

SIEMENS

ED...FQ2..

Induktionshäll med integrerat ventila- tionssystem



SV Bruksanvisning

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	2
2	Undvika saksador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....	5
5	Lär känna.....	7
6	Funktioner	8
7	Före första användningen	8
8	Användningsprincip	9
9	Fläktstyrning	10
10	combiZone.....	11
11	powerMove	11
12	Tidsfunktioner	12
13	powerBoost	12
14	fryingSensor.....	13
15	Barnspärr.....	14
16	Torkskydd.....	14
17	Individuell säkerhetsavstängning	14
18	Grundinställningar	15
19	Kastrulltest	16
20	Effektbegränsning.....	16
21	Rengöring och skötsel	16
22	FAQ	19
23	Avhjälpning av fel	21
24	Avfallshantering	22
25	Kundtjänst	22
26	Provrätter.....	23



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.

- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 2000°möh.

Använd inte apparaten:

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

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

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

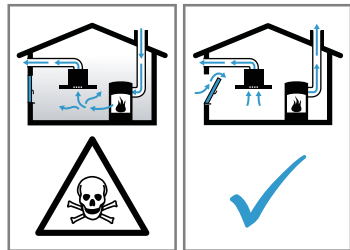
- Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- Låt inte barn leka med smådelar.

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

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

⚠ VARNING! – Förgiftningsrisk!

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



- Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och eldstad som drar rumsluft.

- Säker användning kräver att undertrycket i rummet där värmekällan står underskrider 4 Pa (0,04 mbar). Det kan du uppnå genom att komplettera tilluftflödet till förbränningen via luftkanal/rökgång med fasta ventilationsöppningar t.ex. i dörrar, fönster eller med hjälp av andra tekniska lösningar. Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdet.
- Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder.
- Använder du bara enheten med cirkulationsluftdrift, så finns inga begränsningar.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Kokzonen blir jättevarm.

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

Spisen blir het.

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

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

- Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

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

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

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

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

- Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

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

Enheten blir varm vid användning.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Använd aldrig skadad enhet.
- Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.

- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.

- Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.

- Ring service. → Sid. 22

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

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

⚠ VARNING! – Risk för personsador!

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

- Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

- Använd aldrig frusna kokkärl.

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

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

- Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

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

- Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

2 Undvika sakskador

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

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröplingar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröplingar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hällrengöring för glaskeramik-hällar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröplingar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

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

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

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

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

Lyft locket så lite som möjligt.

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

Använd glaslock.

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

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- Ojämna bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

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

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

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

■

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlagning.

- Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- Det bibehåller filterfunktionen.

Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

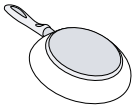
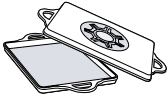
Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

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

Kontrollera om kastruller, grytor och pannor är lämpliga med Kastrulltest. Du hittar mer information på

→ "Kastrulltest", Sid. 16.

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

Anmärkningar

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

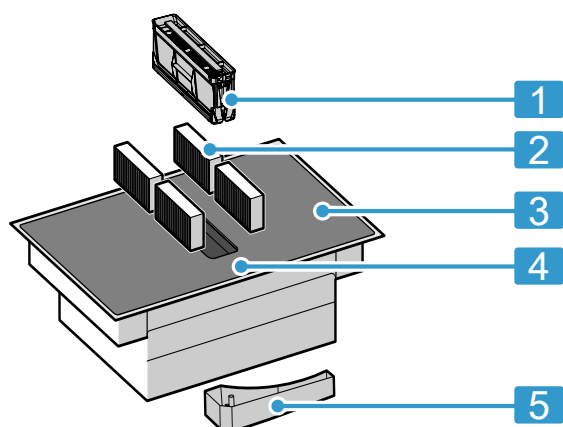
5 Lär känna

5.1 Använda induktionshällen

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

5.2 Din nya enhet

Information om din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Fettfilter
2	Osfiler vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering ¹
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare

¹ Beroende på enhetsutförande.

