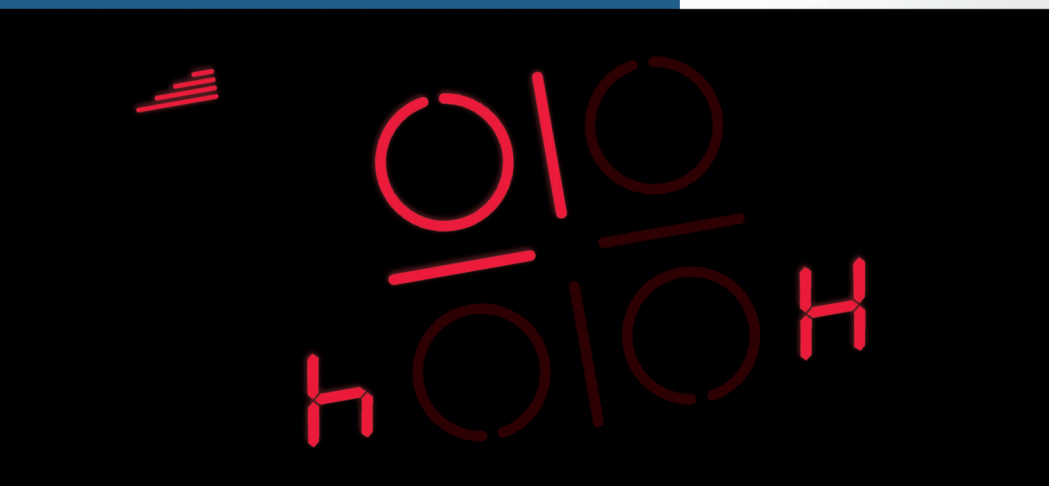




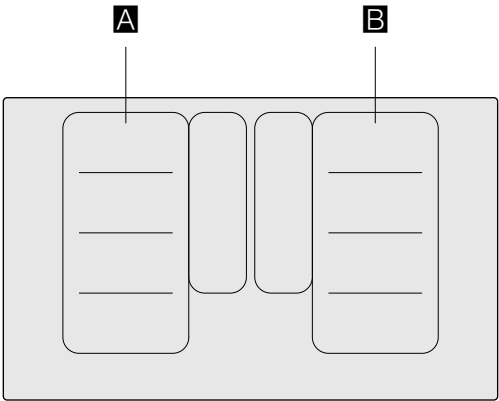
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Häll
PXY8..K...



BOSCH



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

*  IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	5
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	6
	Skadeorsaker	7
	Översikt	7
	Återvinning	8
	Råd för energibesparing	8
	Återvinning	8
	Tillagning med induktion	8
	Fördelar med att använda induktion.	8
	Kokkärl.	8
	Lär dig enheten	10
	Kontrollpanelen	10
	Kokzonerna	11
	Menyöversikt	11
	Restvärmeindikering.	12
	Använda maskinen	12
	Första användningen	12
	Slå på och av hållen	12
	Ställa in kokzonen	12
	Rekommendationer	13
	Flex ZoneZon	16
	Rekommendationer för användning av kokkärl	16
	Som två oberoende kokzoner	16
	Som en enda kokzon.	16
	Move-funktion	17
	Slå på.	17
	Slå av.	17
	FlexPlus-kokzon	18
	Tips om kastruller, grytor och pannor	18
	Slå på.	18
	Slå av.	18
	Tidsfunktioner	19
	programmering av tillagningstid.	19
	Äggklockan	19
	Stoppursfunktionen	19
	PowerBoost-funktion	20
	Slå på.	20
	Slå av.	20
	ShortBoost-funktion	20
	Rekommenderad användning	20
	Slå på.	20
	Slå av.	21
	Varmhållningsfunktion	21
	Slå på.	21
	Slå av.	21
	Överföring av inställningar	22
	Slå på.	22
	Matlagningsguider	23
	Funktionssätt matlagningsguide	23
	Lämpliga kastruller, grytor och pannor	24
	Sensorer och extratillbehör	24
	Funktioner och effektlägen	24
	Rekommenderade maträtter	27
	Guide	32
	Trådlös temperaturgivare	33
	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	33
	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.	33
	Rengöring.	34
	Byta batteri	34
	CE-överensstämmelseintyg.	35
	Barnspärr	35
	Slå på/av barnspärren	35
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	35
	Torkskydd	36
	Slå på.	36
	Slå av.	36
	Automatisk säkerhetsavstängning	36
	Grundinställningar	37
	Till grundinställningarna:	37
	Grundinställningsmenyn	37
	Gå ur grundinställningarna	37
	Spara eller slänga ändringarna	37
	Home Connect	38
	Inställning	38
	Home Connect-inställningar	40
	Programuppdatering.	42
	Uppgiftskyddsinfo.	42
	CE-överensstämmelseintyg.	42
	Anslutning spisfläkt	43
	Installation	43
	Återställ uppkoppling	44
	Styr spisfläkten från spisen.	44
	Inställningar fläktstyrenhet	45

	Effektförbrukningsdisplay	46
	Kastrulltest	46
	Rengöring	47
	Häll.	47
	Hällinfattningen.	47
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	48
	Hur åtgärda fel?	49
	Anvisningar, varningar och felindikeringar	49
	Tips	49
	Demoläge.	50
	Service	51
	E- och FD-nummer	51
	Provrätter	52

Utförligare information om produkter, tillbehör,
reservdelar och service hittar du på Internet:
www.bosch-home.com och onlineshop: **www.bosch-eshop.com**



Bestämmelser för användningen

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Du måste hålla koll när du lagar mat. Snabblagat kräver full koll.

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

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 – 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.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av 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 minmivstånd om 10 cm.

Varning – Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt. Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minmivstånd på 2 cm.

Varning – Risk för personskador!!

- Batteriet i den trådlösa temperaturgivaren kan bli skadat eller spricka om det blir för varmt. Ta bort givaren från hällen när du är klar och förvara den inte nära 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!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

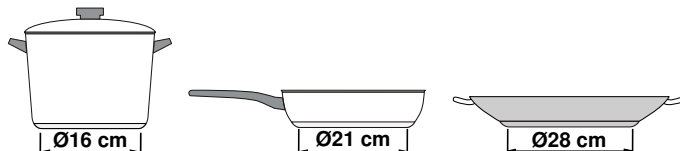
Kokkärl

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

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

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

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

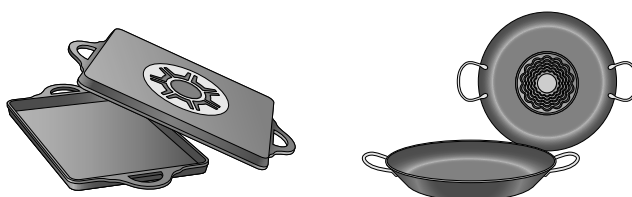


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

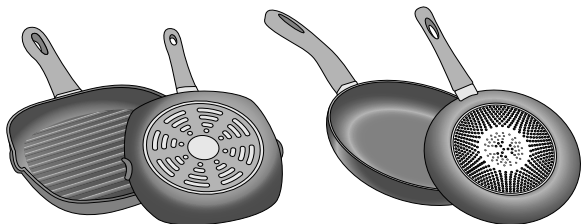


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

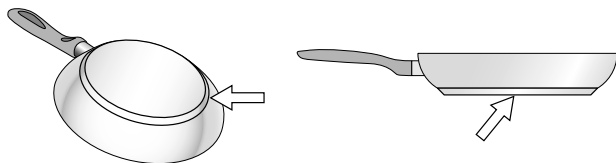
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

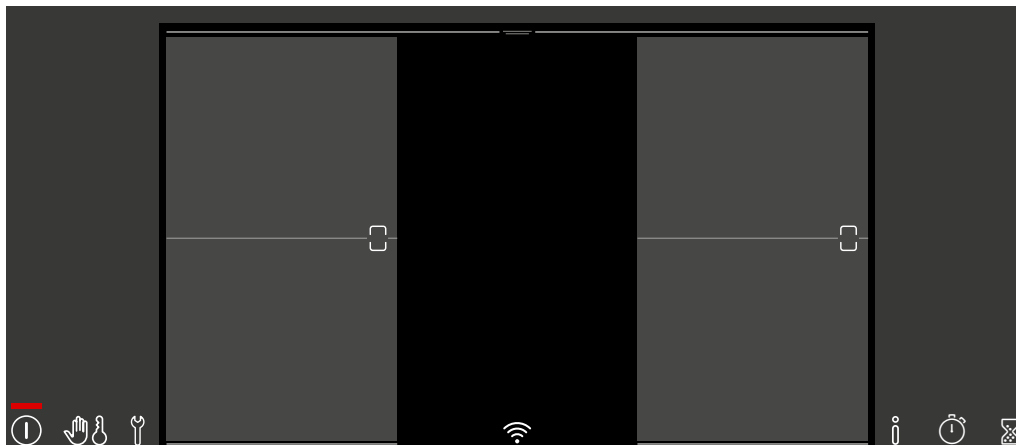
Zonvakt

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*

Kontrollpanelen



Kontroller	
①	Huvudbrytare
	Låsa kontrollerna vid rengöring Barnspärr
	Grundinställningar
	Infomeny
	Stoppursfunktion
	Äggklocka
	Flex-zon
0...Boost	Inställningsdelen
1...9	Effektlägen
	Varmhållningsfunktion
	Powerboost-funktion
	Shortboost-funktion
menu	Menyn Tillagningslägen:
	Effektlägen
	Guide
	Kokfunktioner
	Steksensor
	Move-funktion
	Programmera tillagningstid
	Fläktstyrning
	WLAN

Kontroller

Givarna består av pekfält. Välj funktion genom att trycka på resp. symbol. Du får upp tillgängliga funktioner på displayen.

