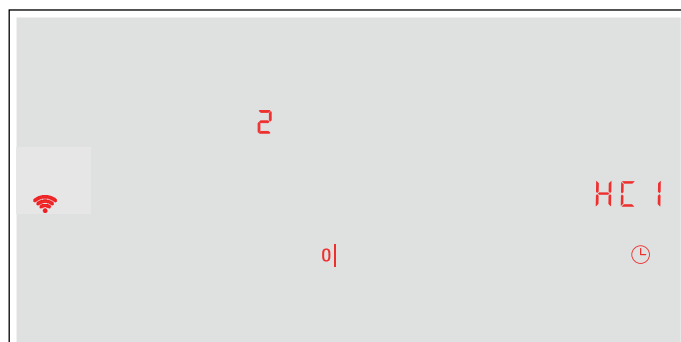
6. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för automatisk nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet  visas i kokzonsdisplayen.

Manuell inloggning på hemnätverket

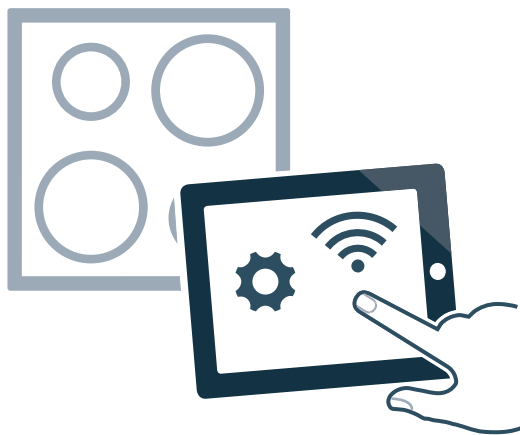
1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på .
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.



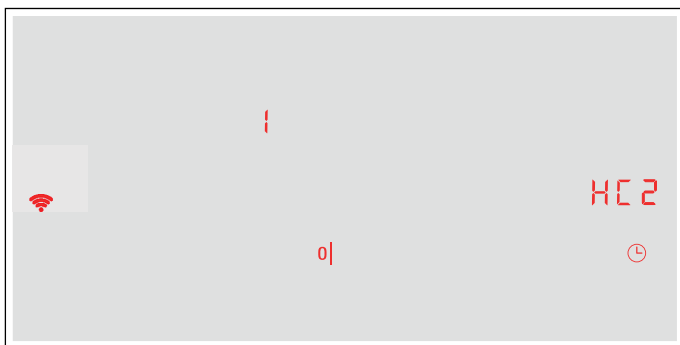
4. Ställ in värdet **2** på inställningsdelen.
2 och  blinkar på kontrollerna.



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



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



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

Home Connect-inställningar

Du kan när som helst anpassa Home Connect efter dina önskemål.

Navigera i spisens grundinställningar till Home Connect-inställningarna, där du kan visa nätverks- och apparatiinformationen.

Symbol	Funktion
HC1	Inloggning till hemmanätverk (WLAN)
0	Inte ansluten / Bryt nätverksanslutningen.
1	Anslut automatiskt.
2	Anslut manuellt.
3	Ansluten.
HC2	Anslutning med app
0	Inte ansluten.
1	Återställ anslutningen.
* Grundinställning	

Symbol	Funktion
HC3	Uppkoppling mot WLAN
0	Trådlös modul avstängd.
1	Trådlös modul inkopplad.
HC4	Inställningar via app
0	Avstängd
1	Inkopplad.*
HC5	Programuppdatering
1	Uppdatering finns och är klar för installation.
2	Start av installationen.
HC6	Fjärrmanövrering från kundtjänsten
0	Inte tillåten.
1	Tillåten.
HC7	WLAN signalstyrka
0	Inte uppkopplad mot hemmanätverket (WLAN).
1	Signalstyrka 1 (dålig)
2	Signalstyrka 2 (medel)
3	Signalstyrka 3 (hög)
HC8	Uppkoppling mot Home Connect-servern
0	Inte ansluten.
1	Ansluten.
* Grundinställning	