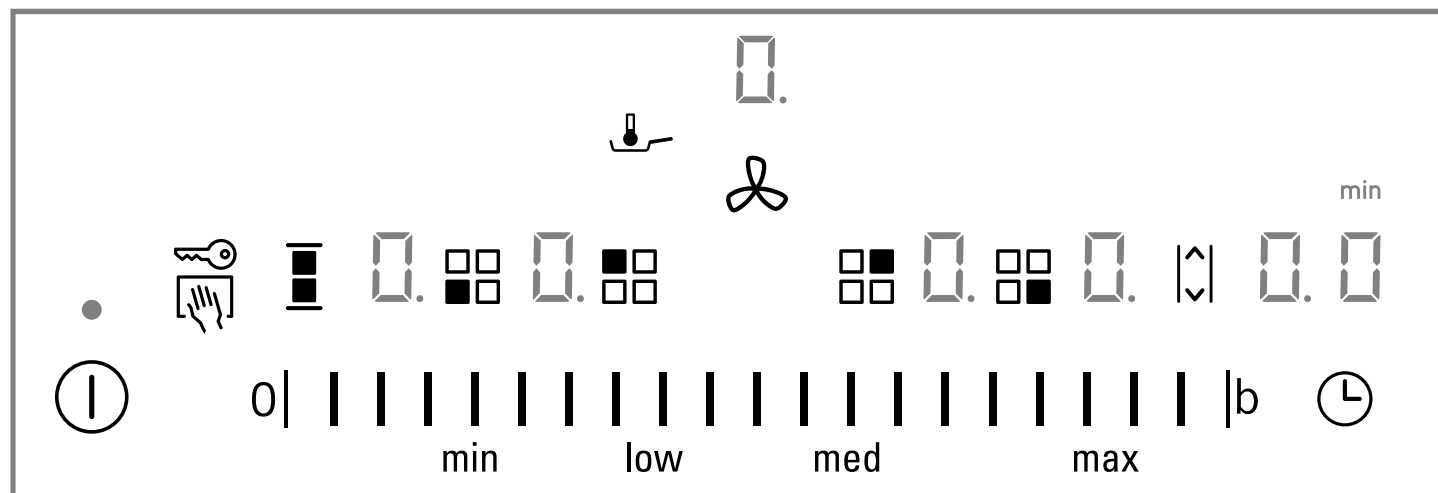
5.3 Extratillbehör

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

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

5.4 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Anmärkningar

- Håll kontrollerna rena och torra.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Urvalssensorer

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

Sensor	Funktion
①	Huvudbrytare

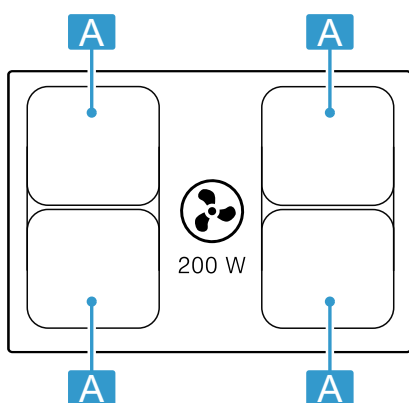
Sensor	Funktion
☐	Välja kokzon
	Inställningsdel
☐	Torkskydd
☐	Barnspärr
☐	combiZone
☐	powerMove
b	powerBoost Intensivfläktlägen

Sensor	Funktion
	Timerfunktion
	fryingSensor
min low med max	Stekeffektlägen
	Manuell fläktstyrning

Beroende på hällens status tänds även kokzonsindikeringarna och de olika funktioner som är på och tillgängliga.

5.5 Fördela kokzonerna

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



Område	Maxeffektläge
Ø 21 cm	Effektläge 9 powerBoost 2 200 W 3 700 W
21 x 38 cm	Effektläge 9 3 600 W

5.6 Kokzon

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

Område	Kokzonstyp
	Enkelkokzon
	Kombikokzon → Sid. 11

5.7 Restvärmeindikering

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

Indikering	Betydelse
	Kokzonen är het.
	Kokzonen är varm.

6 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

6.1 Evakuering

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



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

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

6.2 Cirkulationsdrift

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



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

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

7 Före första användningen

Följ rekommendationerna nedan.

7.1 Första rengöringen

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

Mer information om skötsel och rengöring. → Sid. 16

7.2 Förbereda enheten

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

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

Notera: Använd aldrig enheten utan metallfettfilter och bräddningsbehållare.

7.3 Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans. Har hällen installerad evakuering, så måste du konfigurera inställningen  för det läget. Du hittar mer information i kap.

→ "Grundinställningar", Sid. 15

8 Användningsprincip

8.1 Slå på hällen

- ▶ Tryck på .
- Enheten ger ljudsignal och indikeringen vid  lyser.
- ✓ Hällen är nu igång.

reStart

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

8.2 Slå av hällen

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

Notera: Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

8.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från 1 till 9 med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

8.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!

7.4 Använda induktionshällen

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

7.5 Kastruller, grytor och pannor

Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten siemens-home.bsh-group.com.

Mer information om lämpliga kastruller, grytor och pannor. → Sid. 5

1. Tryck till på  för att välja kokzon.
- ✓  lyser på displayen och  nedanför.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
- ✓ Effektläget är inställt.

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

quickStart

- ▶ Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge eller slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .
- ✓ Kokzonens effektläge ändras eller kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på
→ "Spara energi", Sid. 5

Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen () som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden ( min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

		 min
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
¹ Utan lock		
² Förvärm på effektläge 8 - 8.		