Anvisning: Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

Kokzonerna

Kokzon		
	Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Se avsnitt → "Flex Zone"
	FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzoner slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Se avsnitt → "FlexPlus-kokzon"

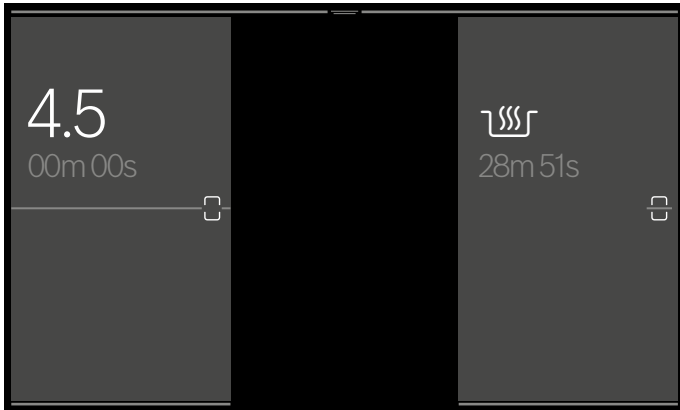
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion"

Menyöversikt

Hällens intuitiva menystruktur hjälper dig snabbt tillrätta. Här får du veta mer om de viktigaste menyerna.

Huvudvy

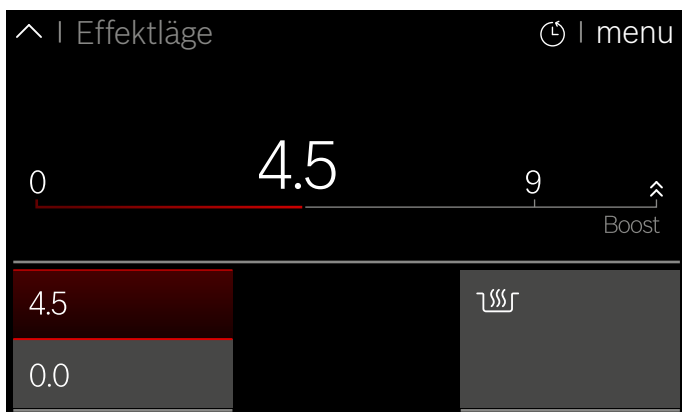
På huvudvyn får du upp en översikt med hällens kokzoner. De aktiva kokzonerna visar tillagningslägen, effektlägen och tidsfunktioner.



Inställningsdelen

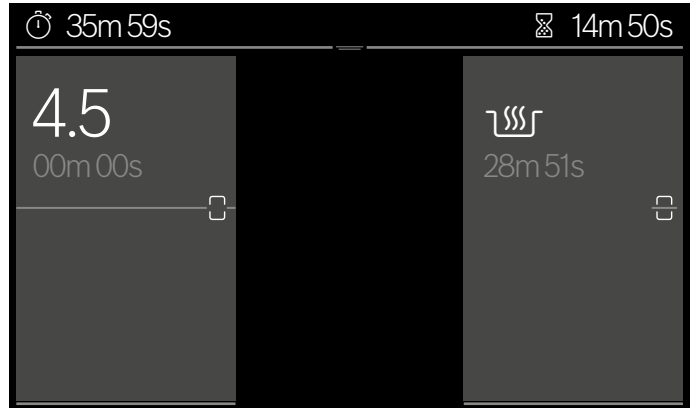
Du kan konfigurera effektlägen, tillagningstider och de olika tillagningslägena på kokzonens inställningsdel.

Vill du komma till inställningsdelen, tryck på den kokzon du vill ha.

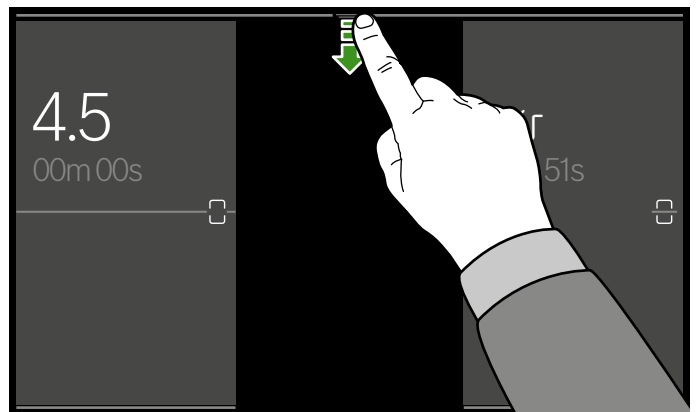


Statusraden

Du får upp äggklockan, stoppursfunktionen och andra inställningar du gjort på statusraden.



Vill du fälla in statusraden, svajpa uppifrån och ned över displayen.



Dra upp statusraden igen, så döljer du den.

Infomeny

Du kan få upp enhetsinfo på infomenyn.

Vill du komma till infomenyn, tryck på sensorn i.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck på

Du kan dessutom få upp info om de aktuella funktionerna. Tryck några sekunder på symbolen till den funktion du vill ha. Du får upp ett infofönster på displayen som beskriver aktuell funktion.

Menyn Tillagningslägen

Hällen har olika tillagningslägen.

Tillagningslägen	Funktion
 Effektlägen	Välja effektläge på kokzonen.
 Assist	Steka och koka med matförval.
 Kokfunktioner	Kokning med automatisk temperaturavkänning med trådlös temperaturgivare Anvisning: Funktionen är inte redo att använda förrän den trådlösa koksensorn och kontrollerna är uppkopplade.
 Steksensor	Stekning med automatisk temperaturavkänning på hällen.
 MoveMode	Styr temperaturen med placeringen av kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

Vill du komma till koklägesmenyn, tryck på menu på inställningsdelen.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när zonens displayfält har röd bakgrund.

Restvärmeindikeringen lyser när du lagat mat och slår av kokzonen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.



Använda maskinen

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

Första användningen

Första gången du slår på enheten får du upp displaymenyn för att göra de första inställningarna.

Sedan får du upp huvudvyn.

Anvisning: Du kan ändra språk och andra inställningar närsomhelst. Mer information om att välja språk hittar du i kap. → "Grundinställningar".

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på sensorn ①. Enheten ger signal och pekdisplayen lyser. Hällen är redo att användas när den varit på en kort tid.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen vid huvudbrytaren slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 10 minuter efter att du slår av hällen. Slår du på hällen igen inom den tiden, så övertar den de tidigare inställningarna. Information om hur du ändrar sparad tid i de utvalda inställningarna hittar du i kap. → "Grundinställningar".

Ställa in kokzonen

Ställa in det effektläge du vill ha från 1 till 9.

Effektläge 1 = minimieffekt.

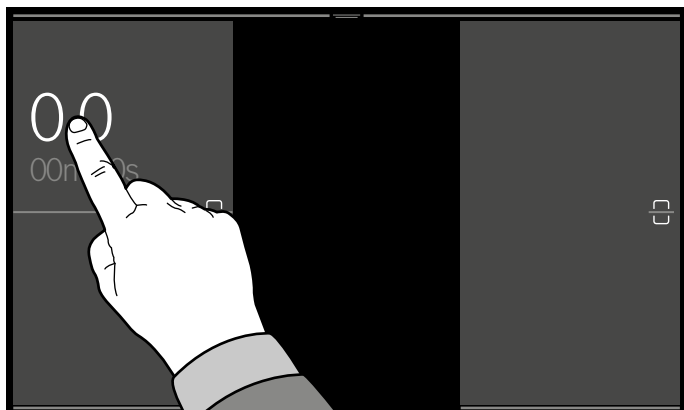
Effektläge 9 = maxeffekt.

Varje effektläge har ett mellanläge.

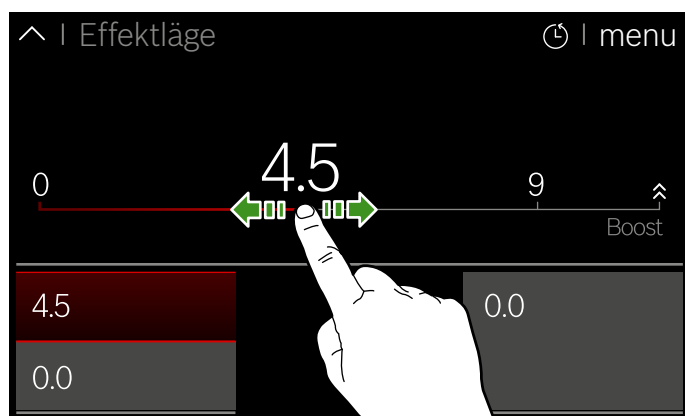
Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på indikeringen till den kokzon du vill ha. Du får upp inställningsdelen för vald kokzon på displayen.



2. Svajpa över inställningsdelen och tryck till på det effektläge du vill ha.



Effektläget är inställt.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck på den aktiva kokzonen igen.

