



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

**[sv]** Bruksanvisning

Induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

**PVS8..F2.E**

		g*	b*
<b>A</b>	∅ 21	2.200 W	3.700 W
	∅ 21 + 21	3.600 W	
<b>B</b>	∅ 15	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W

**D** : 200 W

# Innehållsförteckning

	<b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	4		<b>Steksensorfunktion</b> . . . . .	19
	<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	4	Fördelarna vid stekning . . . . .	19	
	<b>Skadeorsaker</b> . . . . .	6	Pannor för steksensorn . . . . .	19	
	<b>Återvinning</b> . . . . .	7	Temperaturlägen . . . . .	19	
	Spara effekt . . . . .	7	Tabell . . . . .	20	
	Återvinning . . . . .	7	Gör så här . . . . .	21	
	<b>Tillagning med induktion</b> . . . . .	7		<b>Barnspärr</b> . . . . .	22
Fördelar med att använda induktion. . . . .	7	Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren . . . . .	22		
Kokkärl . . . . .	7	Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .	22		
	<b>Lär dig enheten</b> . . . . .	9		<b>Torkskydd</b> . . . . .	22
Din nya enhet . . . . .	9		<b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .	22	
Extratillbehör . . . . .	9		<b>Grundinställningar</b> . . . . .	23	
Kontrollpanelen . . . . .	10	Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . .	24		
Restvärmeindikering . . . . .	10		<b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .	25	
Fläktfunktionerna . . . . .	10		<b>Kastrulltest</b> . . . . .	25	
	<b>Före första användning</b> . . . . .	11		<b>PowerManager</b> . . . . .	26
Första användningen . . . . .	11		<b>Rengöring</b> . . . . .	26	
	<b>Använda maskinen</b> . . . . .	11	Rengöringsmedel . . . . .	26	
Slå på och av hällen . . . . .	11	Komponenter att rengöra . . . . .	27		
Ställa in kokzon . . . . .	11	Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning) . . . . .	27		
Slå på och av fläkten . . . . .	12	Häll . . . . .	28		
Intensivläge . . . . .	13	Ventilation . . . . .	28		
Automatstart . . . . .	13	Rengöra bräddningsbehållaren . . . . .	30		
Ventilationsläge . . . . .	13		<b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .	31	
Rekommendationer . . . . .	13		<b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	32	
	<b>Kombizon</b> . . . . .	16		<b>Service</b> . . . . .	33
Tips om kastruller, grytor och pannor . . . . .	16	E- och FD-nummer . . . . .	33		
Slå på . . . . .	16		<b>Provrätter</b> . . . . .	34	
Slå av . . . . .	16				
	<b>Move-funktion</b> . . . . .	16			
Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .	16				
Slå på . . . . .	17				
Slå av . . . . .	17				
	<b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	17			
programmering av tillagningstid . . . . .	17				
Äggklockan . . . . .	18				
	<b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	18			
Slå på . . . . .	18				
Slå av . . . . .	18				

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://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 2000 meter över havet.

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

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

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

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

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

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

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.

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

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

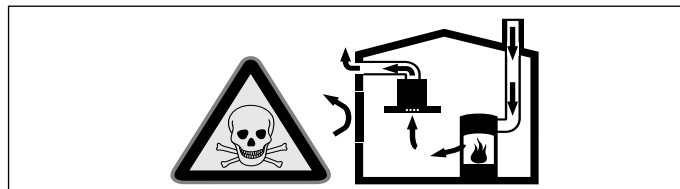
Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

### ⚠ Varning – Kvävningsrisk!

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

### ⚠ Varning – Livsfara!!

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



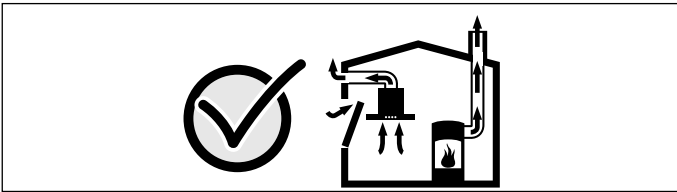
Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten).

Om köksfläkten är på, så suger den rumsluft från kök och intilliggande rum. Räcker inte ventilationen till, så blir det undertryck. Det får giftgaser från skorsten eller rökgång att gå i retur till boendetrymmena.

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

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

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



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

### **⚠ Varning – Brandrisk!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg 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 automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.  
**Rengör filtret minst en gång i månaden.** Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtren kan börja brinna. Rengör enheten enligt beskrivningen. Håll rengöringsintervallen. Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna när fläkten är på. Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

### **⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lagg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lagg inga föremål där.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bräddningsbehållare och flätkåpa.

### **⚠ Varning – Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig 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 automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

**⚠ Varning – Faror med elektromagnetism!**

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

**⚠ Varning – Risk för skador!**

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Kärl och häll blir väldigt heta. Sträck dig aldrig över het häll eller heta kärl.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.

**⚠ Varning – Risk för fel!!**

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

** Skadeorsaker****Obs!**

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

## Återvinning

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

### Spara effekt

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

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

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

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

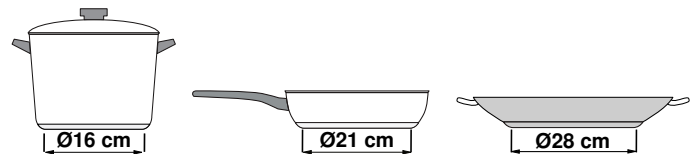
### Kokkärl

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

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

Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Kastrulltest".

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

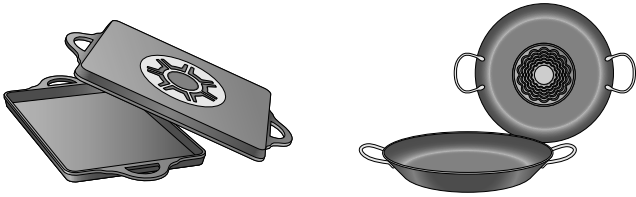


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap → "Kombizon" på sidan 16.