		⌚ min
Värma på och varmhålla		
Grytor, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök ¹	1. - 2.	-
Varmkorv ¹	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Kroppkakor ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Sjuda, ånga, svetta		
Ris, med dubbel vattenmängd	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt ²	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkoka gryta	4. - 5.	-
Bräsera		
Nätad stek	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite fett¹		
Schnitzel, opanerad eller pane- rad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12

¹ Utan lock² Förvärm på effektläge 8 - 8.

		⌚ min
Kotletter, opanerade eller pane- rade	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst, 2 cm tjockt	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färsk grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wok- grönsaker, strimlat kött i asia- tisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Pannkakor, stek i följd	6. - 7.	-
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 10
Oljestekt ägg	5 - 6	3 - 6
Friter 150-200 g per portion i 1-2 l olja, friter portionsvis¹		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller doppad i fri- tyrsmet	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i fritermet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/mun- kar, tempurafrukt	4 - 5	-

¹ Utan lock² Förvärm på effektläge 8 - 8.

9 Fläktstyrning

Du kan styra det integrerade, effektiva hållfläktsystemet med fläktstyrningen.

9.1 Manuell fläktstyrning

Det går att styra fläktläget manuellt.

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

Slå på manuell fläktstyrning

- Tryck på .
Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
- Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
Inställt fläktläge lyser.

- Tryck på  för att bekräfta inställningen.
✓ Ventilationen är på.

Ändra eller slå av manuell fläktstyrning

- Tryck på .
- Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .

9.2 Intensivfläktläge

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

Slå på intensivfläktläget

- Tryck på .
- Välj det intensivläge du vill ha:

- **Intensivläge I:** välj fläktläge **9** och tryck sedan på **b**. Indikeringen **b** lyser. Läget är på.
- **Intensivläge II:** tryck på **b** igen. Indikeringen **b** lyser. Läget är på.

Notera: Enheten återgår automatiskt till fläktläge **9** efter ca 8 minuter.

Ändra eller slå av intensivfläktläget

1. Tryck på **⏻**.
2. Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på **9**.

9.3 Autostart för vädring

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon.

Fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen. Vill du ändra inställningen, se kap.

→ "Grundinställningar", Sid. 15.

9.4 Eftergångsfunktion för vädring

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

Slå på fläkteftergång

Eftergång med max. avstängningstid är normalt sett på. Vill du ändra inställningen, se kap.

→ "Grundinställningar", Sid. 15.

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

Slå av fläkteftergång

Manuellt

Slå av funktionen genom att trycka på **⏻**.

Automatiskt

Enheten slår av eftergångsfunktionen när:

- eftergångstiden har gått ut.
- du slår på enheten igen.

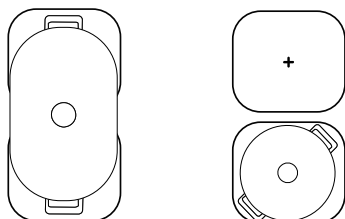
10 combiZone

Kombinerar två kokzoner av samma storlek som slår på med samma effektläge. Den är framförallt tänkt för avlånga grytor.

Funktionen gör att du kan tillaga med en gryta som täcker en kokzon och smidigt flytta den från en zon till en annan. I så fall behåller de båda zonerna samma effektläge och inställningar.

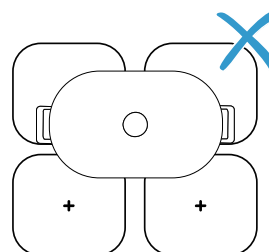
10.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Använd kastruller, grytor och pannor som passar kokzonerna.



Notera:

Ställ behållaren så att den bara täcker en av kombizonerna. Annars går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.



10.2 Slå på combiZone

1. Välj en av de två kokzonerna och ställ in effektläget.
 2. Tryck på **1**.
- ✓ **1** tänds och du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen.
 - ✓ Funktionen är på.

10.3 Slå av combiZone

- ▶ Tryck på **1**.
- ✓ Funktionen slår av.
- ✓ De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

11 powerMove

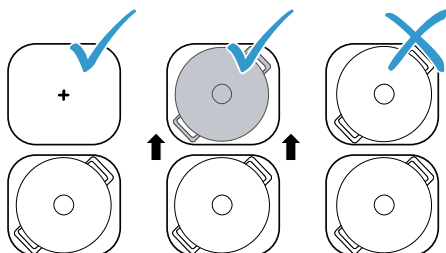
Ändrar kastrullens, grytans eller pannans effektläge när du flyttar den från en kokzon till en annan. Den är framförallt tänkt för grytor.

11.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

Använda bara en kastrull, grytan eller panna. Ställ på en kokzon och flytta från en zon till en annan med det effektläge du vill ha.