Anvisningar

- Står ingen kastrull, gryta eller panna på den aktiva kokzonen, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.
- Står det en kastrull, gryta eller panna på hällen när du slår på, så blir den registrerad inom 20 sekunder när du trycker på huvudbrytaren. Kokzonen blir automatiskt vald. Blir kastrullen, grytan eller pannan registrerad, så måste du välja effektläge inom 20 sekunder, annars slår kokzonen av igen.

Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ in nytt effektläge på inställningsdelen.

Slå av en kokzon

Välj kokzon och ställ in effektläge 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Snabbvalsfunktion

Högersvajpa över kokzonen för att ställa in effektläge 9.0, vänstersvajpa för 0.0. Mer information om hur du aktiverar funktionen hittar du i kap.

→ "Grundinställningar"

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, 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. → "Återvinning"

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, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklomp*	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
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

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	8 - 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 - 6
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

Flex ZoneZon

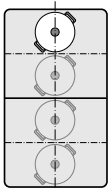
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

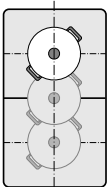
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

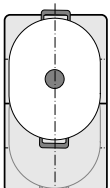
Som en enda kokzon



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

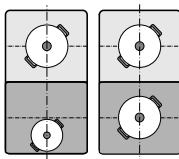


$\varnothing > 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



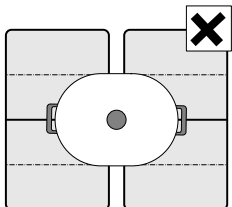
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner



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

Rekommendationer



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

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap. → "Använda maskinen"

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de båda kokzonerna

1. Ställ på kastrull, gryta eller panna.
2. Tryck på  till den kokzon som kastrullen, grytan eller pannan står på. Indikeringen  lyser.
3. Välj flexibel kokzon och ställ in effektläget.

Flex-kokzonen slår på.

Ändra effektläge

Välj flexibel kokzon och ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen och följ displayanvisningarna.

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

Dela på kokzonerna

Tryck på .

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

Anvisningar

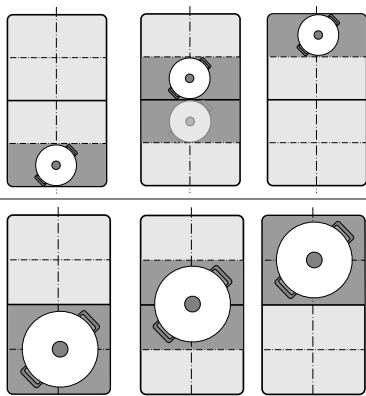
- Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

Move-funktion

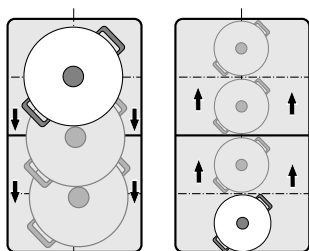
Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

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 9,0

Mellandelen = effektläge 5,0

Bakre delen = effektläge 

Du kan ändra de förinställda effektlägena oberoende av varandra. Hur du ändrar dem ser du kap.

→ "Grundinställningar"

Anvisningar

- Funktionen slår av om den registrerar mer än 1 kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen.
- Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen, så gör hällen en automatisk sökning och ställer in effektläget från den registrerande kokzonsdelen.
- Mer information om storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

Slå på

1. Välj kokzonsdel på den flexibla kokzonen.
2. Tryck på menu.
3. Välj tillvalet  MoveMode.
Indikeringen  lyser på aktiv kokzonsdel.
Funktionen är på.

Ändra effektläge

Det går att ändra effektlägena på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Tryck till på den kokzonsdel du vill ha och ändra effektläge på inställningsdelen.

Anvisning: Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

Slå av

Välj kokzonsdel och tryck på Stäng av på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen.

Funktionen slår av.

FlexPlus-kokzon

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

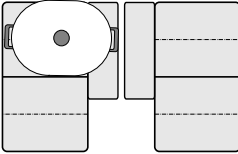
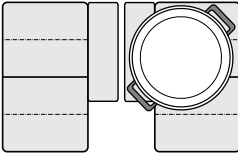
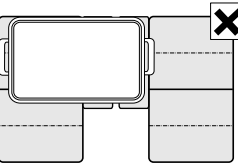
Var en av de båda FlexPlus-kokzonerna slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Det går inte slå på dem oberoende av varandra.

Tips om kastruller, grytor och pannor

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

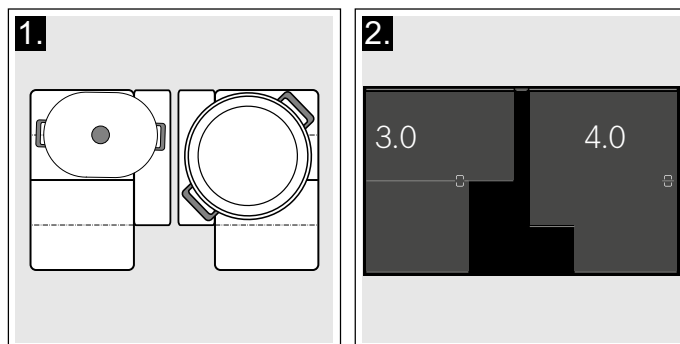
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och FlexPlus-kokzonen.

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

Ställ på kastrull, gryta eller panna	
	Avlång gryta: Slå på den flexibla kokzonen som 2 oberoende kokzoner eller som en.
	Stor, rund gryta: Slå på den flexibla kokzonen som en enda kokzon.
	Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

Slå på

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



FlexPlus-kokzonen är på.

Slå av

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

FlexPlus-kokzonen slår av.



Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på ☺ på inställningsdelen.
3. Ställ in den tid du vill ha.
Vill du ställa timmarna, tryck på 00 h och ställ tiden på inställningsdelen.
Vill du ställa minuterna, tryck på 00 m och ställ tiden på inställningsdelen.
4. Tryck på ▷.

Tiden börjar räkna ned.

Du får upp tiden på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

Anvisning: Har du valt Flex-zonen som enda kokzon, så blir inställd tillagningstid samma för hela kokzonen.

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

Vill du komma till tillagningstiden, tryck först på kokzonen och sedan på ☺.

Vill du ändra tillagningstiden, välj en ny tillagningstid och tryck på ▷.

Vill du radera tillagningstiden, tryck på ☺.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck först på ◀ och sedan på ▲.

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal och effektläget blir satt till 0.0.

Trycker du på kokzonen så slocknar tidvisningen och ljudsignalen slutar.

Äggklockan

Äggklockan fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Enheten ger signal när tiden går ut. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Gör så här

1. Tryck på givaren ☒.
2. Ställ in den tid du vill ha.
Vill du ställa timmarna, tryck på 00 h och ställ tiden på inställningsdelen.
Vill du ställa minuterna, tryck på 00 m och ställ tiden på inställningsdelen.
3. Tryck på ▷.

Tiden börjar räkna ned.

Du får upp tiden på huvudvyn efter några sekunder.

Ändra eller radera tid

Vill du komma till äggklockan, tryck på givaren ☒.

Vill du ändra tiden, välj en ny tid och tryck på ▷.

Vill du radera tiden, tryck på ☺.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck på ▲.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut och tidvisningen lyser med 00:00.

Trycker du på ☒ så slocknar tidvisningen och ljudsignalen slutar.

Stoppursfunktionen

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 givaren ☺.

Tiden börjar räkna ned.

Slå av

Tryck först på givaren ☺ och sedan på ☺. Tidvisningen slår om till 00 m 00 s.

Funktionen slår av.

Vill du slå på tidvisningen igen, tryck på ▷.

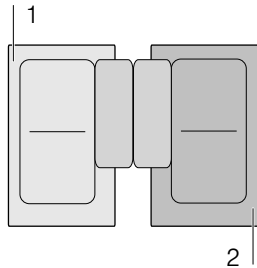
Vill du återgå till huvudvyn, tryck på ▲.



PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

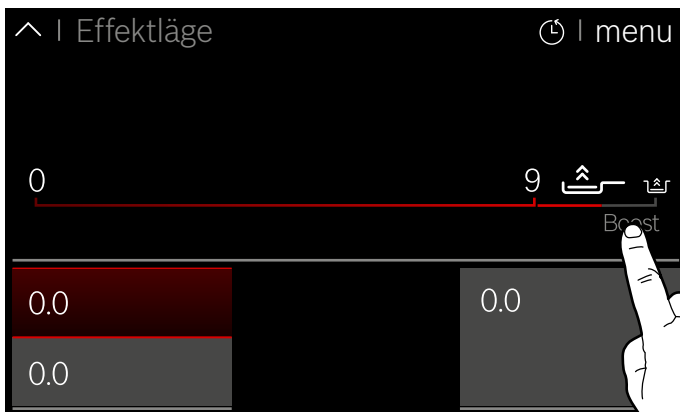
Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Välj och håll in Boost på inställningsdelen. och lyser.



3. Välj utan att lyfta fingret. Lyft fingret. Funktionen är på.

Slå av

Välj kokzon och ställ in ett annat effektläge på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

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

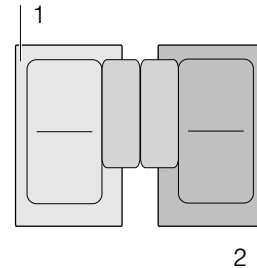


ShortBoost-funktion

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).