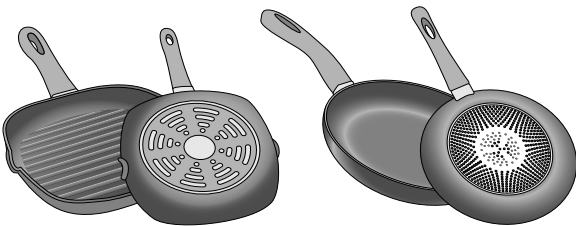


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



### Olämpliga kokkärl

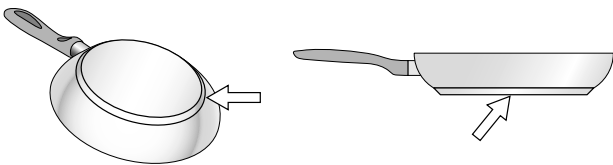
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

### Zonvakt

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



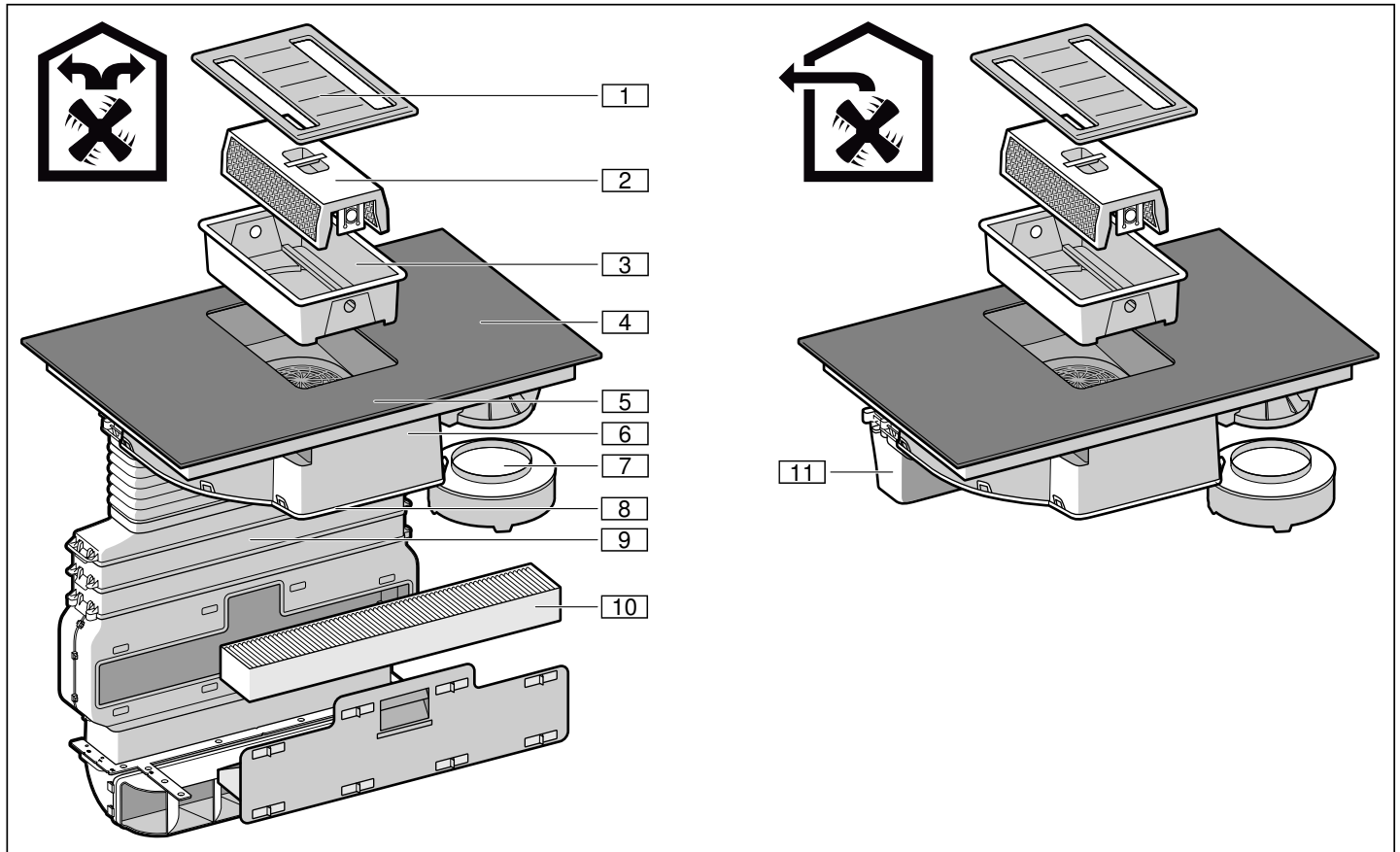
## Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i.

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

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

### Din nya enhet



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

\*bara vid cirkulationsdrift

\*\*bara vid evakuering

### Extratillbehör

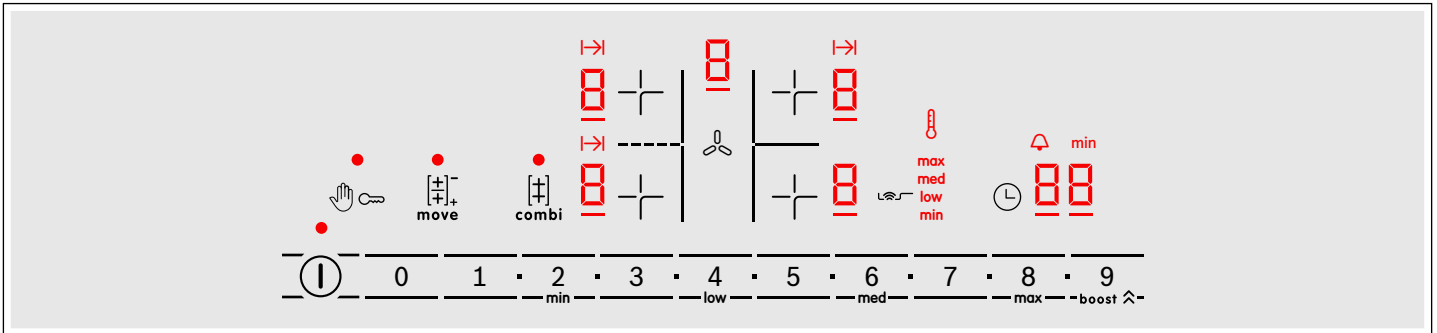
Evakueringssats	HEZ381400
Cirkulationssats	HEZ381500
Aktivt kolfilter	HEZ381700

### Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Panna med Ø 15 cm.	HZ390210
Panna med Ø 19 cm.	HZ390220
Panna med Ø 21 cm.	HZ390230

## Kontrollpanelen



Kontroller	
	Slå på och av enheten
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Slå på barnspärren
	Välja kokzon
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Ställa in effektlägen/fläkten
	Hoppa mellan hällens och fläktens inställningsdel/återställa filterindikeringarna
	Slå på Move-funktionen
	Slå på kombizonfunktionen
	Slå på steksensorn
<b>min, low, med, max</b>	Ställa in temperaturlägen
<b>boost</b>	Slå på PowerBoost-funktionerna för effektlägena/intensivläge på fläkten
	Programmera tillagningstid och ställa in äggklockan

Indikeringar	
●	Status
1-9	Effekt-/fläktlägen
H/h	Restvärme
	Temperatur steksensor
<b>min, low, med, max</b>	Temperaturlägen
	Äggklockan
	Automatisk kokzonsavstängning/timer
00	Timerfunktion
min	Timerindikeringar
F 1 0	Filterindikering metallfilter
F 1 1	Filterindikering aktivt kolfilter

### Kontroller

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

### Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

### Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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

### Fläktfunktionerna

Enheten klarar både evakuerings- och cirkulationsdrift.

