



**BOSCH**



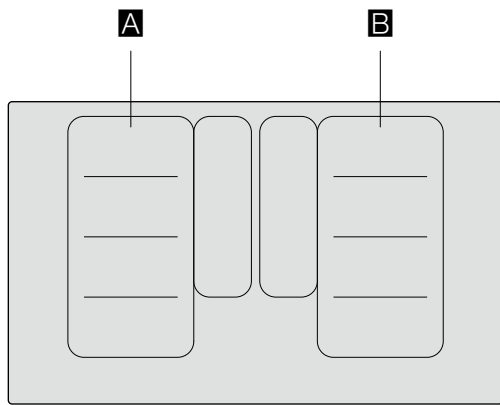
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Häll

PXY8..D...

**[sv]** Bruksanvisning




















Häll



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</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

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	4	 <b>Varmhållningsfunktion</b> . . . . .	19
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	5	Slå på . . . . .	19
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	6	Slå av . . . . .	19
Översikt . . . . .	6	 <b>Överföring av inställningar</b> . . . . .	20
 <b>Återvinning</b> . . . . .	7	Slå på . . . . .	20
Råd för energibesparing . . . . .	7	 <b>Matlagningsguider</b> . . . . .	21
Återvinning . . . . .	7	Funktionssätt matlagningsguide . . . . .	21
 <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .	7	Lämpliga kastruller, grytor och pannor . . . . .	22
Fördelar med att använda induktion . . . . .	7	Sensorer och extratillbehör . . . . .	22
Kokkärl . . . . .	7	Funktioner och effektlägen . . . . .	22
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	9	Rekommenderade maträtter . . . . .	26
Kontrollpanelen . . . . .	9	Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen . . . . .	34
Kokzonerna . . . . .	10	 <b>Trådlös temperaturgivare</b> . . . . .	36
Restvärmeindikering . . . . .	10	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren . . . . .	36
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	11	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna. 36	
Slå på och av hällen . . . . .	11	Rengöring . . . . .	37
Ställa in kokzon . . . . .	11	Byta batteri . . . . .	37
Rekommendationer . . . . .	11	CE-överensstämelseintyg . . . . .	38
 <b>Flex ZoneZon</b> . . . . .	14	 <b>Barnspärr</b> . . . . .	38
Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .	14	Slå på/av barnspärren . . . . .	38
Som två oberoende kokzoner . . . . .	14	Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .	38
Som en enda kokzon . . . . .	14	 <b>Torkskydd</b> . . . . .	39
 <b>Move-funktion</b> . . . . .	15	 <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .	39
Slå på . . . . .	15	 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	40
Slå av . . . . .	15	Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . .	41
 <b>FlexPlus-kokzon</b> . . . . .	16	 <b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .	42
Tips om kastruller, grytor och pannor . . . . .	16	 <b>Kastrulltest</b> . . . . .	42
Slå på . . . . .	16	 <b>PowerManager</b> . . . . .	43
Slå av . . . . .	16	 <b>Rengöring</b> . . . . .	43
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	17	Häll . . . . .	43
programmering av tillagningstid . . . . .	17	Hällinfattningen . . . . .	43
Äggklockan . . . . .	17	 <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .	44
Stoppursfunktion . . . . .	18	 <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	46
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	18	 <b>Service</b> . . . . .	48
Slå på . . . . .	18	E- och FD-nummer . . . . .	48
Slå av . . . . .	18	 <b>Provrätter</b> . . . . .	49
 <b>ShortBoost-funktion</b> . . . . .	19		
Rekommenderad användning . . . . .	19		
Slå på . . . . .	19		
Slå av . . . . .	19		

---

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.

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 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.

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

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

## **Viktiga säkerhetsanvisningar!**

### **Varning – Kvävningrisk!**

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

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

### **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.
- 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 automatsäkring 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 minimiavstånd om 10 cm.