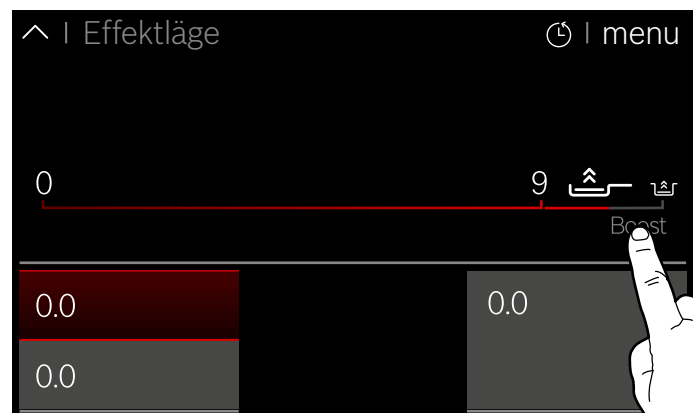
Anvisning: Du kan även slå på Shortboost-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

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. Välj och håll in Boost på inställningsdelen. och lyser.



3. Välj utan att lyfta fingret. Lyft fingret. Funktionen är på.

Slå av

Välj kokzon och ställ in ett annat effektläge på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

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



Varmhållningsfunktion

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

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Välj  på inställningsdelen. Indikeringen  lyser. Funktionen är på.

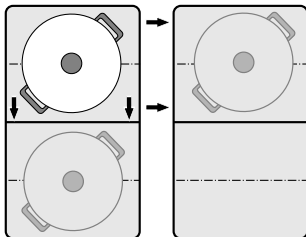
Slå av

1. Välj kokzon.
2. Ställ in effektläget på 0 på inställningsdelen. Indikeringen  och kokzonen slår av. Funktionen slår av.

Överföring av inställningar

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

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



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

Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den aktiva kokzonen till en annan.
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad. Du får strax upp förfrågan på displayen om du vill föra över de tidigare inställningarna till den nya kokzonen.
2. Bekräfta inställningarna.

Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen. Den ursprungliga kokzonen slår av.

Anvisningar

- Sätter du tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på samma plats, så ligger inställningarna kvar.
- 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.
- Flyttar du mer än en kastrull, gryta eller panna, så är funktionen bara redo att använda för den senast flyttade.

Matlagningssguider

Matlagningssguiderna ger dig smidig matlagning och suveräna 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 tillagningen. På så vis går det att reglera effektläget att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Enheten håller temperaturen konstant automatiskt utan att du behöver ändra temperaturläge.

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

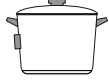
I det här kapitlet går vi igenom:

- Matlagningssguider
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktioner och effektlägen
- Rekommenderade maträtter

Funktionssätt matlagningssguide

Matlagningssguiderna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i matlagningssguiderna:

Matlagningssguider	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	slå på
Steksensör				
Bräsera/steka med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alla kokzoner	
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	
Friterar 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 sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på.

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

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

- HEZ390210 Panna med Ø 15 cm.
- HEZ390220 Panna med Ø 19 cm.
- HEZ390230 Panna med Ø 21 cm.
- HEZ390250 Panna med Ø 28 cm. Rekommenderar vi bara för FlexPlus-kokzon.

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 pann typer 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 matlagningsguiderna 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 HEZ39050.

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

Funktioner och effektlägen

Steksensor

Funktionen håller rätt panntemperatur vid stekning.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och överhettar inte oljan eller fett.
- Steksensorn indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inget lock över stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Använd ett stänkskydd, om du vill slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett som är lämpliga. 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 koksensorn inte fungera som den ska.
- Använd kokfunktionen Steka med mycket olja: fritera i mycket olja i gryta, läge 5.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1 mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2 låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3 medel - låg	Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
4 medium hög	Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
5 hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.

Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.

1. Välj kokzon.
2. Tryck på menu och välj tillvalet  Steksensor.
3. Vill du återgå till huvudvyn, välj det temperaturläge du vill ha och tryck på .
Funktionen är på.
Temperaturläget och indikeringen  lyser.
Temperaturindikeringen lyser allt rödare tills temperaturläget du vill ha är uppnått. Enheten ger signal när vald temperatur är uppnådd.
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

1. Välj kokzon.
2. Ställ temperaturläget på 0.
Funktionen slår av.

Anvisning: Vill du gå ur steksensornläget, välj ett annat tillagningsläge.

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 lågtemperaturtillagning av livsmedel och reducering av såser och grytor. Välj läge 2/90°C.
- Funktion kokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Du kokar effektivt tack vare temperaturkontrollen. Välj läge 3/100°C.
- 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:

- Välja Grundinställning, se kap. → "Grundinställningar"
- Grundinställningen är 200 - 400 m. Bor du 200 till 400 möh, så behöver du inte ställa in kokpunkten. Annars väljer du den inställning som motsvarar höjden över havet där du bor.

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 såhär

Du måste koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna innan du använder kokfunktionerna första gången. Slå upp i kap. → "📶 Trådlös temperaturgivare"

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. Vill du koka med koksensorn, välj den kokzon som kastrullen, grytan står på.
4. Tryck på menu och välj tillvalet  Kokfunktioner.
Anvisning: Kokfunktionsläget är inte redo att använda förrän koksensorn och kontrollen är uppkopplade. Se kap. → "📶 Trådlös temperaturgivare"
5. Tryck på  på den trådlösa koksensorn.
6. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen.
Funktionen är på.
Temperaturläget och indikeringen  lyser.
Temperaturindikeringen lyser allt rödare tills vattnet eller oljan uppnått optimal temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal vid uppnådd temperatur.
7. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Fritera med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Slå av kokfunktionerna

1. Välj kokzon.
2. Ställ temperaturläget på 0.
Funktionen slår av.

Rekommenderade maträtter

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

Kött	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad*	Steksensor	4	6 - 10
Schnitzel, panerad*	Steksensor	4	6 - 10
Filé**	Steksensor	4	6 - 10
Kotletter*	Steksensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Steksensor	4	10 - 15
Wienerschnitzel*	Steksensor	4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock)**	Steksensor	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock)**	Steksensor	5	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock)*	Steksensor	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	Steksensor	3	10 - 20
Strimlat kött***	Steksensor	4	7 - 12
Gyros***	Steksensor	4	7 - 12
Fläsk*	Steksensor	2	5 - 8
Köttfärs***	Steksensor	4	6 - 10
Hamburgare (1,5 cm tjock)*	Steksensor	3	6 - 15
Färsbiffar (2 cm tjocka)*	Steksensor	3	10 - 20
Fyllda färsbiffar*	Steksensor	3	10 - 20
Kokt korv*	Steksensor	3	8 - 20
Rå korv*	Steksensor	3	8 - 20
Funktion Sjuda			
Värma varmkorv****	Kokfunktioner	2/90°C	10 - 20
Funktion Koka			
Kroppkakor****	Kokfunktioner	3/100°C	20 - 30
Kokt höna****	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Tafelspitz****	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka kyckling*****	Kokfunktioner	4/120°C	15 - 25
Tryckkoka nötkött*****	Kokfunktioner	4/120°C	15 - 25
Funktion Friter med mycket olja			
Friter kycklingdelar*****	Kokfunktioner	5/170 °C	10 - 15
Friter köttbullar*****	Kokfunktioner	5/170°C	10 - 15

* Vänd flera gånger.

** Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.

*** Rör om hela tiden.

**** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.

***** Lägg i maten från början.

***** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.

Fisk	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Fiskfilé, opanerad*	Steksensor	4	10 - 20
Fiskfilé, panerad*	Steksensor	3	10 - 20
Räkor*	Steksensor	4	4 - 8
Krabba*	Steksensor	4	4 - 8
Hel fisk*	Steksensor	3	10 - 20
Funktion Sjuda			
Ånga fisk**	Kokfunktioner	2/90°C	15 - 20
Funktion Friterar med mycket olja			
Fisk doppad i frityrsmet***	Kokfunktioner	5/170°C	10 - 15
Fisk, panerad***	Kokfunktioner	5/170°C	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
**** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.			
*** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.			