#### Frånluftsdrift



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

Ska evakueringen gå genom yttervägg, använd anslutningslåda mot mur.

#### Cirkulationsluftsdrift



Fläkten suger upp och renar luften genom metallfiltren och ett aktivt kolfilter och leder tillbaka den till köket igen.

**Anvisning:** Du måste sätta i ett kolfilter för att få bort oset. Hur du kör fläkten med kolfilter hittar du i broschyren eller så frågar du din återförsäljare. Tillbehören du behöver hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopp.

## Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:





rengör enhet och tillbehör ordentligt.

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

### Första användningen

**Anvisning:** Enheten är inställd för cirkulationsdrift vid utleverans.

Möjliga inställningar:

- Indikeringen  visar att värdet  (fabriksinställning) är inställt vid cirkulationsdrift.
- Indikeringen  visar att värdet  är inställt vid evakuering.

Slå om enheten till evakuering, se  
→ "Grundinställningar" på sidan 23.

## Använda maskinen

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

### **Varning – Risk för brännskador!!**



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


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

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

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Indikeringen ovanför huvudbrytare och kokzonsindikering  lyser. Hällen är nu igång.

Slå av: tryck på  tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

### Anvisningar


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

### Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **1** till **9**.

Effektläge **1** = lägsta effekt

Effektläge **9** = högsta effekt


Alla effektlägen har ett mellanläge. Mellanläget är markerat med  på inställningsdelen.

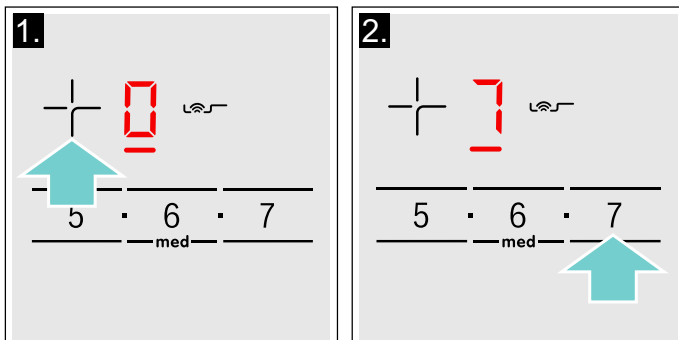
### Anvisningar

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

## Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på + för den kokzon du vill ha.  
 lyser och - nedanför.
2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.




Effektläget är inställt.

## Byta effektläge

Välj kokzon och ställ sedan det effektläge du vill ha.

## Stäng av kokzonen

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

## Anvisningar

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.
- Du måste slå av fläkten separat. → "Slå av fläkten" på sidan 12


## Slå på och av fläkten

### Anvisningar

- Anpassa alltid fläktläget till aktuell miljö. Välj högre fläktläge när det osar mycket.
- Fläkten går inte att slå på utan metallfilter. Sätt i metallfiltret. Hällfunktionerna fungerar även utan metallfilter. → "Rengöring" på sidan 26
- Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ aldrig föremål på fläktskyddet. Det minskar fläkteffekten.
- Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

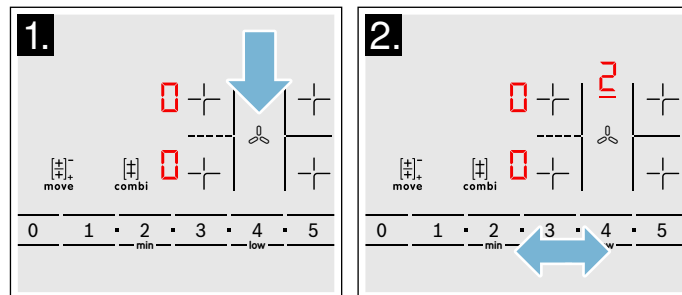
### Slå på fläkten


Går det inte att slå på fläkten, sätt i metallfiltret ordentligt.

1. Tryck på .  
 Fläkten går igång på fläktläge 2. Du får upp inställt fläktläge.


### Anvisningar




- Du kan inte ändra effektläge när du ställer in fläktläge.
  - Under några sekunder kan du välja fläktläge. Sedan går inställningsdelen att använda för att ställa in effektlägen igen.
2. Välj det fläktläge du vill ha på inställningsdelen. Du får upp inställt fläktläge.



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

### Slå av fläkten

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








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

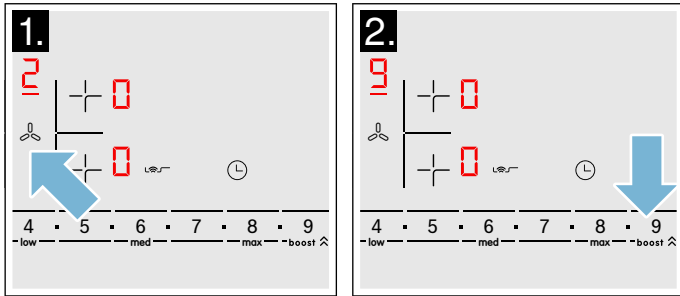
**Anvisning:** Beroende på valda grundinställningar så går eftergången igång när du slår av enheten.




## Intensivläge

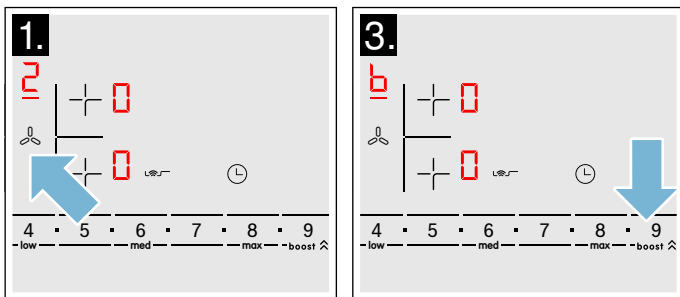
Slå på intensivläget om det osar mycket. Då går fläkten på maxeffekt en kort tid. Sedan återgår den automatiskt till lägre fläktläge.