Varje kokzon har ett förinställt effektläge:

- Främre delen: effektläge 9.
- Bakre delen: effektläge 1.



11.2 Slå på powerMove

1. Välj en av de båda kokzonerna.

2. Tryck på .

- ✓  och effektläget för kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på lyser ljusare.
- ✓ Funktionen är på.

Notera: Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

11.3 Slå av powerMove

- Tryck på .
- ✓ Funktionen slår av.

Notera: Ställer du in effektläget för någon av de två kokzonerna på , så slår funktionen av inom ca 10 sekunder.

12 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

12.1 Avstängningstimer

Det går att programmera en tillagningstid för en eller flera kokzoner. Kokzonen slår av automatiskt när tiden går ut.

Slå på Avstängningstimer

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på .
- ✓  lyser på kokzonen.
3. Ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.
 - Rör du första halvan av inställningsdelen, så minskar tillagningstiden med en minut. Rör du andra halvan av inställningsdelen, så ökar tillagningstiden med en minut.
- ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
4. Tryck på .
- ✓ Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Notera: Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzon med aktiverad fryingSensor, så börjar den inprogrammerade tillagningstiden räkna ned när valt temperaturläge är uppnått.

Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på .
2. Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.

12.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Slå på Timer

1. Tryck på  tills  tänds.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
3. Tryck på .
- ✓ Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Timer ändra eller stänga av

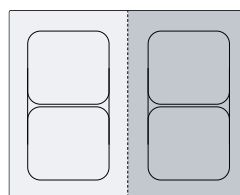
1. Tryck på  tills  tänds.
2. Ändra tiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.

13 powerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med 9.

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

Annars blinkar  och 9 på displayen för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in 9 utan att slå på funktionen.



13.1 Slå på powerBoost

Krav: På kombizondelen kan du bara slå på PowerBoost-funktionen när de två kokzonerna används oberoende av varandra.

1. Välj kokzon.
 2. Tryck till på **b**. Symbolen **b** tänds.
- ✓ Funktionen är på.

13.2 Slå av powerBoost

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

Notera: Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

14 fryingSensor

Funktionen ger stressfri matlagning med suveräna slutresultat.

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

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen .

14.1 Fördelar

- Enheten håller temperaturen konstant utan att du behöver ändra effektläge.
- Oljan blir inte överhettad. Förhindrar att du bränner vid maten.
- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen, vilket spar effekt.

14.2 Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Temperatur	Funktioner
min	140°C	Bryna på i olivolja eller smör
low	160°C	Steka fisk och grova livsmedel
med	180°C	Friterar panerat, fryst och grillat
max	215°C	Högtemperaturgrill och grillplatta

14.3 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.

Kastruller, grytor och pannor	Rekommenderad kokzon
Stekpanna Ø 21 cm	Enkelkokzon

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppens siemens-home.bsh-group.com.

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

14.4 Slå på fryingSensor

1. Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ **9** lyser på kokzonsindikeringen.

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

✓ Funktionen är på.

3. **9** lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.
4. När stektemperaturen är uppnådd, lägg stekfett i stekpannan och sedan maten.

Notera: Du måste välja kokzon för att få upp **9** och temperaturläge.

14.5 Slå av fryingSensor

- Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ Funktionen slår av.

14.6 Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

Följande tabell visar perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur **9** och tillagningstid **⌚** min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

	9	⌚ min
Kött		
Schnitzel	med	6-10
Schnitzel, panerad	med	6-10
Filé	med	6-10
Kotletter	low	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel	med	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	max	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock	max	8-12
Biff, well done, 3 cm tjock	med	8-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	max	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	max	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	low	10-20
Fläsk	min	5-8
Köttfärs	med	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	low	6-15
Frikadeller, 2 cm stora	low	10-20
Grillkorv	low	8-20
Chorizo, färskorv	low	10-20
Spett, kebaber	low	10-20
Gyros	med	7-12
Fisk och skaldjur		
Fiskfilé	med	10-20
Fiskfilé, panerad	med	10-20

	⌚	⌚ min
Stekt fisk, hel	low	10-20
Sardiner	med	6-12
Scampi, räkor	med	4-8
Bläckfisk	med	6-12
Äggrätter		
Smörstekt ägg	min	2-6
Stekta ägg	med	2-6
Äggröra	min	4-9
Omelett	min	3-6
Fattiga riddare	low	4-8
Crêpes, blinier, tortitas, tacos	max	1-3
Grönsaker		
Stekpotatis	max	6-12
Pommes frites	med	15-25
Råakor	max	2-4
Lök, stekt vitlök	min	2-10
Lökringar	low	5-10

	⌚	⌚ min
Zucchini, aubergine, paprika	min	4-12
Grön sparris	low	4-15
Svamp	med	10-15
Grönsaker i tempurasmät	med	5-10
Frysvaror		
Chicken nuggets	med	10-15
Fiskpinnar	med	8-12
Pommes frites	max	4-8
Stekmat	low	6-10
Vårullar	med	10-30
Pastejer, kroketter	max	3-8
Fler		
Stekt ost	low	7-10
Krutonger	low	6-10
Rostat bröd	med	4-8
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	med	3-15

15 Barnspärr

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

15.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.