### **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.

### **Varning – Risk för personskador!!**

- Den trådlösa koksensorn har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer. Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- 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.
Urgropning	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 kokzonen storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärlens största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlens 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.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

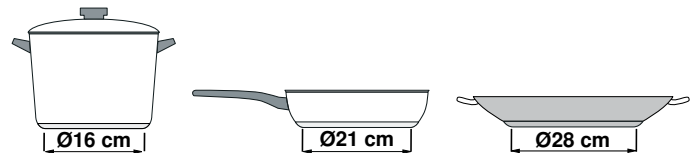
### Kokkärl

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

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

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

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

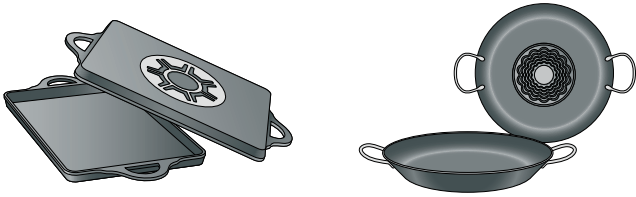


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

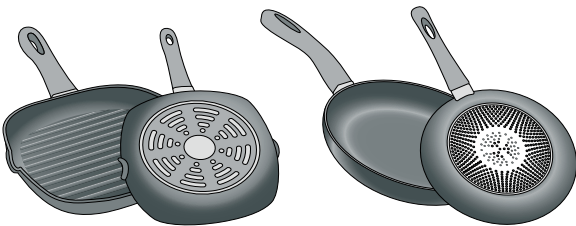


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



### Olämpliga kokkärl

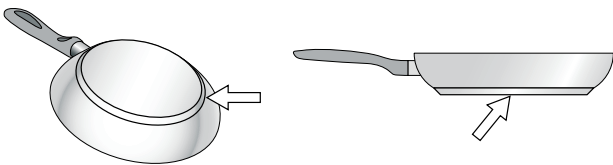
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är 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 avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

### Zonvakt

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

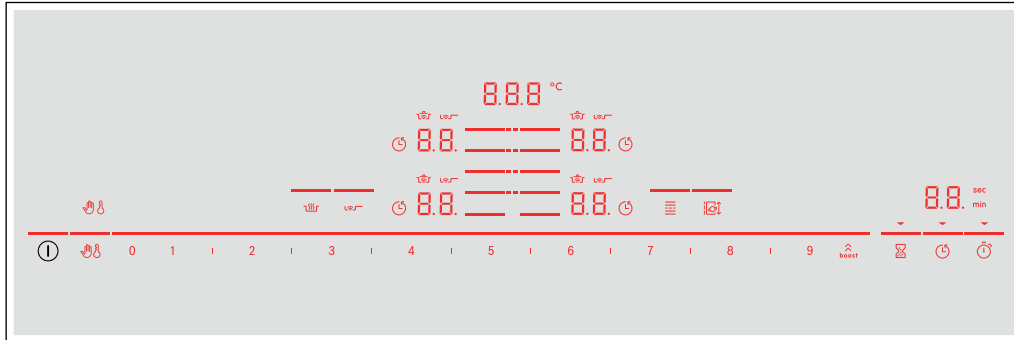














## Lär dig enheten






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

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

### Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Välja kokzon
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Inställningsdel
	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	äggklocka
	Timerfunktion
	äggklocka

Indikeringar	
<b>0.0</b>	Status
<b>1.9</b>	Effektlägen
<b>H/h</b>	Restvärme
<b>00</b>	Timerfunktion
<b>000°C</b>	Temperatur Kokfunktioner
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Ställa in tillagningstiden
<b>min/sec</b>	Timerindikeringar
<b>b.</b>	Powerboost-funktionen
<b>Pb.</b>	Funktion ShortBoost
	Kokfunktioner
	Steksensor
<b>⋮</b>	FlexPlus-kokzon
<b>t</b>	Inställningsöverföring
<b>Lo</b>	Varmhållningsfunktion

### Kontroller




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

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

### Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga. Kokzonsindikeringarna eller valda funktioner lyser kraftigare.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

## 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"

## 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.


## Använda maskinen

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

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser.  bredvid kokzonerna lyser. Hällen är klar att användas.

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

### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- 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 mellanlägen. Effektläget är markerat med **I** på inställningsdelen.

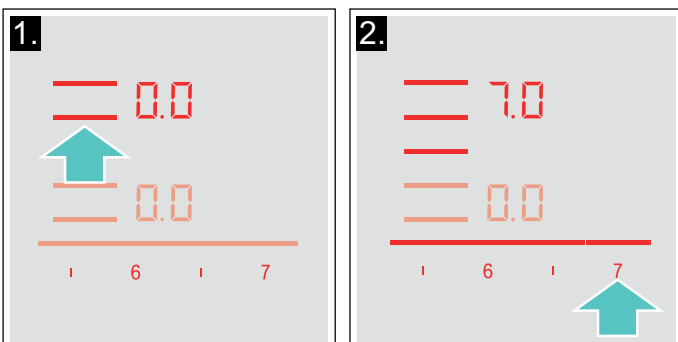
### Anvisningar

- 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. Indikeringen  lyser kraftigare.
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.