### Slå PÅ

- Tryck på .  
Du får upp  på displayen, strecket under effektläget  lyser.
- Tryck på **boost** .  
Du får upp  på displayen. Linjen under symbolen  lyser. Fläktläge  är på.



- Eller: tryck 2 gånger på **boost** .  
Du får upp  på displayen. Linjen under symbolen  lyser. Intensivläget går igång.



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

### Slå AV

- Tryck på .
- Ställ in effektläge  eller ett annat effektläge på inställningsdelen.

## Automatstart

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

- fläkten går inte igång.
- fläkten går igång på inställt fläktläge.

Välj det alternativ du vill ha i grundinställningarna.  
→ "Grundinställningar" på sidan 23

## Ventilationsläge

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

Du kan välja följande alternativ för eftergången i grundinställningarna (→ Sidan 23):

- slå av eftergången
- slå på eftergång inställd tid på inställt fläktläge

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

### Slå AV

Tryck på .

Eftergångsfunktionen slår av direkt.

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

- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.

## 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 nåringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap.

## Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Potatisklimp*	4. - 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
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
<b>Bräsering</b>		
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.

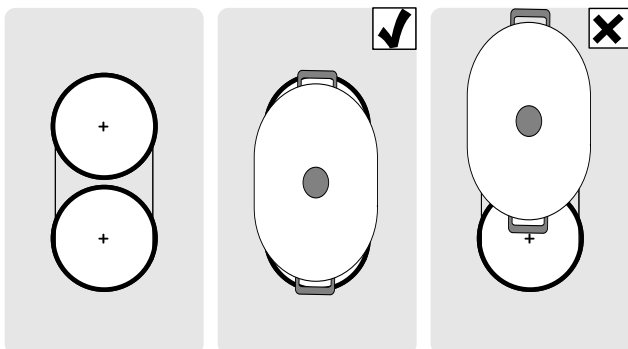
	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Bräsera/steka med lite olja*</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	6-12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6-7	8-12
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst**	5-6	10-30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.-5.	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
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6-7	6-10
Pannkakor (stek i följd)	6.-7.	-
Omelett (stek i följd)	3.-4.	3-10
Stekt ägg	5-6	3-6
<b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b>		
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.		

## Kombizon

Funktionen slår ihop de båda lika stora, vänstra kokzonerna. Båda kokzonerna får samma effektlägesinställning. Passar bra när du använder avlånga grytor.

### Tips om kastruller, grytor och pannor


Använd lämplig avlånga gryta som täcker båda kokzonerna, så får du optimalt resultat. Ställ grytan mitt på kokzonerna.



Om du bara använder en kokzon, så kan du skjuta över till den andra kokzonen. Enheten bibehåller i så fall effektläge och valda inställningar.

### Slå på

Hällen ska vara på.


- Välj 1 av de 2 CombiZone-kokzonerna och ställ in effektläge.
- Tryck på . Indikeringen ● lyser. Du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen.

Funktionen är på.

### Byta effektläge

Välj 1 av de 2 kombikokzonerna och ändra effektläget på inställningsdelen.

### Slå av

Välj 1 av de 2 funktionskokzonerna och tryck på .

Funktionen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

## Move-funktion

Funktionen kombinerar de båda lika stora vänsterkokzonerna, men du kan välja olika effektlägen på båda kokzonerna. Förinställda effektlägen:

Främre kokzonen = effektläge 9

Bakre kokzonen = effektläge 1.

Du kan ställa in kokzonernas effektlägen oberoende av varandra.

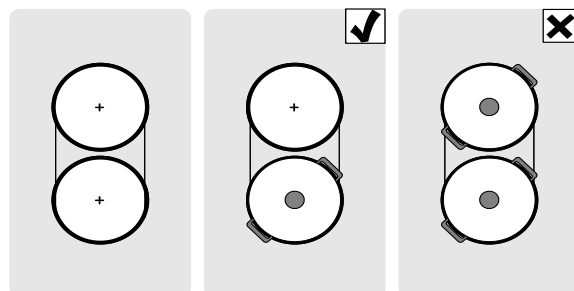
### Anvisningar

- Sätt grytan på en av kokzonerna. Funktionen slår inte på om det finns grytor på båda kokzonerna.
- Effektläget på kokzonsindikeringen för kokzonen utan gryta lyser svagare. Funktionen slår inte på förrän du flyttar grytan till kokzonen så den blir registrerad.
- Slår du på funktionen och ställer en andra gryta på den lediga kokzonen, så lyser kokzonsindikeringen svagt som tidigare. Kokzonen slår inte på. Kokzonen slår på när du tar av den första grytan.

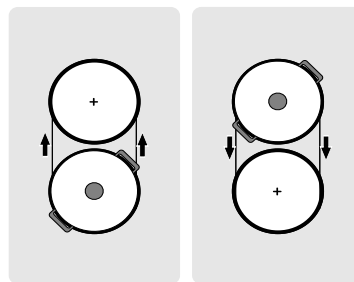
### Rekommendationer för användning av kokkärl

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

Använd bara en gryta som täcker en kokzon.




Flytta grytan från en kokzon till en annan:





## Slå på

Det går att kombinera 2 kokzoner med olika effektlägen.

- Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna.
- Tryck på . Indikeringen ● lyser. Du får upp effektlägena på de 2 kokzonsindikeringarna.

Funktionen är på.

### Anvisningar

- Kokzonsindikeringen för kokzonen med grytan lyser kraftigare.
- lyser på kokzonsindikeringen för vald kokzon.

### Byta effektläge


Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna och ändra effektläget på inställningsdelen.

**Anvisning:** Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

## Slå av

Tryck på .

Funktionen är av.

**Anvisning:** Ställer du 1 av de 2 kokzonerna på , så slår funktionen av inom ca 10 sekunder.

## Tidsfunktioner




Hällen har 2 timerfunktioner:

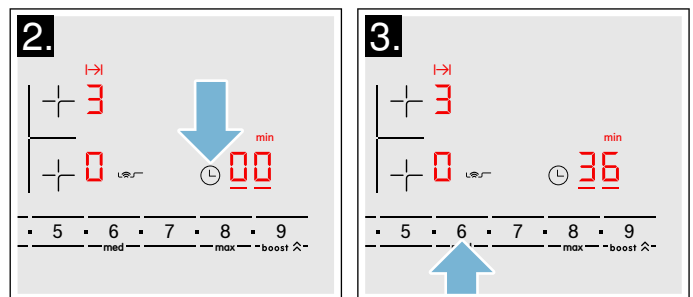
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

### programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här:

- Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- Tryck på .  lyser på kokzonsindikeringen.  lyser på timerdisplayen.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.