Äggrätter	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Smörstekt ägg*	Steksensor	2	2 - 6
Oljestekt ägg**	Steksensor	4	2 - 6
Äggröra***	Steksensor	2	4 - 9
Omelett****	Steksensor	2	3 - 6
Pannkakor****	Steksensor	5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare****	Steksensor	3	4 - 8
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)****	Steksensor	3	10 - 15
Funktion Koka			
Koka ägg*****	Kokfunktioner	3/100°C	5 - 10
* Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.			
** Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.			
*** Rör om hela tiden.			
**** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
***** Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök*	Steksensor	2	2 - 10
Sveta lök genomskinlig*	Steksensor	2	2 - 10
Rostad lök*	Steksensor	3	5 - 10
Zucchini**	Steksensor	3	4 - 12
Aubergine**	Steksensor	3	4 - 12
Paprika*	Steksensor	3	4 - 15
Steka grön sparris**	Steksensor	3	4 - 15
Svamp*	Steksensor	4	10 - 15
Sveta grönsaker i olja*	Steksensor	1	10 - 20
Gläsera grönsaker*	Steksensor	3	6 - 10
Funktion Koka			
Koka broccoli***	Kokfunktioner	3/100°C	10 - 20
Koka blomkål***	Kokfunktioner	3/100°C	10 - 20
Koka brysselkål***	Kokfunktioner	3/100°C	30 - 40
Koka gröna bönor***	Kokfunktioner	3/100°C	15 - 30
Kikärtor****	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Ärtor***	Kokfunktioner	3/100°C	15 - 20
Linser****	Kokfunktioner	3/100°C	45 - 60
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka grönsaker****	Kokfunktioner	4/120°C	3 - 6
Tryckkoka kikärter****	Kokfunktioner	4/120°C	25 - 35
Tryckkoka bönor****	Kokfunktioner	4/120°C	25 - 35
Tryckkoka linser****	Kokfunktioner	4/120°C	10 - 20
Funktion Friter med mycket olja			
Friter panerade grönsaker*****	Kokfunktioner	5/170°C	4 - 8
Friter grönsaker doppade i fritermet*****	Kokfunktioner	5/170°C	4 - 8
Friter panerad svamp*****	Kokfunktioner	5/170°C	4 - 8
Friter svamp doppad i fritermet*****	Kokfunktioner	5/170°C	4 - 8

* Rör om hela tiden.

** Vänd flera gånger.

*** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.

**** Lägg i maten från början.

***** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.

Potatis	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Stekt potatis på skalpotatis	Steksensor	5	6 - 12
Råstekt potatis*	Steksensor	4	15 - 25
Rårakor**	Steksensor	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti***	Steksensor	2	50 - 55
Glaserad potatis*	Steksensor	3	15 - 20
Funktion Sjuda			
Potatisklimp****	Kokfunktioner	2/90°C	30 - 40
Funktion Koka			
Koka potatis*****	Kokfunktioner	3/100°C	30 - 45
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka potatis*****	Kokfunktioner	4/120°C	10 - 20
* Rör om hela tiden. ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd. *** Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen. **** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. ***** Lägg i maten från början.			

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

Soppor	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Redda soppor*	Kokfunktioner	2/90°C	10 - 15
Funktion Koka			
Buljong**	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Snabbsoppor*	Kokfunktioner	3/100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Tryckkoka buljong**	Kokfunktioner	4/120°C	20 - 30
* Rör om hela tiden. ** Lägg i maten från början.			

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

Desserter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt*	Kokfunktioner	2/90°C	40 - 50
Havregrynsgröt*	Kokfunktioner	2/90°C	10 - 15
Chokladpudding*	Kokfunktioner	2/90°C	3 - 5
Funktion Koka			
Kompott**	Kokfunktioner	3/100°C	15 - 25
Funktion Friter med mycket olja			
Friter munkar***	Kokfunktioner	5/170°C	5 - 10
Friter donuts***	Kokfunktioner	5/170°C	5 - 10
Friter buñuelos***	Kokfunktioner	5/170°C	5 - 10
* Rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			
*** Hetta upp oljan med locket på.Stek portionsvis utan lock.			

Frysvaror	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel*	Steksensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Steksensor	4	10 - 30
Fågelbröst*	Steksensor	4	10 - 30
Chicken nuggets*	Steksensor	4	10 - 15
Gyros**	Steksensor	4	10 - 15
Kebab**	Steksensor	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad*	Steksensor	3	10 - 20
Fiskfilé, panerad*	Steksensor	3	10 - 20
Fiskpinnar*	Steksensor	4	8 - 12
Steka pommes frites**	Steksensor	5	4 - 6
Middagsrätter**	Steksensor	3	6 - 10
Vårrullar*	Steksensor	4	10 - 30
Camembert*	Steksensor	3	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
** Rör om hela tiden.			
*** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.			
**** Hetta upp oljan med locket på.Stek portionsvis utan lock.			

Frysvaror	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Värma på/varmhålla Gräddstuvade grönsaker**	Kokfunktioner	1/70°C	15 - 20
Funktion Koka Gröna böror***	Kokfunktioner	3/100°C	15 - 30
Funktion Friter med mycket olja Friterer pommes frites****	Kokfunktioner	5/170°C	4 - 8
* Vänd flera gånger. ** Rör om hela tiden. *** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. **** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.			

Fler	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja Steka camembert* Krutonger** Torr färdigmat*** Rosta mandlar**** Rosta nötter**** Rosta pinjenötter****	Steksensor Steksensor Steksensor Steksensor Steksensor Steksensor	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Funktion Värma på/varmhålla Värma på gulaschsoppa***** Värma på glögg*****	Kokfunktioner Kokfunktioner	1/70°C 1/70°C	10 - 20 -
Funktion Sjuda Värma på mjölk*****	Kokfunktioner	2/90°C	3 - 10
* Vänd flera gånger. ** Rör om hela tiden. *** Häll i vattnet efter ljudsignalen. Lägg i livsmedlet när vattnet kokar. **** Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen. ***** Lägg i maten från början.			

Guide

Du kan laga många olika maträtter med funktionen. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Välja och ställa in program

1. Välj kokzon.
2. Tryck på menu och välj tillvalet Assist.
3. Välja den programgrupp du vill ha.
4. Välj den mat du vill ha.

Du blir guidad igenom inställningarna och får anvisningar för den mat du valt.

Avbryta program

Välj effektläge 0 eller ändra tillagningsfunktion, så avbryter du programmet.

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
- Sätt på den trådlösa koksensorn
- Rengöring
- Byta batteri

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

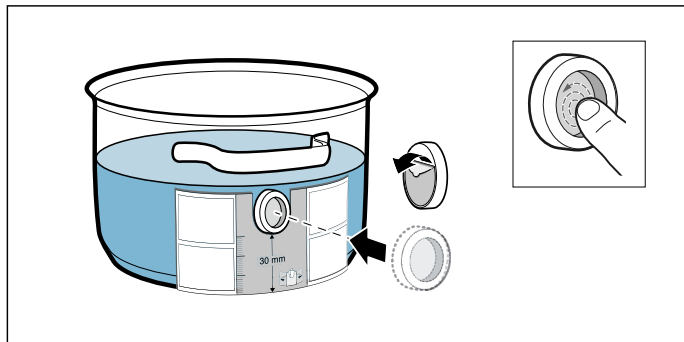
00577921	5-pack med silikonlappar
HEZ39050	Koksensorn och 5-pack med silikonlappar

Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

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

1. 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.

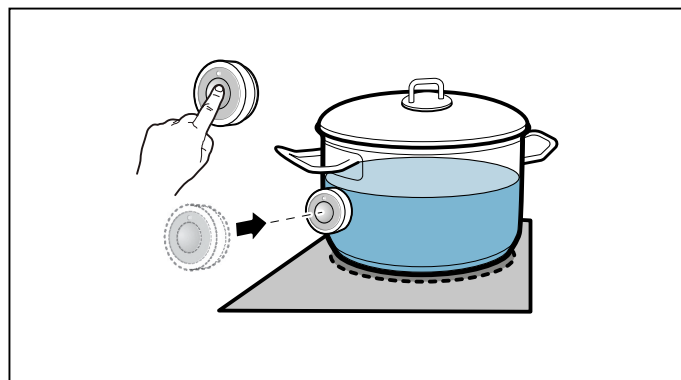
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

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. Öppna Grundinställningarna och välj menyalternativet Koksensorn.
2. Välj alternativet Lägg till ny koksensorn. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder. Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivare och kontrollen på displayen efter några sekunder.

Kokfunktionerna blir tillgängliga när koksensorn har felfri uppkoppling mot kontrollerna.

Anvisningar

- Feluppkoppling pga. koksensornfel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på symbolen på koksensorn inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Koksensorns batteri är snart slut.
 Återställ koksensorn och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel. Får du feluppkoppling igen, kontakta service.

Återställa den trådlösa temperaturgivaren

1. tryck på  på koksensorn i ca 8-10 sekunder. Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Sluta trycka på symbolen då. Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slocknar.
2. Gör om uppkopplingen.