### Slå av kokzonen

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

### 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.

## Rekommendationer

### Rekommendationer

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

## Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	1.5 - 2.5	-
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 - 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
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
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	-
<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 - 8,5

	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)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6-7	10-20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-15
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7-8	10-20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7-8	15-20
Middagsrätter, djupfrysta	6-7	6-10
Pannkakor (stek i följd)	6.5-7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5-4.5	3-10
Stekt ägg	5-6	3-6
<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 - 8,5		

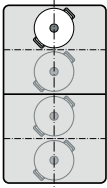
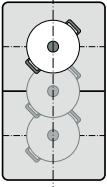
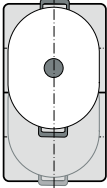
## Flex ZoneZon

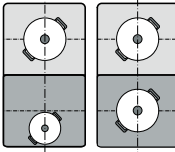
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

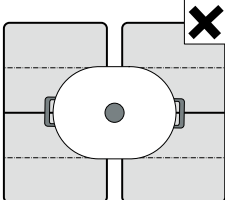
De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

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


### Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

#### Koppla ihop de båda kokzonerna

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

Manuell ihopkoppling:

1. Ställ på kastrullen, grytan eller pannan. Välj en av de båda Flex-zonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen lyser. Du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen. Flex-zonen är på.

#### Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ändra effektläge på inställningsdelen.


#### Sätta på en ny kastrull, gryta eller panna

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på lämpligt ställe map. storleken. Enheten känner av när kastrullen, grytan eller pannan står rätt och delar upp kokzonerna. Välj den kokzon du vill ha och ställ in effektläget på inställningsdelen.

**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 båda kokzonerna

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

Välj en av de båda Flex-zonerna och tryck på  för att dela kokzonerna manuellt.

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

#### Anvisningar

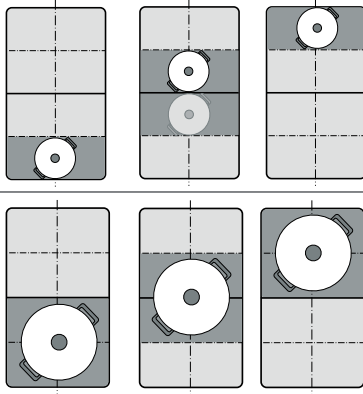
- Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

## Move-funktion

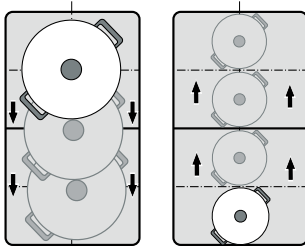
Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

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:

Framre delen = effektläge **9**

Mellandelen = effektläge **5**

Bakre delen = effektläge **1.5**



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

→ "Grundinställningar"

### Anvisningar

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

### Slå på

1. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringen vid  lyser. Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel. Effektläget för kokzonsdelen med kastrullen, grytan eller pannan lyser på kokzonsdelindikeringen. Funktionen är på.

### Byta effektläge

Det går att ändra effektlägen på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonsdelen och ändra effektläget på inställningsdelen.


### Anvisningar

- Enheten ändrar bara effektläget för den del där kastrullen, grytan eller pannan står.
- Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

### Slå av

Tryck på . Indikeringen vid  slocknar.

Funktionen slår av.

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

## 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.

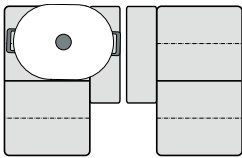
### Tips om kastruller, grytor och pannor

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

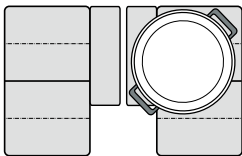
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och FlexPlus-kokzonen.

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

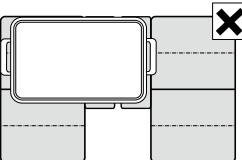
#### Ställa på kastrull, gryta eller panna



Avlång gryta:  
använd den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner eller som en.