### Anvisningar


- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt kombikokzonsfunktionen, så blir inställd tid samma för båda kokzonerna.

### Steksensor


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


### Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

Ändra tillagningstiden med hjälp av inställningsytan eller justera till  för att avbryta tiden.

### När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds  i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen  slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

### Anvisningar

- Vill du ställa in en tillagningstid under 10 minuter, tryck alltid på **0** innan du väljer värdet du vill ha.
- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Vill du kolla återstående tillagningstid, välj resp. kokzon.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till **99** minuter.

### Äggklockan

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

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

### Ställa in

1. Tryck på  $\ominus$  tills indikeringen  $\triangle$  tänds. **00** lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

### Ändra eller radera tid

Tryck på  $\ominus$  tills indikeringen  $\triangle$  tänds.

Ändra tid på inställningsdelen eller ställ in **00** för att radera programmerad tid.

### När tiden har gått ut

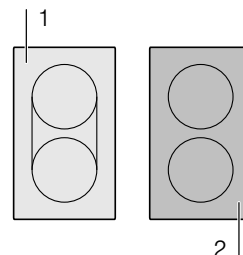
Enheten ger signal. Du får upp **00** på timerdisplayen och indikeringen  $\triangle$  lyser. Indikeringarna slocknar inom 10 sekunder.

Indikeringarna slocknar och signalen slutar om du trycker på  $\ominus$ .

## 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). Annars blinkar **b** och **9** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **9** utan att slå på funktionen.



**Anvisning:** I kombizondelen fungerar bara Powerboost-funktionen om du använder de 2 kokzonerna oberoende av varandra.

### Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck två gånger på  $\hat{\text{boost}}$ .  
Du får upp **b** på displayen.  
Funktionen är på.

### Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på  $\hat{\text{boost}}$ .  
Indikeringen **b** slocknar och kokzonen återgår till effektläge **9**.  
Funktionen slår av.

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

## Steksensornfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

### Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

### Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge **min**.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

### Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
<b>min.</b>	låg Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
<b>low</b>	medel - låg Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
<b>med</b>	medium hög Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
<b>max.</b>	hög Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.

### Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor till funktionen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

- HZ390210 Panna med Ø 15 cm.
- HZ390220 Panna med Ø 19 cm.
- HZ390230 Panna med Ø 21 cm.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så de kräver knappt något fett vid stekning.

### Anvisningar

- Stekfunktionen är specialinställd för panntypen.
- Andra pannor kan bli överhettade. Det går att ställa in högre eller lägre temperatur. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.

## Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Kött</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Kotletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	med	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	max	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	med	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	low	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	low	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	low	6 - 30
Ragu, kebabskött	med	7 - 12
Köttfärs	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
<b>Fisk</b>		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	low	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	low - med	10 - 20
Räkor, krabbor	med	4 - 8
<b>Äggrätter</b>		
Pannkakor**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Stekta ägg	min - med	2 - 6
Äggröra	min	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
<b>Potatis</b>		
Stekpotatis (på skalpotatis)	max	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	med	15 - 25
Rårakor**	max	2,5 - 3,5
Glaserad potatis	low	15 - 20
<b>Grönsaker</b>		
Vitlök, lök	min	2 - 10
Zucchini, aubergine	low	4 - 12
Paprika, grön sparris	low	4 - 15
Svamp	med	10 - 15
Glaserade grönsaker	low	6 - 10

\* Vänd flera gånger.

\*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

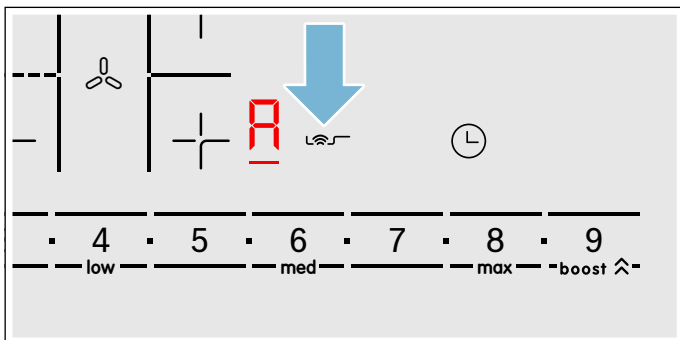
	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Djupfrysta produkter</b>		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fågelbröst*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Kebabkött	low	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	low	10 - 20
Fiskpinnar	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	low	6 - 10
Vårullar	med	10 - 30
Camembert/ost	low	10 - 15
<b>Övrigt</b>		
Camembert/ost	low	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	min	5 - 10
Krutonger	low	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	med	3 - 15

\* Vänd flera gånger.  
\*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

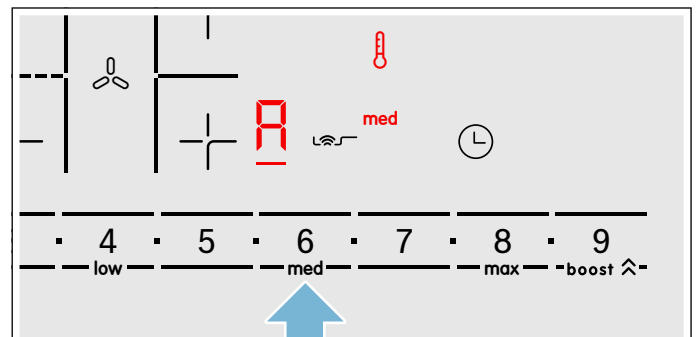
## Gör så här

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


1. Välj kokzon. Tryck på . Lyser på kokzonsindikeringen.




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



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.

### Anvisningar

- Vänd maten, så att den inte blir bränd.
- Vill du få upp temperaturindikering  och temperaturläge, välj kokzon.

### Slå av steksensorn



Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

### Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


#### Slå på och av

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

## Torkskydd

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

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

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

#### Anvisningar

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

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

## Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	<b>Automatisk barnspärr</b> 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	<b>Ljudsignaler</b> 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	<b>Visa effektförbrukning</b> 0 Av.* 1 På.
c 5	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b> 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	<b>Ljudsignaltid när timern går ut</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b> <b>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</b> 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	<b>Tid för val av kokzon</b> 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	<b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b> 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig

\* Fabriksinställningar

\*\*Hällens maxeffekt står på typskylten.