- ▶ Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Indikeringen vid  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Hällen är spärrad.

15.2 Slå av Barnspärr

- ▶ Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

15.3 Automatisk barnspärr

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

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

16 Torkskydd

Ger möjlighet att spärra kontrollerna vid rengöring så att inställningarna inte ändras oavsiktligt. Spärren påverkar inte huvudbrytaren.

16.1 Slå på Torkskydd

- ▶ Tryck på . Enheten ger signal.
- ✓ Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Enheten ger signal 5 sekunder innan den slår av.

16.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

- ▶ Tryck på .
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

17 Individuell säkerhetsavstängning

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

Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge. Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

18 Grundinställningar

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

18.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Av.
c 2	Ljudsignaler	0 - Kvitterings- och felsignal är av. 1 - Bara felsignal är på. 2 - Bara kvitteringssignal på. 3 - Alla ljudsignaler är på ¹ .
c 3	Effektförbrukningsdisplay Visar den totala energiförbrukningen mellan att sätta på och stänga av hällen i kWh. Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.	0 - Av. ¹ 1 - På.
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	00 - avstängd. ¹ 01-99 - Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen.	0 - Av. Hällens maxeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3. - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 9	Tid för val av kokzon	0 - obegränsad: du kan ställa in senast valda kokzon utan att välja den igen. ¹ 1 - Begränsad: du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder efter valet. Sedan måste du välja om kokzonen igen före inställning.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytor-nas och pannornas kvalitet.	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 17	Ställ in cirkulationsdrift eller evakuering.	0 - Konfigurera cirkulationsdrift. ¹ 1 - Konfigurera evakuering.
c 18	Ställa in autostart	0 - Av. 1 - På: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen. ¹
c 20	Ställa in eftergången Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med effektläget. Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med effektläget. Eftergången slår automatiskt av efter den tiden.	0 - Av. 1 - På ¹ :
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar ¹ . 1 - Fabriksinställningar.

¹ Fabriksinställning

18.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck på ① för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på ⏻ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	0 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	0.5

- ✓ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen för att få upp separata indikeringar.

3. Tryck på ⏻ för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ c 1 och 0 lyser som förinställning.
4. Tryck på ⏻ tills du får upp den inställning du vill ha.
5. Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
6. Tryck 4 sek. på ⏻.
- ✓ Inställningarna är sparade.

18.3 Avbryta ändra grundinställningar

- Tryck på ①.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

19 Kastrulltest

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

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

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

19.1 Kör Kastrulltest

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj c 1 2.
3. Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Testet är igång.
- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

19.2 Kontrollera resultatet

I följande tabell hittar du vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

Resultat
0 Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp.
1 Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal.
2 Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

20 Effektbegränsning

Funktionen gör att du kan ställa in hällens totaleffekt. Hällen är fabriksinställd. Hällens maxeffekt hittar du på typskylten. Funktionen anpassar configurationen till elinstallationskrav.

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

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när funktionen är på. Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt efter behov till de kokzoner _ som är på så att inställningen inte blir överskriden. Enheten reglerar och väljer själv högsta möjliga effektläge.

I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör det. → Sid. 15

21 Rengöring och skötsel

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

21.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshoppnen siemens-home.bsh-group.com.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

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

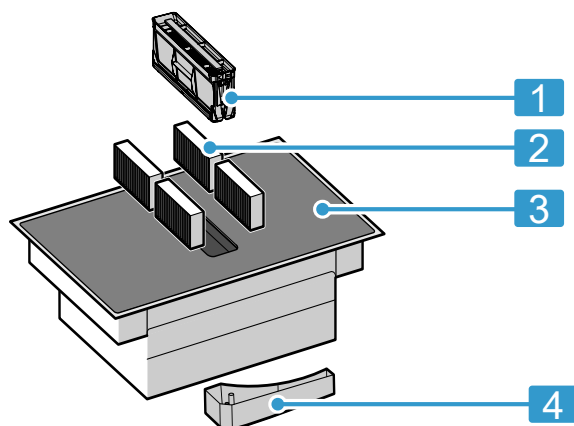
Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel

- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Repande svampar
- Högtryckstvätt och ångrengöring

21.2 Komponenter att rengöra eller byta

Följande översikt visar vilka enhetskomponenter som antingen kräver byte eller rengöring.