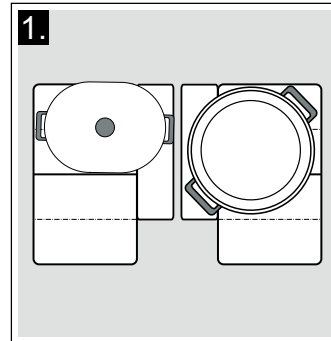
Stor, rund gryta:  
använd den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



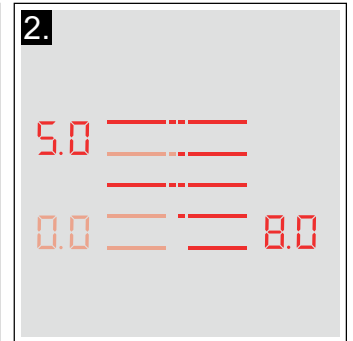
Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

### 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. Kokzons- och FlexPlus-kokszonsindikeringarna tänds.



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:

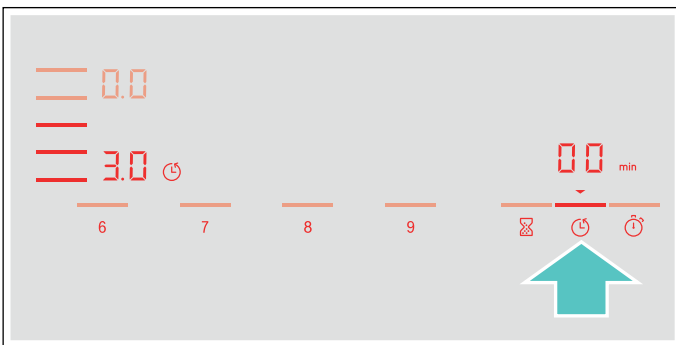
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

### programmering av tillagningstid

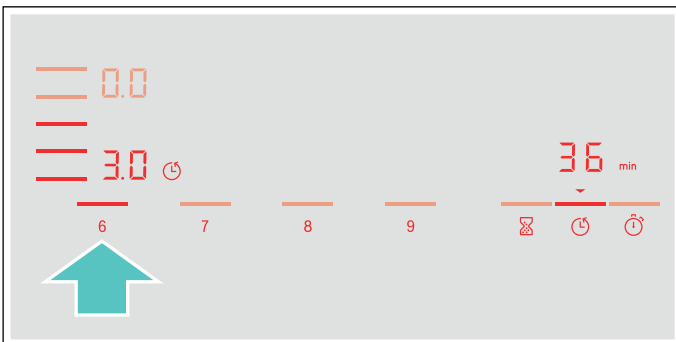
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.


#### Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på  **00** och indikeringen  lyser på timerdisplayen.  
 lyser på kokzonsindikeringen.



3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



4. Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

Tillagningstiden börjar räkna ned.

#### Anvisningar

- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.
- Har du valt Move-funktionen på kombikokzonen, så blir inställd tid samma för alla 3 kokzonerna.


#### Steksensor

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

### Kokfunktioner

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


#### Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på .


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

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

#### När tiden har gått ut

Indikeringen  blinkar och effektläget ställer sig på **00**. Enheten ger signal.

**00** och indikeringen  blinkar på timerdisplayen.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på .

#### 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.

#### Gör så här

1. Tryck på  **00** och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.


#### Ändra eller radera tid

Tryck på .

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

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

#### När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut. **00** och  blinkar på timerdisplayen.




Indikeringarna slocknar om du trycker på .

## Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


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


### Slå på

Tryck på   och indikeringen  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.


### Slå av

Trycker du på , så pausar du stoppursfunktionen. Timerindikeringarna fortsätter lysa.

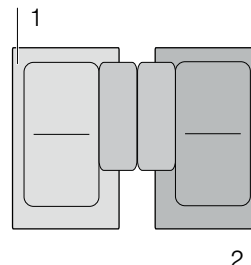
Trycker du på , så slocknar indikeringarna.

Funktionen slår av.

## PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge .

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



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

### Slå på

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

### Slå av

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

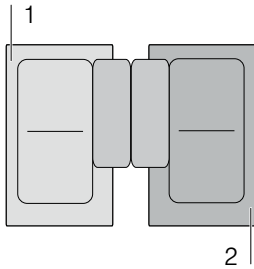
**Anvisning:** PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

## ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge 5.

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 enda kokzon.