Anvisningar

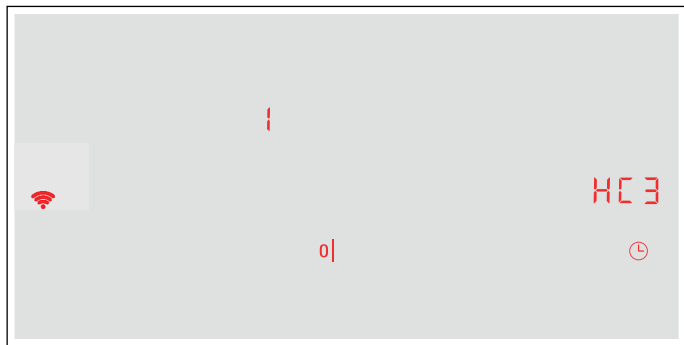
- Inställningen **HC2** visas bara när apparaten är uppkopplad mot hemmanätverket.
- Inställningen **HC3** visas bara när apparaten tidigare har kopplats upp mot hemmanätverket.
- Inställningen **HC5** visas bara när det finns en uppdatering.
- Inställningen **HC6** visas bara när kundtjänsten försöker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

Slå av WLAN

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

Anvisning: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på .
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC 3** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.



4. Ställ in värdet  i inställningsdelen.
WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

Koppla ned

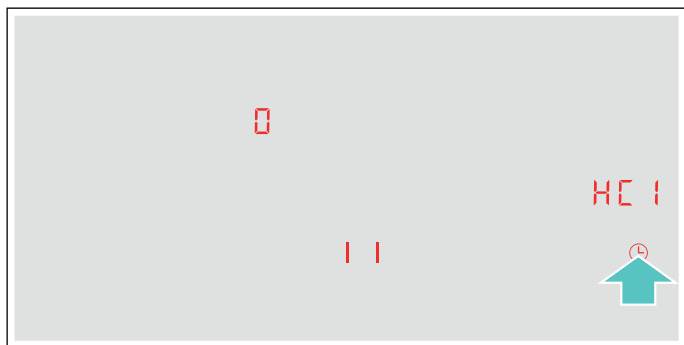
Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

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

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

Nätverksuppkoppling

1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på .
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.



4. Ställ i inställningsdelen in värdet  "Automatisk uppkoppling" eller värdet  "Manuell uppkoppling".
5. Följ anvisningarna enligt → "Automatisk inloggning på hemnätverket" eller → "Manuell inloggning på hemnätverket".

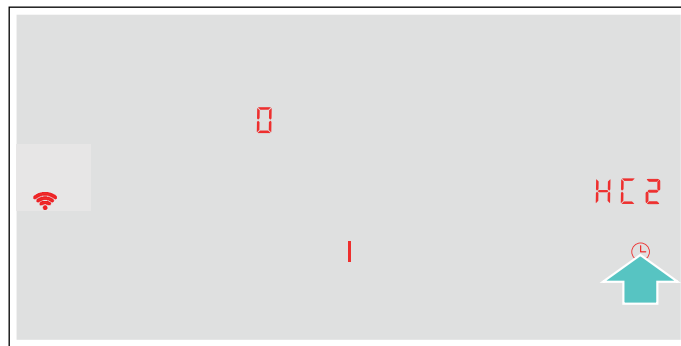
Appanslut

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

Anvisningar

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

1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på .
Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC 2** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.