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

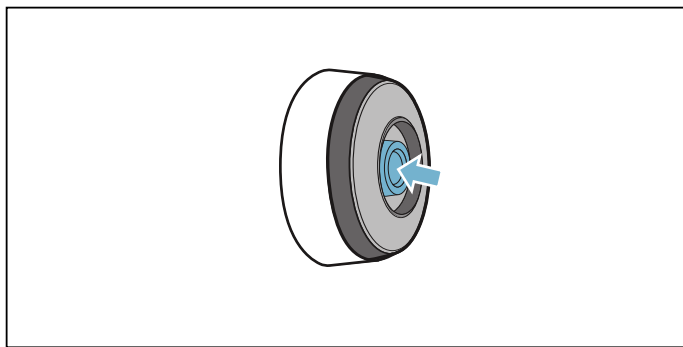
Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

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

Temperaturgivarglas

Givarglaslet måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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



Anvisningar

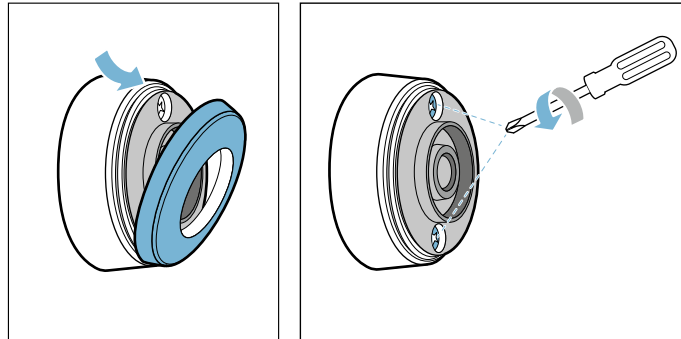
- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglaslet med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

Byta batteri

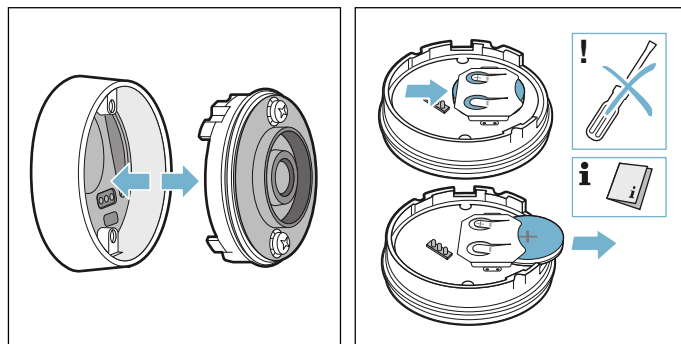
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

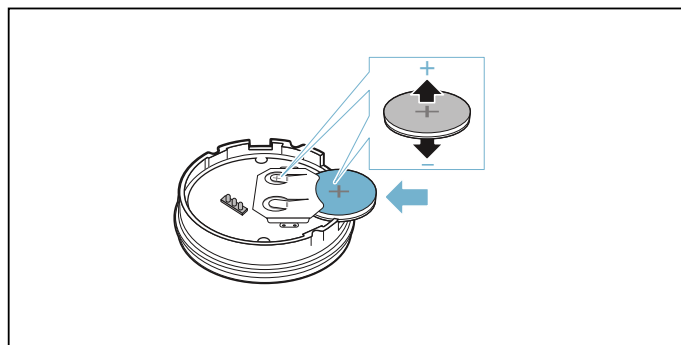


2. Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

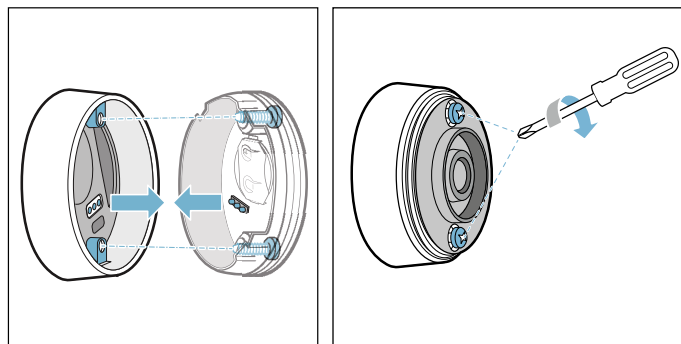


Obs!

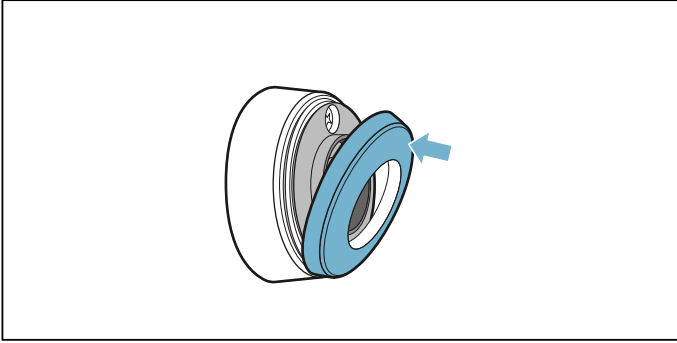
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



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-överensstämmelseintyg

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

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

Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc. Robert Bosch 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

Alla kokzoner ska vara av.

Slå på

Tryck på sensorfältet  och följ displayanvisningarna. Barnspärren är på. Hällen är nu spärrad.

Slå av

Följ informationen på displayen. 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 sensorn .

Enheten ger signal. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder.

Nu kan du rengöra knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av

Enheten ger signal efter 30 sekunder och slår av knapplåset. Vill du slå av funktionen tidigare, följ displayanvisningarna.

Anvisning: Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du kan slå av hällen närsomhelst.



Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slår då av uppvärmningen. Du får upp en anvisning på displayen.

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

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

Grundinställningar

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

Inställningar	Beskrivning och tillval
Språk	Du kan byta språk på enheten.
Home Connect	Gör att du kan koppla upp din enhet mot hemnätverket och en mobilenhet.
Fläktstyrning	Gör att du kan styra viktiga fläktfunktioner via hällen, t.ex. fläktläge och belysning.
Ljudsignaler	Du kan välja vilka ljudsignaler enheten ska ha.
Signallängd	Du kan ändra ljudsignalernas signaltid.
Knappton	Du kan välja om enheten ska ge signal när du trycker på fält och symboler på pekdisplayen.
Ljusstyrkan på kontrollpanelen	Ändrar ljusstyrkan på displayen.
FlexInduction-zon	Du kan välja om flexdelarna ska vara hopkopplade som en enhet eller fungera separat när du slår på hällen.
MoveMode-lägen	Du kan ändra de förinställda kokzonsdellägena på Move-funktionen.
Barnspärr	Barnspärren låser hällen så att barn inte kommer åt den av misstag.
Snabbvalsfunktion	Ger snabbval av effektläge 0.0 eller 9.0 direkt via huvuddisplayen.
Logga	Ställ in om du vill få upp loggan när du slår på hällen.
ReStart	Du kan ställa in hur länge enheten kommer ihåg senast använda inställningar efter avstängning.
Maxeffekt	Du kan begränsa hällens totaleffekt, så att den passar din lokala elanslutning.
Energiförbrukning	Du kan välja om enheten ska visa effektförbrukningen när du slår av.
Koksensorn	Du kan lägga till en ny trådlös temperaturgivare.
Ställa in kokpunkten	Du kan ange hemmets höjd över havet, så att koksensorn fungerar noggrannare.
Kastrulltest	Du kan kontrollera om kastrullen, grytan eller pannen är avsedd för induktionshäll.
Enhetsinfo	Du kan få upp infor om enheten.
Fabriksinställningar	Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans.

Till grundinställningarna:

Tryck på sensorn . Alla kokzoner måste vara av.

Grundinställningsmenyn

Svajpa upp eller ned för att bläddra igenom tillgängliga inställningar. Tryck till på inställningen, så får du upp fler alternativ i undermenyn.

Tryck på < i undermenyn, så återgår du till föregående meny.

Gå ur grundinställningarna

Tryck på **X**, så kommer du ur grundinställningarna.

Spara eller slänga ändringarna

När du gjort ändringarna och går ur grundinställningarna, så får du upp en bekräftelseskärmbild för att spara eller slänga gjorda ändringar.

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. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Ställ in med guide" för att starta Home Connect-guiderna.



Du får upp en anvisning till den mobila slutenheten.

4. Tryck på "Fortsätt" för att fortsätta.
5. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering.

Anvisning: Går det inte koppla upp, starta guiden igen eller logga in enheten manuellt på hemnätverket.

Du får upp en indikering att du nu kan appansluta enheten.

6. Tryck på "Fortsätt" för att starta appanslutningen.



Du får upp motsvarande indikering när inloggningen är avslutad OK. Du får upp  på kontrollernas huvuddel.

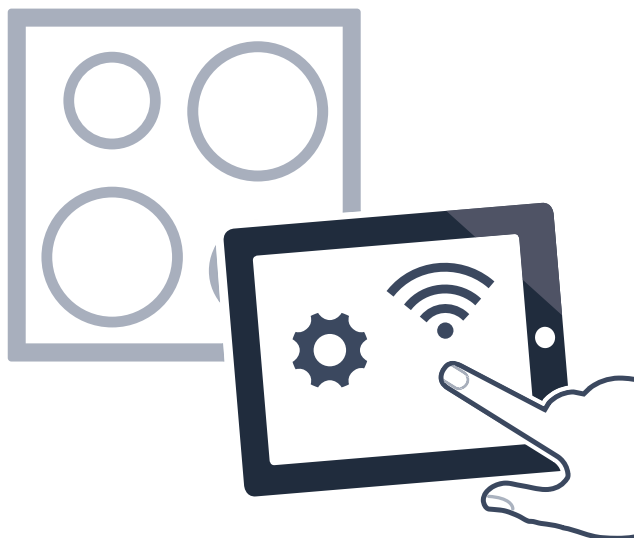
Manuell inloggning på hemnätverket

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Ställ in med guide" för att starta Home Connect-guiderna. Tryck på routerns WPS-knapp vid uppmaning.
4. Välj "Ingen WPS-funktion".