1	Fettfilter
2	Os- eller akustikfilter
3	Glaskeramik
4	Brädningsbehållare

21.3 Rengöra hällen

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

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

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips!

- Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.
- Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.

21.4 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Notera: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

21.5 Byta os- eller akustikfilter

Byt osfilter med jämna mellanrum. Byt smutsiga akustikfilter.

Notera: Os- och akustikfilter hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen.

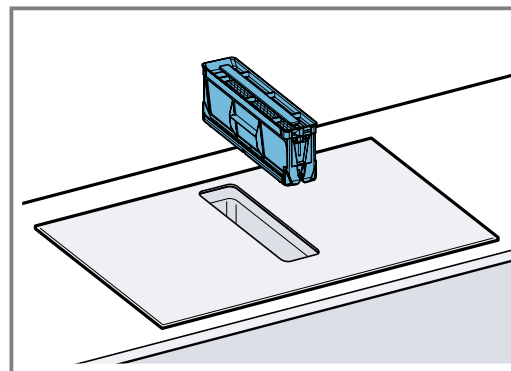
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. **OBS!**

Faller filtren ned kan de skada hällen under.

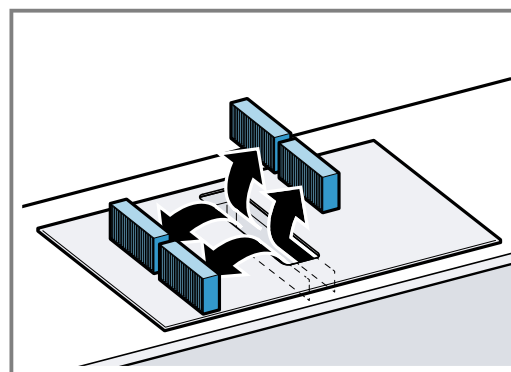
- Håll ena handen under filtret.

Ta ur fettfiltret.

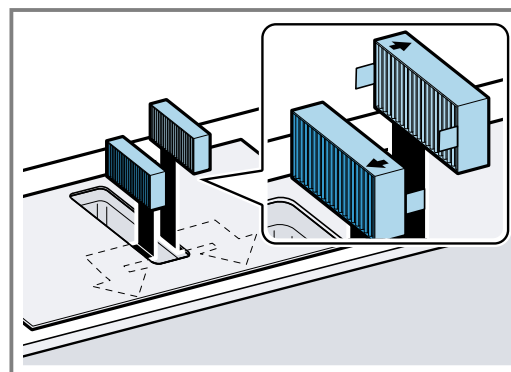
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tip-pa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



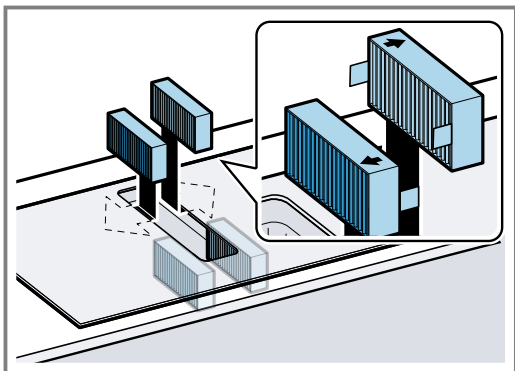
3. Ta ur och omhänderta de 4 osfiltren eller akustikfiltret.



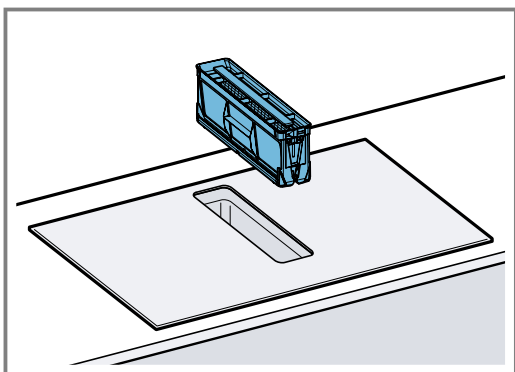
4. Sätt i 2 osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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



6. Sätt i fettfiltret.



Återställa filterindikeringen

Krav: F lyser när du slår av enheten.

1. Byt osfilter. → Sid. 17
2. Håll in  tills enheten ger signal.
- ✓ Indikeringen F slocknar. Osfiltrets filterindikering är återställd.

21.6 Rengöra fettfiltret

Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

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

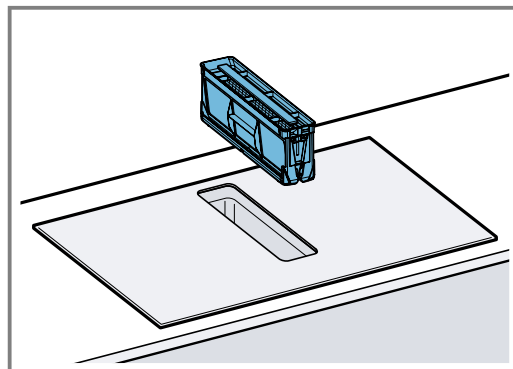
1. OBS!