Indikering	Funktion
c 17	<b>Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering</b> 0 Cirkulationsdrift inställd.* ! Evakuering inställd.
c 18	<b>Ställa in automatstart</b> 0 Av. ! På: fläkten går igång på inställt fläktläge.*
c 20	<b>Ställa in eftergången</b> 0 Av. ! På: fläkten går ca 6 minuter på fläktläge 3 vid evakuering och ca 30 minuter på fläktläge ! vid cirkulationsdrift och slår av automatiskt när tiden går ut.*
c 0	<b>Återställa till fabriksinställningarna</b> 0 Individuella inställningar.* ! Återställ till fabriksinställningarna.

\* Fabriksinställningar

\*\*Hällens maxeffekt står på typskylten.

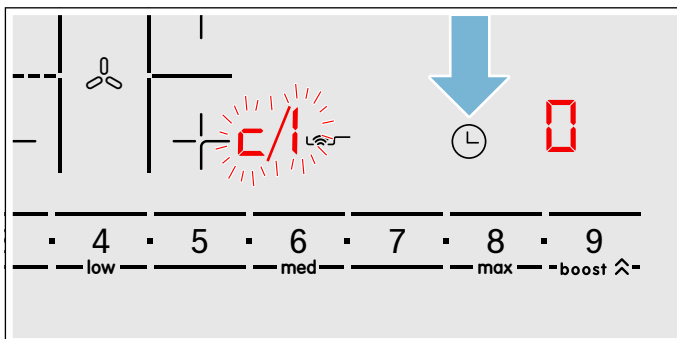
## Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

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

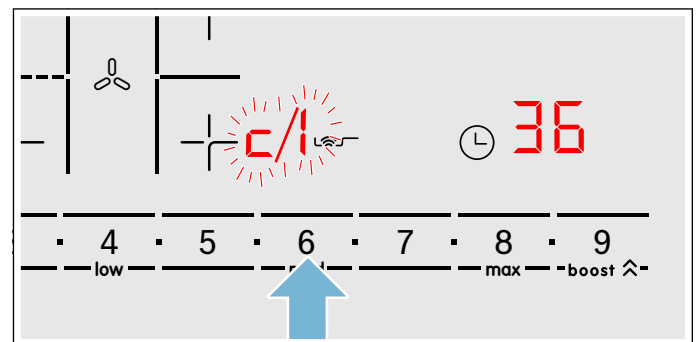
Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95
Tillverkningsnummer 2	05

- Trycker du på ⊖ igen, så hoppar du till grundinställningarna. c och ! blinkar växelvis på displayerna och du får upp 0 som förinställning.



- Tryck på ⊖ tills du får upp den funktion du vill ha.

- Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



- Tryck minst 4 sekunder på ⊖.

Enheten sparar inställningarna.

### Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.



## Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

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

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

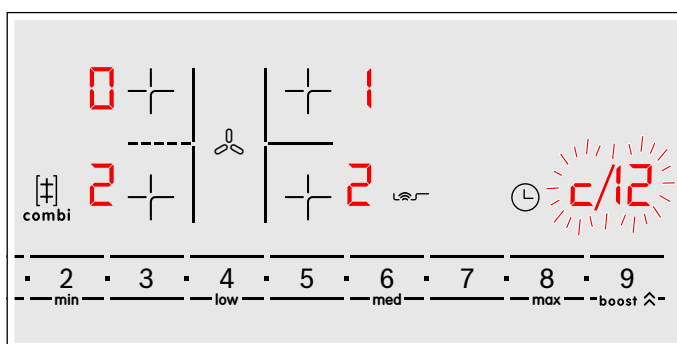
## Kastrulltest

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

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

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

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

\* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

### Anvisningar

- 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"

## PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

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

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

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

## Rengöring

### **Varning – Risk för brännskador!**

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

### **Varning – Risk för brännskador!!**

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

### **Varning – Risk för stötar!**

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

### **Varning – Risk för elstötar!**

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

### **Varning – Skaderisk!**

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

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

### **Anvisningar**

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

## **Rengöringsmedel**

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

### **Obs!**

#### **Ytskador**

Använd:

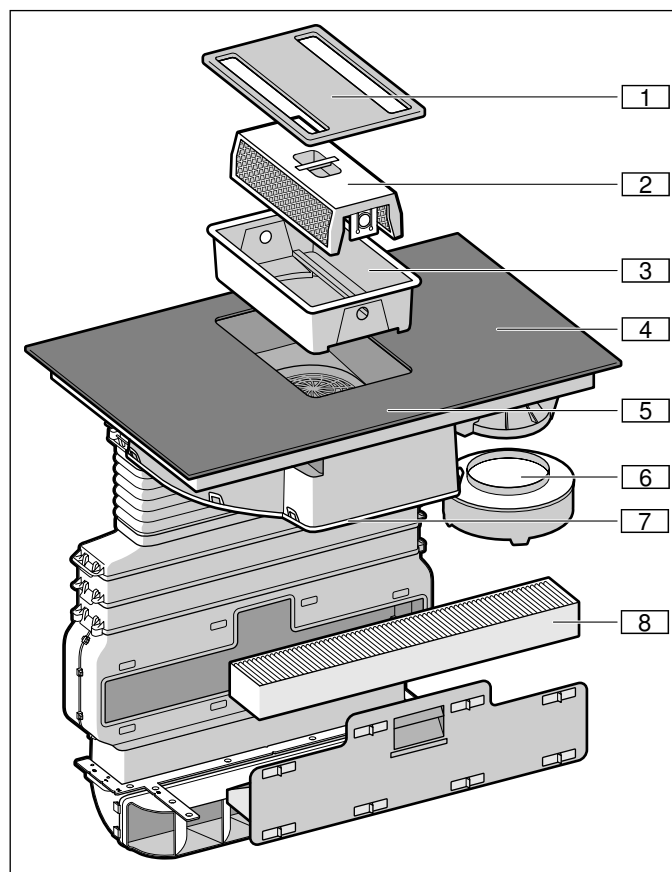
- inte koncentrerat diskmedel
- inte maskindiskmedel
- inte skurmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring
- inte ugnsgöring
- inga etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar

**Obs!**  
**Ytskador**

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

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

**Komponenter att rengöra**

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

**Hållinfattning (bara på enheter med hållinfattning)**

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hållinfattningen:

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

## Häll

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

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

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

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

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

## Ventilation

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

### Metallfilter

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

### ⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.

**Rengör filtret minst en gång i månaden.**

Använd aldrig enheten utan filter.

### Aktivt kolfilter

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

### Mättnadsindikator

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



Du får upp följande symboler på displayen:

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

Rengör metallfiltren resp. byt aktivt kolfilter på en gång.