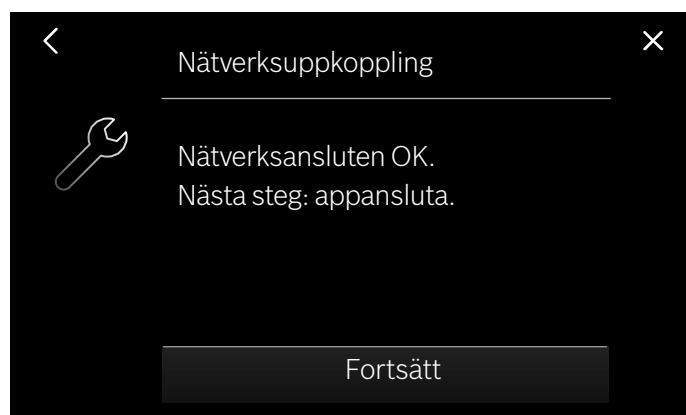
5. Följ anvisningen och tryck på "Starta" för att fortsätta.

6. Öppna den mobila slutenhetens nätverksinställningar och logga in slutenheten på hållnätverket med SSID "HomeConnect" och lösenordet "HomeConnect".



Anvisning: Går det inte koppla upp, starta guiden igen och logga in enheten manuellt på hemnätverket.

7. Följ appuppmeningen och ange nätverksnamn och lösenord till hemnätverket (WLAN). Du får upp en indikering att du nu kan appansluta enheten.
8. Tryck på "Fortsätt" för att starta appanslutningen.



Du får upp motsvarande indikering när inloggningen är avslutad OK. Du får upp  på kontrollernas huvuddel.

Home Connect-inställningar

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

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

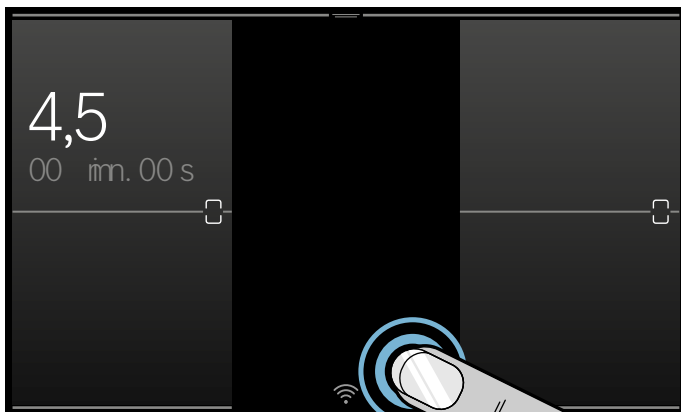
Inställning	Beskrivning och tillval
Ställa in med guiden	Du kan logga in hällen automatiskt eller manuellt på hemnätverket. ■ Ställa in med guiden: (automatisk inloggning på hemnätverket) ■ Ställa in med guiden: WPS-funktion saknas (manuell inloggning på hemnätverket) Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen inte varit hemnätverksuppkopplad än.
Appanslut	Du kan koppla upp mot ett eller flera Home Connect-konton. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen är hemnätverksuppkopplad.
Inställning via appen	Du kan ställa in om matlagningsinställningarna ska gå att skicka. ■ Nej - appen visar bara hällens aktuella tillstånd. ■ Ja - matlagningsinställningarna går att skicka från appen till hällen. Du måste kvittera skickade matlagningsinställningar på hällen. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen är hemnätverksuppkopplad.
Wi-Fi	Du kan slå av hällens sändarmodul och koppla ned WLAN-uppkopplingen. ■ Av - den trådlösa modulen är av. ■ På - den trådlösa modulen är på. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen är hemnätverksuppkopplad.
Koppla ned	Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och häll. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen är hemnätverksuppkopplad.
Enhetsinfo	Du får upp information om Home Connect och nätverket. Anvisning: Du får bara upp inställningen om hällen är hemnätverksuppkopplad.
* Förinställning vid utleverans	

Anvisning:

"Ställa in med guiden" kommer bara upp innan du är hemnätverksuppkopplad. Övriga inställningar kommer inte upp förrän det finns hemnätverksuppkoppling.

WLAN-symboler

WLAN-symbolen på kontrollernas huvuddel ändrar sig beroende på signalstyrka, Home Connect-servers tillgänglighet och vid fjärrservice.



Du kan få upp en beskrivning av visad symbol. Tryck minst 2 sekunder på symbolen eller tills du får upp beskrivningen.

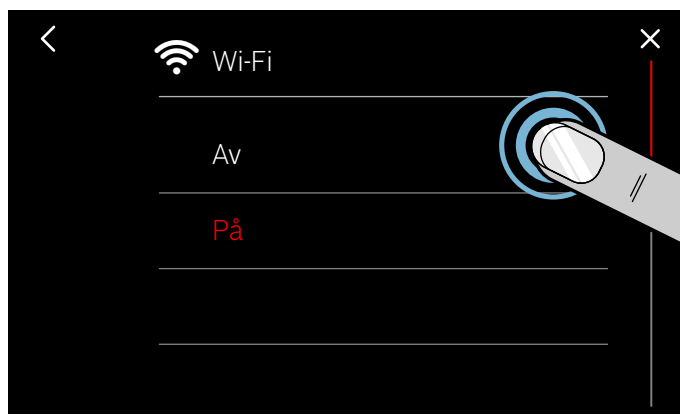
Avaktivera WLAN

Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på.

Anvisning:

Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Wi-Fi".
4. Tryck på "Av".



WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

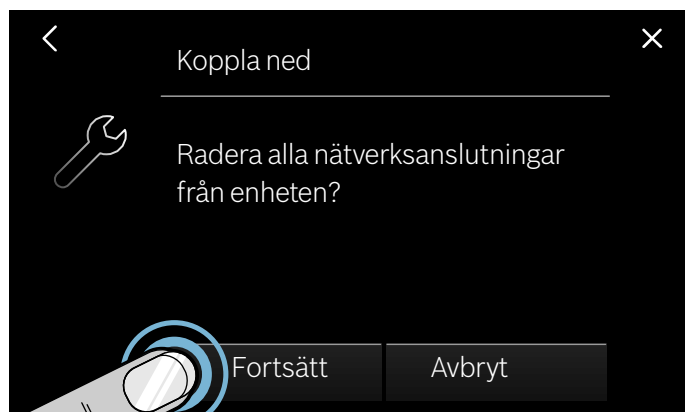
Koppla ned

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. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Koppla ned".
4. Bekräfta med "Fortsätt".



Enheten är nedkopplad från hemnätverket och  slocknar på kontrollerna.

Anvisning:

Nätverksuppkopplingen blir även raderad om du återställer enheten till fabriksinställningarna.

Nätverksuppkoppling

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Nätverksuppkoppling".
4. Följ anvisningarna i avsnittet "Manuell inloggning på hemnätverket" resp. "Automatisk inloggning på hemnätverket"

Appanslut

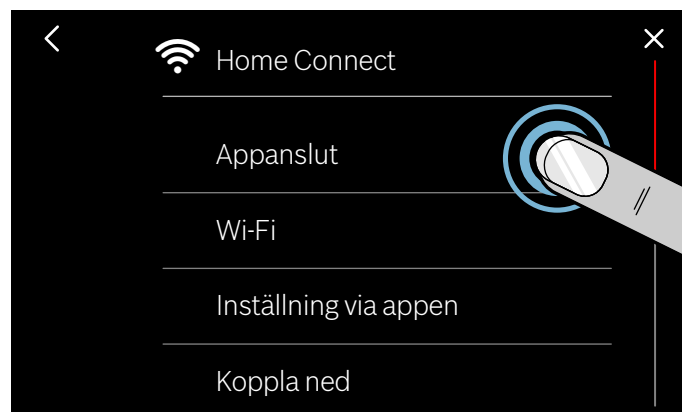
Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot hällen.

Anvisningar

- Enheten måste vara nätverksuppkopplad.
- Du måste ha öppnat och ställt in appen.
- Har du direktuppkoppling mot fläkten, så måste du först koppla ned hällen från hemnätverket och koppla upp igen. → "Koppla ned från nätverket" på sidan 41 → "Nätverksuppkoppling" på sidan 41

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".

3. Tryck på "Appanslut".



Du kan även koppla upp hällen mot annat Home Connect-konto Tryck på "Appanslut flera".

4. Följ appanvisningarna för nedkoppling.

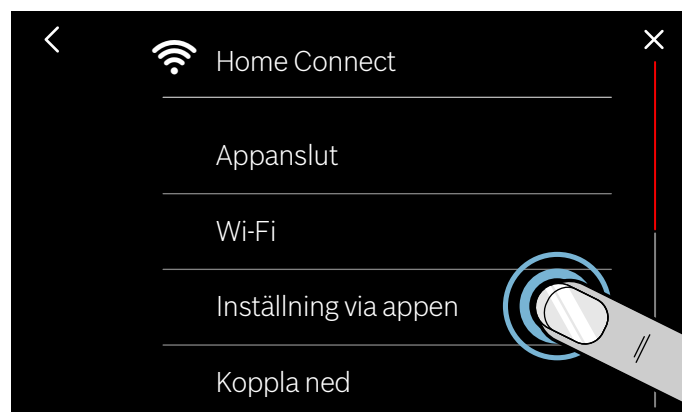
Inställningar via appen

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. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på inställningen "Home Connect".
3. Tryck på "Appinställning".



4. Tryck på "Ja" för att aktivera överföringen och "Nej" för att avaktivera.

Belärta matlagningsinställningar

Du får en hållindikering när matlagningsinställningarna blir överförda till en kokzon. Du blir tillfrågad om inställningarna ska överföras. Bekräfta inställningarna genom att trycka på "Överför". Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på "Ångra".