Faller filtren ned kan de skada hällen under.

- ▶ Håll ena handen under filtret.

Ta ur fettfiltret.

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tip- pa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



2. Rengör fettfiltret.

- → "Handdiska fettfiltren", Sid. 18
- → "Maskindiska fettfiltren", Sid. 19

3. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten in- vändigt, om det behövs.

→ "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 17

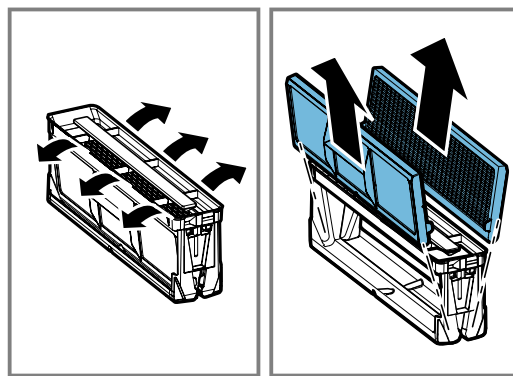
4. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.

5. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, disk- medel och disktrasa.

6. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.

Handdiska fettfiltren

1. Ta isär fettfiltren.



2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.

3. Rengör fettfiltren med borste.

Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

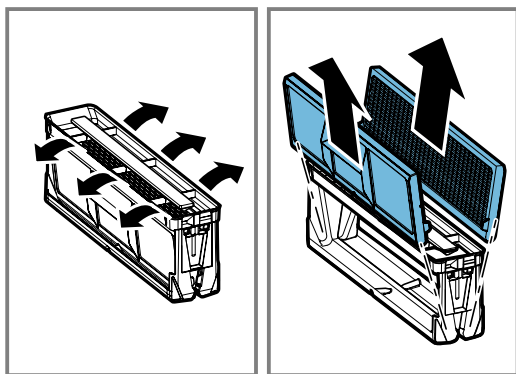
Du kan använda specialavfettningsmedel om smut- sen sitter hårt. Avfettningsmedel finns hos återförsäl- jare, service och i vår onlineshop.

4. Skölj ur fettfiltret ordentligt.

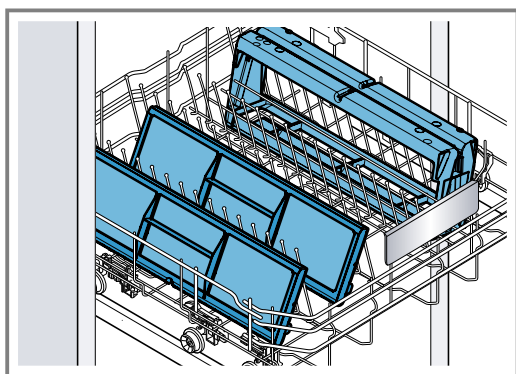
5. Låt fettfiltren droptorka.

Maskindiska fettfiltren

1. Ta isär fettfiltren för optimal rengöring.



2. Ställ fettfiltrets olika komponenter löst i diskmaskinen, kläm inte in dem.



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk.

Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

3. Slå på diskmaskinen.

Välj temperaturinställning på max. 70°C.

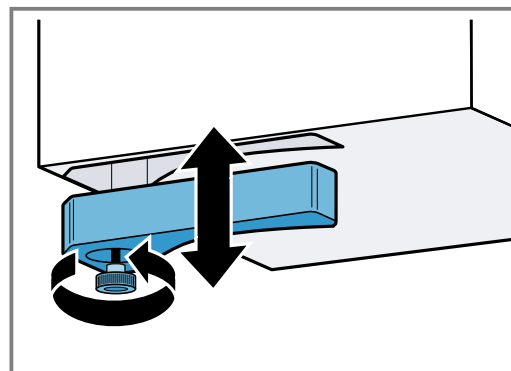
4. Låt fettfiltren droptorka.

21.7 Rengöra bräddningsbehållaren

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

Krav: Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

1. Håll fast bräddningsbehållaren med ena handen och skruva av den med andra handen.
 - Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
5. Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.
Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta då ur fettfiltret. → Sid. 18

22 FAQ

22.1 Användning

Fråga	Svar
Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser indikeringen Barnspärr?	■ Barnspärr-funktionen är på. Mer information om funktionen hittar du under → "Barnspärr", Sid. 14
Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten ljudsignal?	■ Torka av vätskor eller matrester från kontrollytan. Ta bort alla föremål som täcker kontrollerna. Mer information om hur du slår av ljudsignalen hittar du under → "Grundinställningar", Sid. 15
Varför kan jag inte slå på fryngSensor-funktionen?	■ Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är Effektbegränsning-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen. Mer information om funktionen hittar du under → "Effektbegränsning", Sid. 16.
Fläkten slår inte på fastän autostart är på.	■ Slå på fläkten manuellt eller kontrollera autostartkonfigurationen. Du hittar mer information i kap. → "Grundinställningar", Sid. 15.