4. Ställ in värdet  i inställningsdelen.
5. Följ appanvisningarna för nedkoppling.

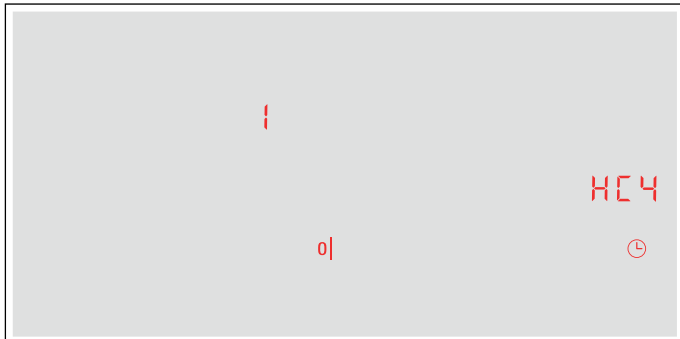
Inställningar via appen

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

Anvisningar

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

1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på . Du får upp produktinformationen.
3. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC4** visas.
4. Aktivera överföringen genom att välja värdet **1** i inställningsdelen och avaktivera den genom att välja värdet **0**.



Belräta matlagningsinställningar

Kokzonsindikeringen, timerdisplayen eller den ändrade funktionen börjar blinka när inställningarna blir överförda till kokzonen. Bekräfta inställningarna genom att trycka på den kokzonsindikering du vill ha. Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på någon av hållknapparna.

Programuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar hållmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar). Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information via Home Connect-appen var du kan hämta uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via hällen (grundinställningar, inställning **HC5**) eller starta Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt lokala nätverk.

Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anvisningar

- Du kan fortsätta använda hällen vid hämtning.
- Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du göra den så snart som möjligt.

Fjärrdiagnos

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

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

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddsinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Härmed intygar BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktionalitet uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning								

Rengöring

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för elstötar!

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

Varning – Skaderisk!

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

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

Obs!

Ytskador

Använd:

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

Obs!

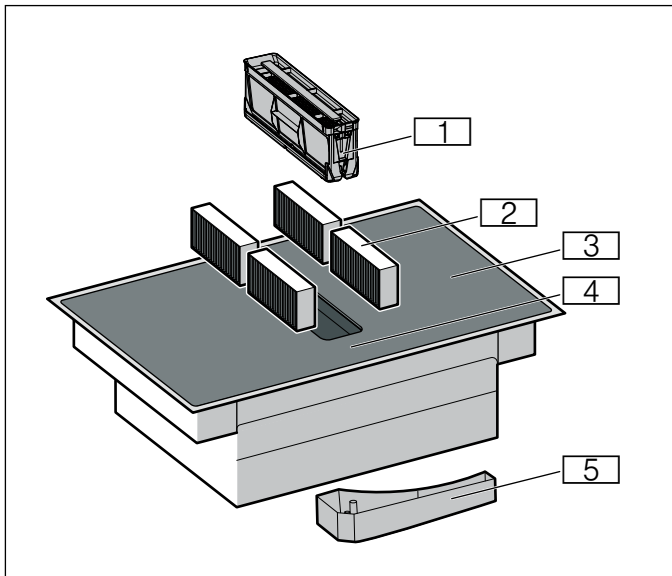
Ytskador

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

Komponenter att rengöra



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

Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Häll

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

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

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

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

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

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Ventilation

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

Metallfilter

Rengör metallfiltret regelbundet.

⚠ Varning – Brandrisk!!

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

Aktivt kolfilter

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

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

Mättnadsindikator

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

F lyser på displayen.

Byt aktivt kolfilter på en gång.

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

F lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

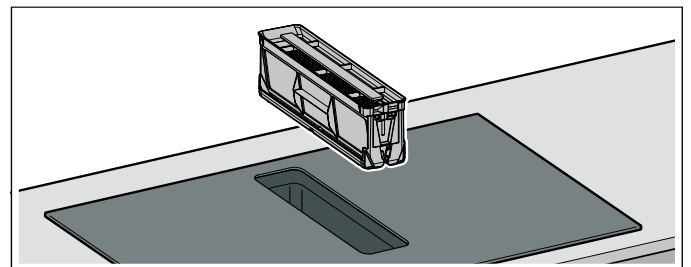
Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