### Rekommenderad användning

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

### Slå på

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

### Slå av



1. Välj kokzon .
  2. Tryck på .
- Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge 5.  
Funktionen slår av.

**Anvisning:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.



## Varmhållningsfunktion

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

### Slå på

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

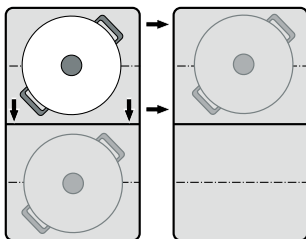
### Slå av

1. Välj kokzon .
  2. Tryck på .
- Indikeringen  slocknar. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen.  
Funktionen slår av.

## Överföring av inställningar

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

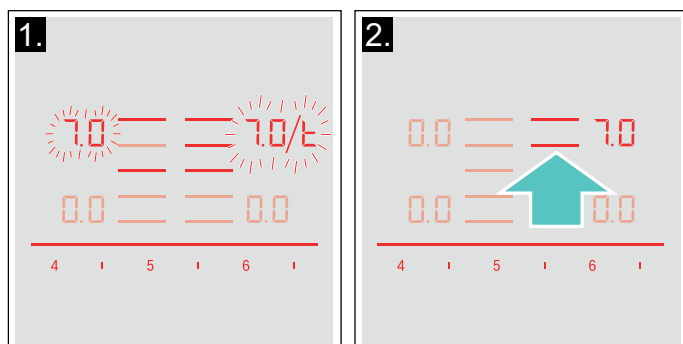
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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

### Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på till annan kokzon.  
Effektläget på ursprungliga kokzonen blinkar.  
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på nya kokzonen blinkar tidigare valt effektläge och  $t$ .
2. Välj ny kokzon för att bekräfta inställningarna.  
Effektläget för ursprunglig kokzon blir inställt på  $00$ .



Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

### Anvisningar

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Det går bara flytta PowerBoost- och ShortBoost-funktionen från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.
- Ställer du en ny kastrull, gryta eller pannan på en annan kokzon innan inställningarna är bekräftade, så är funktionen på för båda.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.

## Matlagningssguider

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

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

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

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

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

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










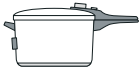



I det här kapitlet går vi igenom:

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

### Funktionssätt matlagningssguide

Matlagningssguiderna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika inställningar som finns i matlagningssguiderna:

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

\*Förvärm med lock och friterar utan lock.

Saknar hällen trådlös koksensorn så kan du köpa till den i butik, hos service eller på vår officiella webbplats.

## 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.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.
- HEZ390522 Grillplatta. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.

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

### Anvisningar

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

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

Tabellen till 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

### Steksensorn

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

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

### Fördelar

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

### Anvisningar


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

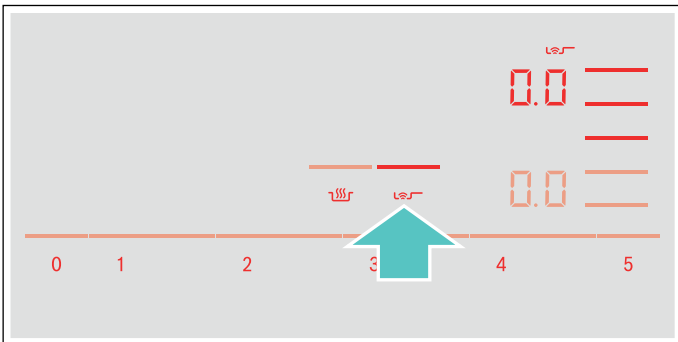
## Temperurlägen

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

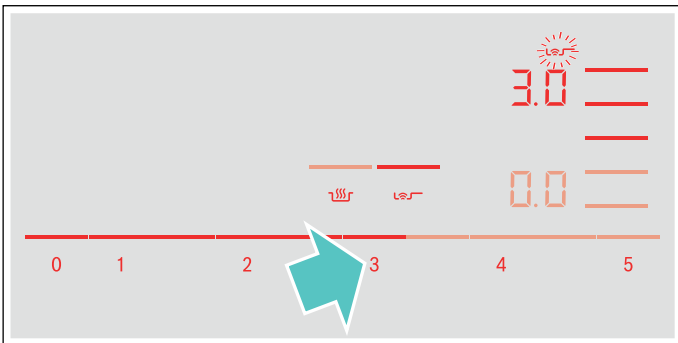
### Gör så här

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

1. Välj kokzon. Tryck på . Lyser på kokzonsdisplayen.



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



Funktionen är på.