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 om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen eller slå på hällen. Öppna hällens grundinställningar. Du får upp en guide som tar dig igenom uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via 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.

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



Anslutning spisfläkt

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

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

Home Connect

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

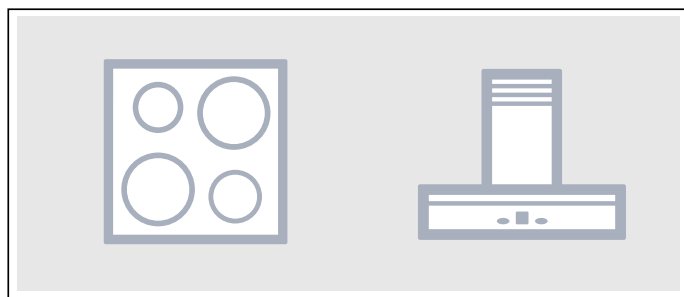
Båda enheterna går att styra via appen och med kontrollerna.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen och Home Connect-kapitlet. → *"Home Connect" på sidan 38*



Direktuppkoppla enheterna

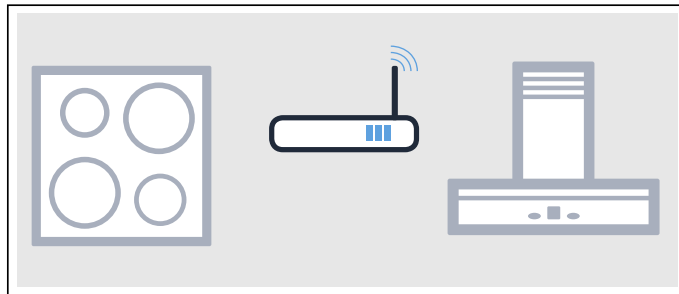
Blir enheten direktuppkopplad mot fläkten, så går det att styra fläkten via hällen. Det går inte längre att koppla upp båda enheterna mot hemnätverket eller appen. Båda enheterna går att styra med kontrollerna.



Koppla upp enheterna via hemnätverket

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

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



Anvisningar

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

Installation

För att du ska kunna installera anslutningen mellan spisen och spisfläkten måste spisen vara inkopplad.

Direkt anslutning

Se till så att fläkten är av.

Följ kap. "Uppkoppling av häll" i fläktens bruksanvisning.

Anvisning:

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

1. Öppna Grundinställningarna med .
 2. Tryck på "Fläktstyrning".
 3. Tryck på "Direktuppkoppling".
 4. Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter.
- Är hällen uppkopplad mot fläkten, så får du upp en matchande indikering. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på statusraden.

Anslutning via hemmanätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

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

Se först till så att fläkten är uppe på hemnätverket.

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på "Fläktstyrning".
3. Tryck på "Nätverksuppkoppling".
4. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter.
Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering.
5. Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter.
Är hällen uppkopplad mot fläkten, så får du upp en matchande indikering. Du får upp symbolen för hållbaserad fläktstyrning på statusraden.

Anvisning:

Det går inte koppla upp förrän båda enheterna är hemnätverksanslutna och i uppkoppling. Har uppkopplingstiden för någon av enheterna gått ut, koppla upp igen.

Återställ uppkoppling

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.

1. Öppna Grundinställningarna med .
2. Tryck på "Fläktstyrning".
3. Tryck på "Koppla ned".

Styr spisfläkten från spisen.

I spisens grundinställningar kan du ställa in hur spisfläkten ska fungera när spisen eller enskilda kokzoner kopplas in och stängs av. → "Inställningar fläktstyrenhet" på sidan 45

I manöverpanelen kan du göra ytterligare inställningar.

Inställning av fläkten

Slå på

Tryck på  på statusraden.

Ställa in fläktläget

Ställ in fläktläget på inställningsdelen.

Du kan välja mellan fläktläge 1, 2 och 3. Tryck på **boost**  eller **power**  för att ställa in Boost- eller PowerBoost-läge.

Slå av

Välj fläktläge 0.

Inställning av automatisk drift

Slå på

1. Tryck på  på statusraden.
2. Tryck på  auto på inställningsdelen.
 auto lyser röd.

Fläkten går igång automatiskt när det osar.

Slå av

1. Tryck på  på statusraden.
2. Tryck på  auto på inställningsdelen.
 auto lyser vit.

Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hållkontrollerna.

Tryck på  på statusraden.

Inställningar fläktstyrenhet

Du kan närsomhelst anpassa den hållbaserade fläktstyrningen som du vill.

Anvisning:

Du får bara upp inställningarna när enheten är uppkopplad mot fläkten.

Inställning	Beskrivning och tillval
Fläktstyrning (autostart)	Ställ in om och hur fläkten ska slå på när hällen är igång. ■ Av - du får slå på fläkten manuellt, om det behövs. ■ Slå på i autumatläge* - fläkten slår på när en kokzon går igång på autoläge. ■ Slå på i normalläge - fläkten slår på ett fast fläktläge när någon av kokzonerna går igång.
Fläkteftergång	Fläkteftergången ser till så att oset försvinner, sedan slår fläkten av sig själv. ■ Fläkt av. ■ Slå på i autumatläge.* ■ Slå på vid normal fläkteftergång. ■ Inga ändringar av fläktinställningarna när du slår av hällen.
Belysning på automatiskt	Här kan du ställa in om fläktbelysningen ska slå på automatiskt med hällen ■ Av ■ På* - belysningen slår på när hällen går igång.
Belysning av automatiskt	Här kan du ställa in om fläktbelysningen ska slå av automatiskt med hällen ■ Av* ■ På - belysningen slår av när hällen slår av.
Koppla ned	Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.
* Förinställning vid utleverans	

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av.

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 vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj alternativet Kastrulltest. Följ informationen på displayen. Funktionen är på.

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

Blir testresultatet inte optimalt, testa kastrullen, grytan igen på en mindre kokzon.

Vill du göra om testet, öppna grundinställningarna igen och välj alternativet Kastrulltest.

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"*

Rengöring

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

Häll

Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar	
Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*
* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.	

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Du får inte upp någon bild på displayen.

Ljusstyrkan kanske är felinställd. Titta på displayen rakt ovanifrån och ställ in ljusstyrkan i grundinställningarna. Mer information om inställningarna hittar du i kap. → "Grundinställningar".

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

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

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

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

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

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

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

Rengöring**Hur rengör jag hällen?**

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

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

? Hur åtgärda fel?

Ofte beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Anvisningar, varningar och felindikeringar

Du får automatiskt upp anvisningar, varningar och felindikeringar på displayen vid fel. Följ åtgärdsanvisningarna på pekdisplayen.

Anvisning: . Vissa varningar har en felkod. Ange alltid felkoden när du kontaktar service.

Tips

Problem	Åtgärd
Det går inte slå på hällen.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Pekskärmen reagerar inte eller är låst.	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå. Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Det går inte höja effektläget på kokzonen.	Hällens totaleffekt är begränsad. Anpassa totaleffekten i Grundinställningarna under Max. effektförbrukning. En mycket stor gryta kan påverka max. effektläge på samma hållhalva. Ställ på kast-rullen, grytan eller pannan igen.
Enheten ger signal om det står föremål på pekskärmen.	Ta bort föremålet och ställ in hällen igen. Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.
Hällen reagerar konstigt eller går inte att kontrollera.	Slå av enheten med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet. Vänta ett par sekunder och anslut enheten igen.
Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
FlexPlus-kokzonen går inte slå på.	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.
Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av. E8202	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner. E8203	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära hällar eller värmekällor. Slå på kokzonerna igen.

Problem	Åtgärd
Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. E8204	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i>
Uppkopplingen mot temperaturgivaren är bruten. E8205	Slå av och på funktionen igen.
Temperaturgivaren är trasig. E8206	Kontakta service.
Temperaturgivarens indikering lyser inte och temperaturgivaren reagerar inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i> Är problemet kvar, tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8-10 sekunder och koppla sedan upp temperaturgivaren igen mot hällen. Se avsnitt Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Temperaturgivarens indikering blinkar 2 ggr. Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → <i>"Byta batteri"</i>
Temperaturgivarens indikering blinkar 3 ggr. Uppkopplingen mot temperaturgivaren är bruten.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8-10 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen. Se avsnitt → <i>"Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."</i>
Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. E9000/E90 10	Kontakta elleverantören.
Hällen är felansluten U400	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.

Demoläge

Får du upp  på displayen, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp i demoläge. Gör enheten strömlös. Vänta ett par sekunder och anslut enheten igen. Slå sedan av demoläget i grundinställningarna inom 3 minuter från det du slagit på strömmen.



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

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på hällens undersida.

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HEZ 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 omrörning)	ja	1,5	ja
	Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1,5	ja
Linsgryta på burk							
T.ex. linsterrin med korv från Erasco.							
Starttemperatur 20°C							
	Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1,5	ja
	Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1,5	ja
Göra béchamelsås							
Mjölktemperatur: 7°C							
Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt							
	1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-
	2 Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-
	3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Provrätter	Formar	Effektlä-ge	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.						
In 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
In 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.						
In 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
In 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						
In ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja
In 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 kotlettråd						
Starttemperatur på kotlettråden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettråder (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
Fritera 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						

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001334437
970824(00)