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

Anvisningar

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

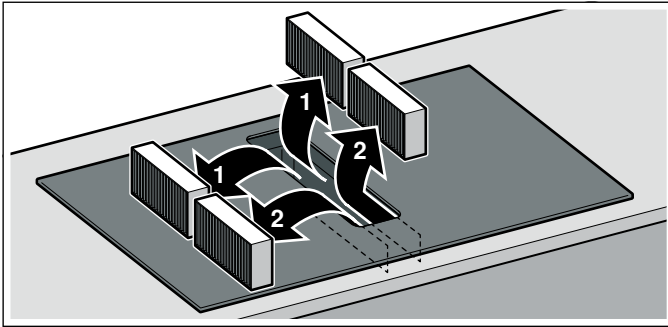
1. Ta ur metallfiltret.



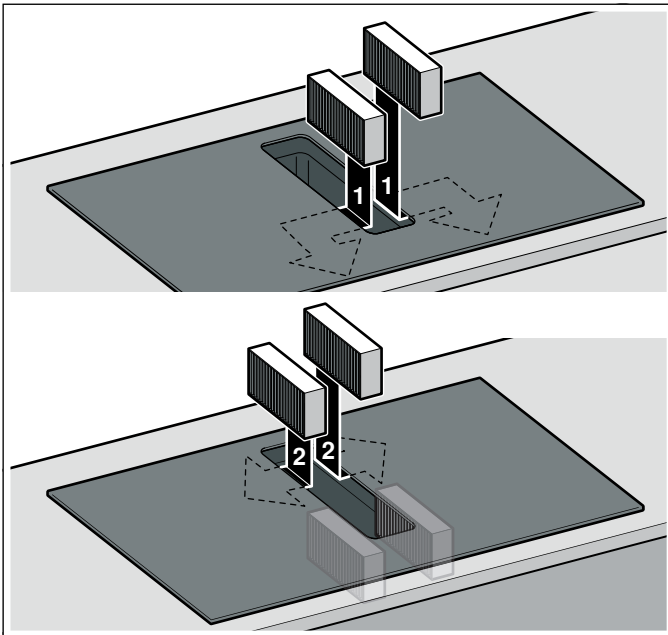
Anvisningar

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

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



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



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

Återställa filterindikeringen

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

F lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

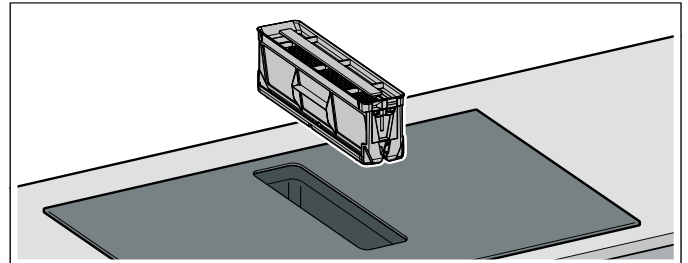
Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Ta ut metallfettfiltret

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

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

1. Ta ur metallfiltret.



Anvisningar

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
 - Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hällen.
2. Maskindiska metallfiltren eller ta bort smutsen med varmt vatten och diskmedel. → "Rengör metallfiltret." på sidan 54
 3. Ta ur de aktiva kolfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs, när du demonterat metallfiltret.
 4. Sätt i det torkade metallfiltret igen efter rengöringen.

Rengör metallfiltret.