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

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

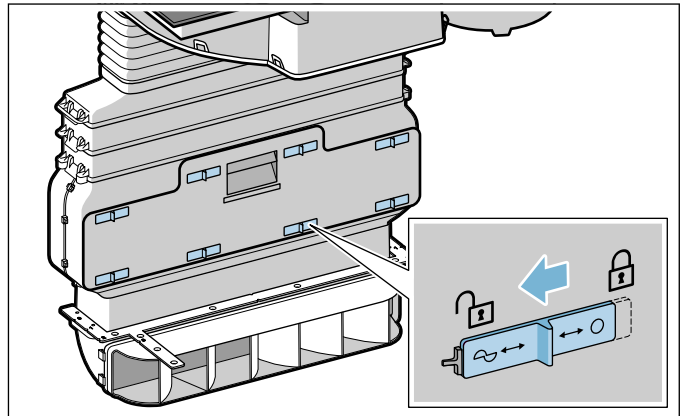
1. Tryck på . Enheten ger signal. Filterindikeringen för metallfiltren är återställd.
2. Om *F 11* lyser, tryck på  igen. Enheten ger signal. Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

### Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

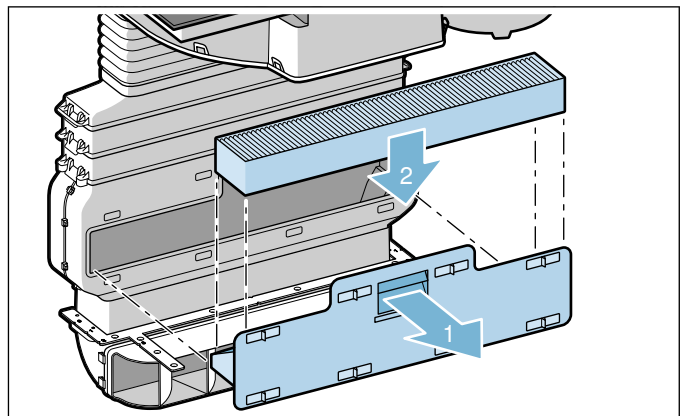
Aktiva kolfilter binder oset i köksluften. De används bara vid cirkulationsdrift.

## Anvisningar

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



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

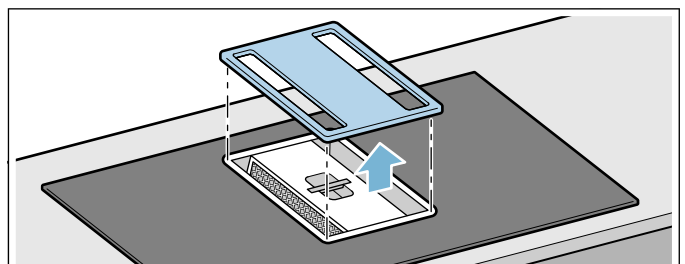


3. Sätt i nytt aktivt kolfilter.
4. Stäng lådan i plankanalen och alla spjäll.  
**Anvisning:** Se till så att alla spjäll är stängda ordentligt. Annars kan det uppstå ljud och fläkteffekten kan minska.

### Ta ut metallfettfiltret

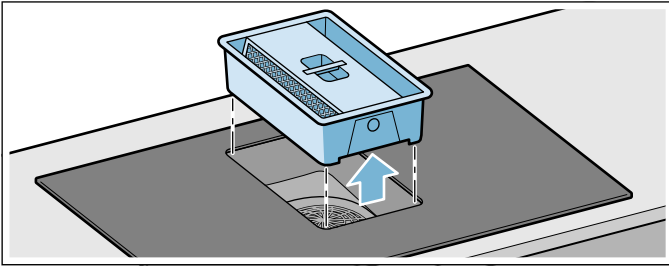
Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste byta filter minst en gång i månaden för att få optimal funktion.

1. Ta av filterskyddet.



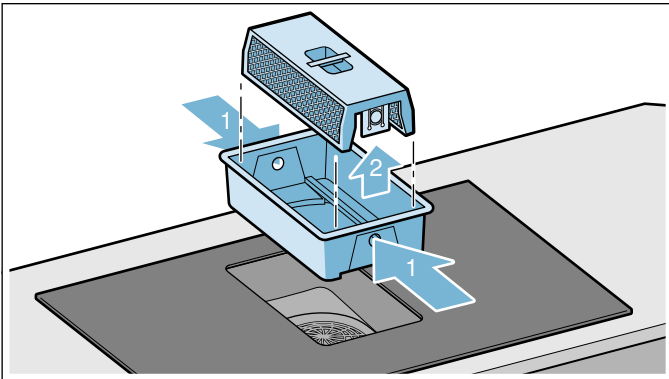
**Anvisning:** Se till så att filterskyddet inte faller ned och skadar hällen.

2. Ta ur metallfilter och behållare.



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

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



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

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

### Rengöra metallfettfilter

#### Anvisningar

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

#### Handdisk:

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

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

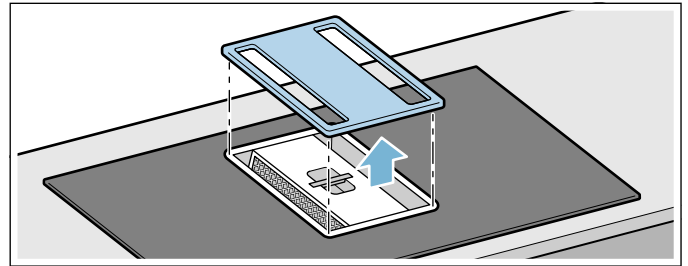
#### Maskindisk:

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

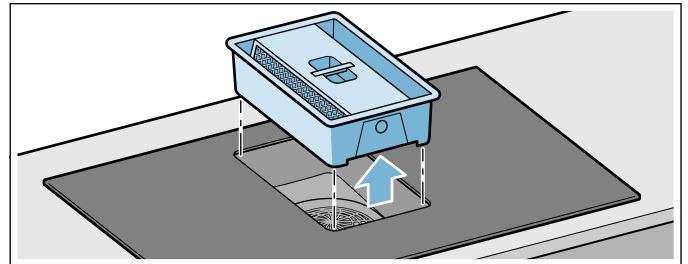
### Ta ur och rengöra fler komponenter i enheten

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

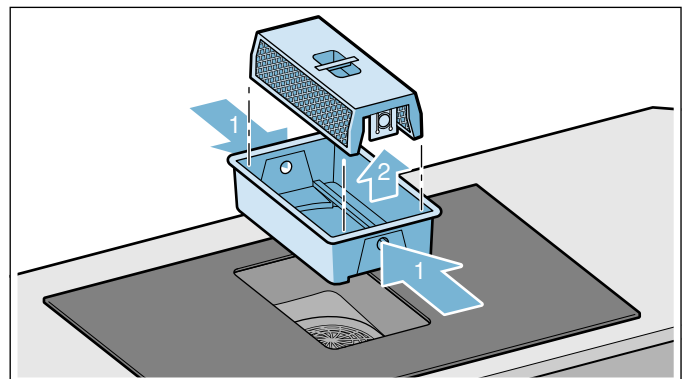
1. Ta bort filterskyddet och rengör med fuktig trasa.