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

3. När stektemperaturen är uppnådd, häll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

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

### Slå av steksensorn

Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på 0.0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

### 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 temperurläge.
- Enheten indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur för att lägga i maten. Ska maten i från början, se tabellen.

### Anvisningar

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

## Temperaturintervall och -lägen

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

### Tips på tillagning med kokfunktioner

- Funktion värma på/varmhålla: djupfryst portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysmaten i kastrullen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och välj 1/70°C-läget. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: funktionen passar för lågtemperaturlagning av livsmedel och reducering av såser och grytor. Välj läge 2/90°C.
- Funktion kokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Du kokar effektivt tack vare temperaturkontrollen. Välj läge 3/100°C.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten gett signal. Välj läge 4/120°C.
- Funktion fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket när enheten ger signal och tillsätt maten (om inte tabellen Rekommenderade maträtter anger något annat). Välj läge 5/170°C.

### Anvisningar

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

### Ställa in kokpunkten

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

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

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



\* Grundinställning

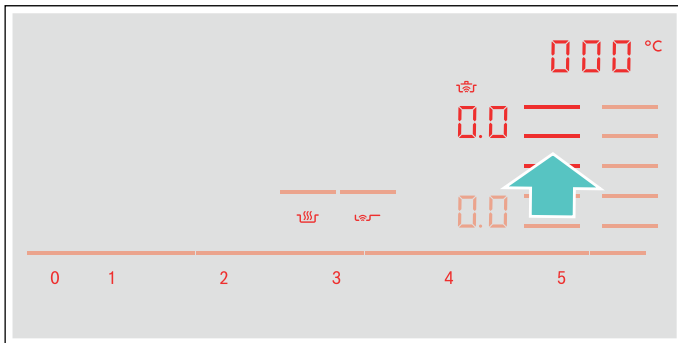
**Anvisning:** Temperaturläge 3/100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Du kan ändra kokpunkten. Vill du t.ex. ha kraftigare uppkokning, så kan välja lägre höjd.



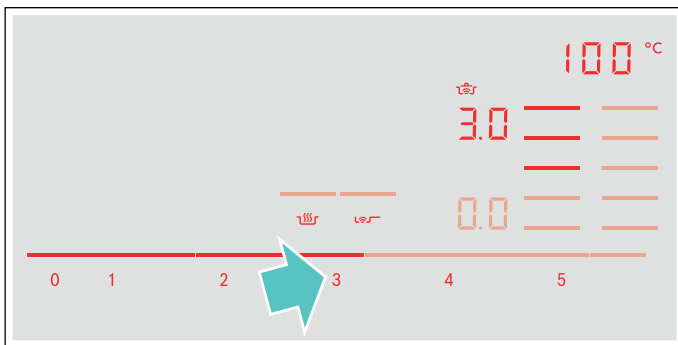
**Gör så här**

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. Välj kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren.
4. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren. Indikeringen  lyser på kontrollerna.



5. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen.



Funktionen är på.

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

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

**Slå av kokfunktionen**


Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på **0.0**. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.
























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

## Rekommenderade maträtter

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

Matlagningsguider:

	Steksensorfunktion för pannor
	Koksensorn

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

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.





<sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

<sup>4</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

<sup>5</sup> Lägg i maten från början.

<sup>6</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Kött	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Tryckkoka</b>			
Kokt höna <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (kokbitar av nöt) <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Fritera med mycket olja</b>			
Fritera kycklingdelar <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera frikadeller <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.









<sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

<sup>4</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

<sup>5</sup> Lägg i maten från början.









<sup>6</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Fisk	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>		4	10 - 20
Fiskfilé, panerad <sup>1</sup>		3	10 - 20
Krabba <sup>1</sup>		4	4 - 8
Räkor <sup>1</sup>		4	4 - 8
Helstekt fisk <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Sjuda</b>			
Ångkokt fisk <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Fritera med mycket olja</b>			
Fritera fisk med frityrsmet <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritera panerad fisk <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.

<sup>2</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Äggrätter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Smörstekta ägg <sup>1</sup>		2	2-6
Stekta ägg <sup>2</sup>		4	2-6
Äggröra <sup>3</sup>		2	4-9
Omelett <sup>4</sup>		2	3-6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Fattiga riddare <sup>4</sup>		3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Koka</b>			
Kokta ägg <sup>5</sup>		3-100 °C	5-10











<sup>1</sup> Lägg i smör och mat efter ljudsignalen.