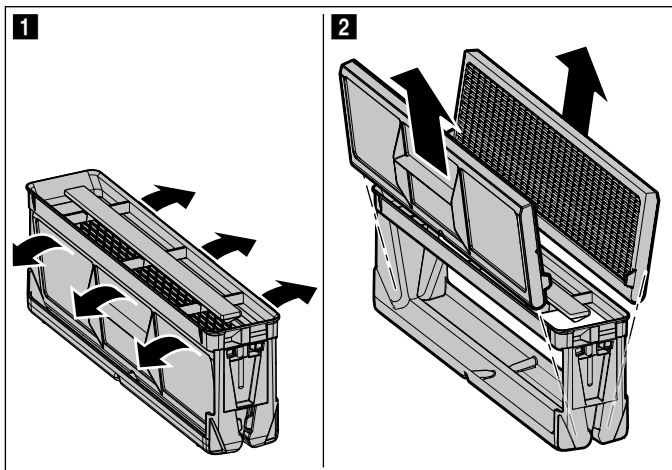
Anvisningar

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

Handdisk:

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

- Ta ur metallfiltret.



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

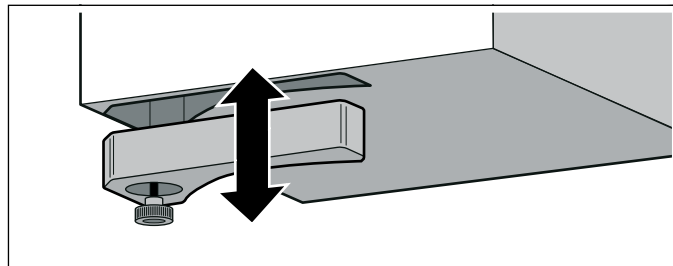
Maskindisk:

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

Rengöra bräddningsbehållaren

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.

Anvisning: Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



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

Anvisningar

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten signal?

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

Varför kan jag inte slå på matlagningsguiderna?

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är PowerManager-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen.
Mer information om funktionen hittar du i kap. → "Matlagningsguider"

Fläkten slår inte på fastän autostart är på.

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

För högt eller lågt fläktläge i givarstyrningsläge.

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

Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.

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

Fläkten slår på fastän enheten är av.

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

För dåligt luftutsug.

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

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

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

Oljud

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

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

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

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

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

Rengöring

Hur rengör jag induktionshällen?

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

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

Det finns vatten i skåpet under hällen.

Kontrollera om bräddningsbehållaren är full.

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

Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?

Rengör bräddningsbehållaren ofta.

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

Hur ofta måste jag rengöra metallfiltret?

Rengör metallfiltret ofta.

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

? Hur åtgärda fel?

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

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen	Strömmatningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så finns det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F	Det aktiva kolfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.	Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring".
F2 / E8207 / E 70 15	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4 / E8208 / E 70 15	Elektroniken är överhettad och alla kokzoner är av.	
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1 / F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Slå sedn på kokzonen igen.
F0	Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen har slagit av enheten. Du hittar mer information i kap. .
E 70 10	Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket.	Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan laga mat utan uppkoppling. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.
E8202	Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av	Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
E8203	Koksensorn blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna.
E8204	Koksensorns batteri är snart slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri".
E8205	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten.	Slå av och på funktionen igen.
E8206	Koksensorn är trasig.	Kontakta service.
Koksensordindikeringen lyser inte.	Koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri". Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna". Är problemet kvar, kontakta service.
Sensorindikeringen blinkar 2 ggr.	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri".
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Sensorindikeringen blinkar 3 ggr.	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten.	Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten.	Gör hällen strömlös. Se till så att hällen är ansluten som kopplings-schemat anger.
dE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget är av.
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Anvisningar

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

 Service

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

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

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

Typskylten med resp. nummer hittar du:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på hällens glaskeramik. Du kan få upp kundtjänstindex (KI) och tillverkningsnummer (FD-nr) i grundinställningarna. Läs även kap. → "*Grundinställningar*".

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

Uppgifterna i tabellen 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 Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Smälta choklad						
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1,5	nej
Värma och varmhålla linsgryta						
Linsgryta*						
Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrör-ning)	ja	1,5	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrör-ning)	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 Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Koka risgrynsgröt						
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8,5	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 kotletträd						
Starttemperatur på kotlettraden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettrader (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
Friterar 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

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469591 (000114)