Fråga	Svar
Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.	Slå av fläkten manuellt. Mer information om inställningen hittar du i kap. → <i>"Fläktstyrning", Sid. 10.</i>
För dåligt luftutsug.	Se till så att fettfiltret är rent. Rengöra och byta filter, se kap. → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 16.</i>

22.2 Oljud

Fråga	Svar
Vad är det som låter vid tillagning?	Materialegenskaperna hos kastrullens, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken. Det är inget fel.
Möjliga ljud	Ett dovt surrande som en transformator: uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget. Ett tyst pipljud: uppstår om kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller på vatten eller lägger i livsmedel. Knastrande ljud: uppstår hos kastruller, grytor eller pannor av sandwichmaterial eller om du använder kastruller, grytor eller pannor i olika storlekar och av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt. Höga pipljud: kan uppstå om du använder två kokzoner på max. effektläge samtidigt. Pipljuden försvinner eller avtar om du sänker effektläget. Fläktljud: hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande.

22.3 Kastruller, grytor och pannor

Fråga	Svar
Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?	Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du på → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 5.</i>
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. Du hittar mer information på → <i>"combiZone", Sid. 11</i> → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 5.</i>
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. Du hittar mer information på → <i>"combiZone", Sid. 11</i> → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 5.</i>

22.4 Rengöring

Fråga	Svar
Hur rengör jag hällen?	Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Använd inte kraftiga skurmedel, maskindiskmedel resp. koncentrat eller skurbollar. Du hittar mer information på → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 16.</i>

Fråga	Svar
Det finns vatten i skåpet under hällen.	▪ Kontrollera om bräddningsbehållaren är full. Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du under → "Rengöring och skötsel", Sid. 16.
Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?	▪ Rengör bräddningsbehållaren ofta. Mer information om rengöring och skötsel av bräddningsbehållaren hittar du under → "Rengöring och skötsel", Sid. 16.
Hur ofta måste jag rengöra fettfiltret?	▪ Rengör fettfiltret regelbundet. Rengöra och byta filter, se kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 16.
Enheten känner av matos.	▪ Byt fett- eller osfilter även om filterindikeringen inte lyser. Du hittar mer information på → "Rengöring och skötsel", Sid. 16.

23 Avhjälpning av fel

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

WARNING! – Risk för personskador!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt. → "Kundtjänst", Sid. 22

WARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

23.1 Varningar

Anmärkningar

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonssensor intryckt och läs 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.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

23.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. ▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▶ Anslut enheten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel ▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Fläkten fungerar inte	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▶ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F	Osfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om du rengjort resp. bytt filtret. ▶ Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 16.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.

Fel	Orsak och felsökning
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. ► Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. ► Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. ► Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ► Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att ställa in kokzon och slå av displayen.
E 9000/E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ► Kontakta elleverantören.
U400/E9011	Hällen är felansluten. ► Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsschemat anger.
d E	Demoläget är på. ► Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

23.3 Normala enhetsljud

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

24 Avfallshantering

24.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med der 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.

25 Kundtjänst

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

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

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

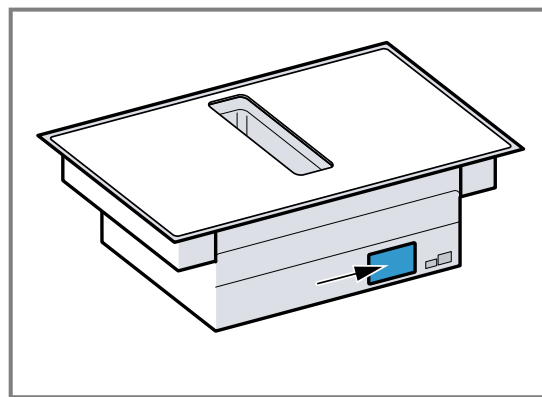
25.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

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



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

26 Provrätter

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

26.1 Smält choklad

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

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
 - Tillagning: effektläge 1.

26.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

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

26.3 Värma på och varmhålla linsgryta

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

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

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

26.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

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

Göra béchamelsås

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

26.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.

2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.

Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.

- Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

26.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

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

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

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.

26.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

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

26.8 Steka kotlettrader

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

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

26.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2

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

26.10 Friterar djupfryst pommes frites

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



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



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



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

SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001589189 (040320)

SV