<sup>2</sup> Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

<sup>4</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

<sup>5</sup> Lägg i maten från början.

Grönsaker och baljväxter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Vitlök <sup>1</sup>		2	2-10
Sveta lök <sup>1</sup>		2	2-10
Lökkringar <sup>1</sup>		3	5-10
Zucchini <sup>2</sup>		3	4-12
Aubergine <sup>2</sup>		3	4-12
Paprika <sup>1</sup>		3	4-15
Steka grön sparris <sup>2</sup>		3	4-15
Svamp <sup>1</sup>		4	10-15
Sveta grönsaker i olja <sup>1</sup>		1	10-20
Glaserade grönsaker <sup>1</sup>		3	6-10
















<sup>1</sup> Rör om hela tiden.

<sup>2</sup> Vänd flera gånger.

<sup>3</sup> Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen.

<sup>4</sup> Lägg i maten från början.

<sup>5</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Grönsaker och baljväxter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Koka</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Brysselkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Gröna bönor <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikärtor <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Ärtor <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linser <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Tryckkoka</b>			
Tryckkoka grönsaker <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Tryckkoka kikärtor <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka vita bönor <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Tryckkoka linser <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Friter med mycket olja</b>			
Friter panerade grönsaker <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Friter grönsakstempura <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Friter panerad svamp <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Friter svampstempura <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8







<sup>1</sup> Rör om hela tiden.

<sup>2</sup> Vänd flera gånger.

<sup>3</sup> Värma upp och tillaga med lock. Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen.

<sup>4</sup> Lägg i maten från början.

<sup>5</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Potatis	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>1</sup>		5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Rårakor <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glaserad potatis <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Sjuda</b>			
Tillaga kroppkakor <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Rör om hela tiden.

<sup>2</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.







<sup>3</sup> Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.

<sup>4</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.





<sup>5</sup> Lägg i maten från början.

Potatis	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Koka</b> Koka potatis <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Tryckkoka</b> Tryckkoka potatis <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20






<sup>1</sup> Rör om hela tiden.  
<sup>2</sup> Total tillagningstid per portion. Stek i följd.  
<sup>3</sup> Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.  
<sup>4</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.  
<sup>5</sup> Lägg i maten från början.

Pasta och gryn	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Sjuda</b> Ris <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Mannagrynsgröt <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Koka</b> Pasta <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Fylld pasta <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Tryckkoka</b> Tryckkoka ris <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8








<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.  
<sup>2</sup> Rör om hela tiden.  
<sup>3</sup> Lägg i maten från början.

Soppor	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Sjuda</b> Redda snabbsoppor <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Koka</b> Hemgjord fond <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Snabbsoppor <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Tryckkoka</b> Tryckkoka fond <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Rör om hela tiden.  
<sup>2</sup> Lägg i maten från början.

Såser	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Tomatsås med grönsaker <sup>1</sup>		1	25-35
Béchamelsås <sup>1</sup>		1	10-20
Ostsås <sup>1</sup>		1	10-20
Reducera sås <sup>1</sup>		1	25-35
Söta såser <sup>1</sup>		1	15-25

















<sup>1</sup> Rör om hela tiden.

Dessert	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Sjuda</b>			
Risgrynsgröt <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40-50
Havregrynsgröt <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10-15
Chokladpudding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3-5
<b>Koka</b>			
Kompott <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15-25
<b>Friter med mycket olja</b>			
Friter syltmunkar <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5-10
Friter donuts <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5-10
Friter buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5-10







<sup>1</sup> Rör om hela tiden.

<sup>2</sup> Lägg i maten från början.

<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.