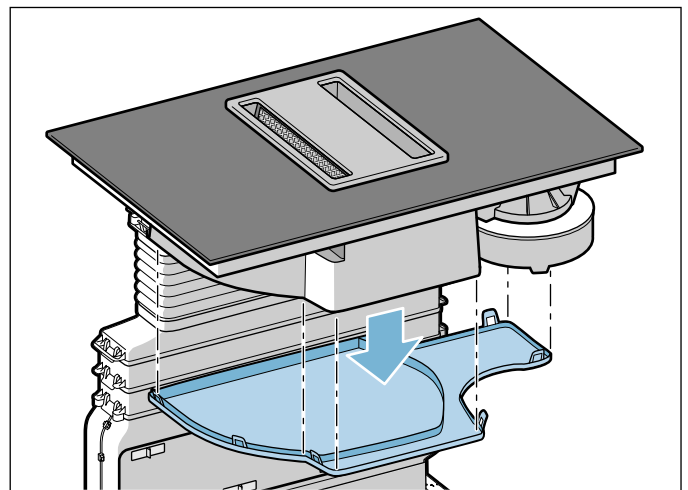
2. Ta ur metallfilter och behållare.



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



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



7. Sätt tillbaka delarna när det torkat efter rengöringen.



### Sätta i metallfiltret

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

### Återställa filterindikeringen

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna **F I 0** och **F I 1** slutar lysa.

**F I 0** eller **F I 1** lyser när du slår av enheten.

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

### Rengöra bräddningsbehållaren

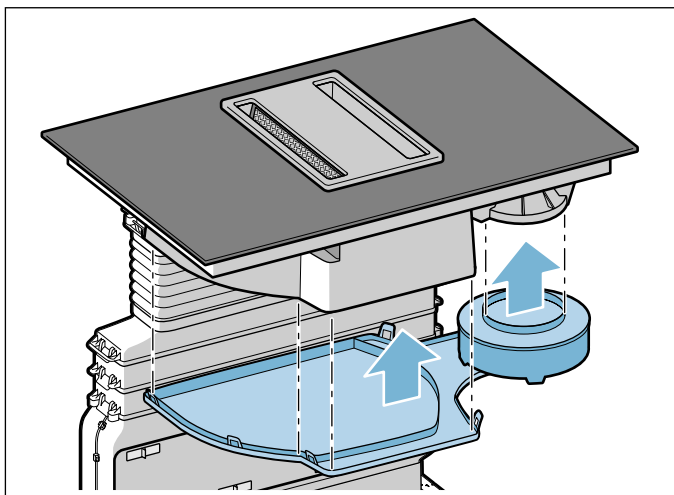
#### Anvisningar

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

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.

#### Anvisningar

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



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

## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Användning

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

Barnspärren är på.

Information om funktionen hittar du i kap. → "*Barnspärr*"

#### Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Ta bort vätska eller matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.

Anvisning om hur du slår på och av ljudsignalen hittar du i kap. → "*Grundinställningar*"

### Oljud

#### Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller 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*" 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*" 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?

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

### Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Fel/indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig.	Ring service!
Fläkten fungerar inte.	Metallfiltret är inte rätt isatt.	Sätt i metallfiltret ordentligt.
	Givaren till filterdetekteringen fungerar inte.	Ring service!
<b>F 10</b>	Metallfiltret är smutsigt.	Rengör metallfiltret. → "Rengöring" på sidan 26
<b>F 11</b>	Det aktiva kolfiltret är smutsigt.	Byt aktivt kolfilter. → "Rengöring" på sidan 26
<b>F 10 / F 11</b>	Filterindikering lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.	Återställ filterindikeringen. → "Återställa filterindikeringen" på sidan 30
ingen indikering	Strömmatningen är bruten.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.	Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger.
	Elektronikfel.	Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Indikeringen – blinkar på kokzonsindikeringarna	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
<b>F2</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<b>F4</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<b>F5</b> + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
<b>F5</b> och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<b>F 1 / F6</b>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<b>F8</b>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Automatisk säkerhetsavstängning" på sidan 22
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
<b>U400</b>	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

### Anvisningar

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



## Service

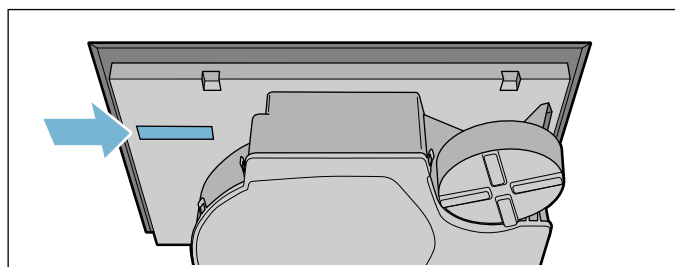
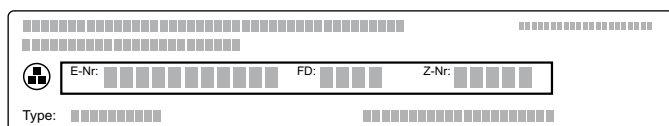
Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

### E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på hällens undersida.



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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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

## Provrätter

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

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll 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		Tillaga	
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock
<b>Smälta choklad</b> Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1.	nej
<b>Värma och varmhålla linsgryta</b> Linsgryta* Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1.	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.	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
<b>Göra béchamelsås</b> Mjölktemperatur: 7°C Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt						
1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-
2 Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm		Tillaga		
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock	
<b>Koka risgrynsgröt</b>							
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja	
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja	
<b>Koka risgrynsgröt utan lock</b>							
Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3	nej	
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	2.	nej	
<b>Koka ris*</b>							
Vattentemperatur: 20°C							
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja	
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2.	ja	
<b>Steka kotletråd</b>							
Starttemperatur på kotletråden: 7°C							
Mängd: 3 kotletråder (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej	
<b>Göra pannkakor**</b>							
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej	
<b>Friterade djupfrysta pommes frites</b>							
Mängd: 2 l solrosolja, per portion: 200 g djupfrysta 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							



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001337464

981111(00)