Djupfrysta produkter	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Fågelbröst <sup>1</sup>		4	10-30
Chicken Nuggets <sup>1</sup>		4	10-15
Gyros <sup>2</sup>		4	10-15
Kebab <sup>2</sup>		4	10-15
Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>		3	10-20
Fiskfilé, panerad <sup>1</sup>		3	10-20
Fiskpinnar <sup>1</sup>		4	8-12
Steka pommes frites <sup>2</sup>		5	4-6
Stekt mat <sup>2</sup>		3	6-10
Vårrullar <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Varmhålla, värma på</b>			
Gräddstuvade grönsaker <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15-20
<b>Koka</b>			
Gröna bönor, djupfrysta <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15-30
<b>Friter med mycket olja</b>			
Friter pommes frites <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4-8

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.  
<sup>2</sup> Rör om hela tiden.  
<sup>3</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.  
<sup>4</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Övrigt	Matlagnings- guider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Steka med lite olja</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7-10
Krutonger <sup>2</sup>		3	6-10
Torkad färdigmat <sup>3</sup>		1	5-10
Rosta mandlar <sup>4</sup>		4	3-15
Rosta nötter <sup>4</sup>		4	3-15
Rosta pinjenötter <sup>4</sup>		4	3-15

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.  
<sup>2</sup> Rör om hela tiden.  
<sup>3</sup> Häll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.  
<sup>4</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.  
<sup>5</sup> Lägg i maten från början.



Övrigt	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
<b>Varmhålla, värma på</b>			
Värma på gulaschsoppa <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Värma på glögg <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Sjuda</b>			
Värma på mjölk <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Vänd flera gånger.

<sup>2</sup> Rör om hela tiden.

<sup>3</sup> Häll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

<sup>4</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.

<sup>5</sup> Lägg i maten från början.

## Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen

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

### Grill









































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

### Teppan Yaki

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

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

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

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

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs






















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

<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

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

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Svamp <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Vitlök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sveta lök <sup>2</sup>		2	2 - 10
Gläsera grönsaker <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Potatis</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup>		5	6 - 12
Rårakor <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Äggrätter</b>			
Smörstekt ägg <sup>3</sup>		2	2 - 6
Oljestekt ägg <sup>1</sup>		4	2 - 6
Äggröra <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannkakor <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare <sup>4</sup>		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Övrigt</b>			
Rosta <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutonger <sup>2</sup>		3	6 - 10
Rosta mandlar <sup>6</sup>		4	3 - 15
Rosta nötter <sup>6</sup>		4	3 - 15
Rosta pinjenötter <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

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

<sup>3</sup> Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

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

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

<sup>6</sup> Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

## Trådlös temperaturgivare

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

### Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta fast silikonlappen
- 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:

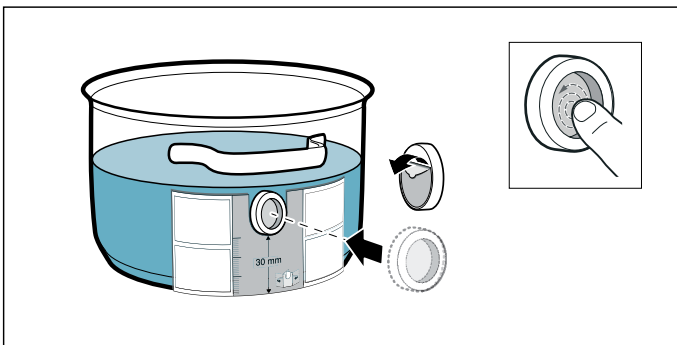
00577921	5-pack med silikonlappar
HEZ39050	Koksensorn och 5-pack med silikonlappar

#### 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.

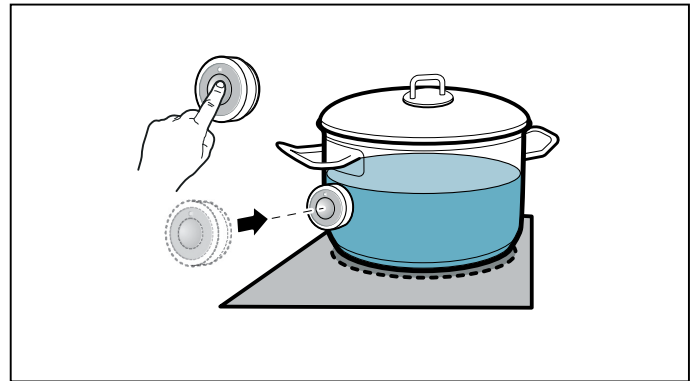
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

#### 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 så här:


1. Välja meny **14**, se kap. → "Grundinställningar" Kokzonsindikeringen lyser.
2. Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal. Indikeringen lyser.
3. Tryck på på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder. Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivare och kontroller på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

#### Resultat

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

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

## Återställa den trådlösa temperaturgivaren

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

## Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

### Temperaturgivare

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

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

### Silikonlapp

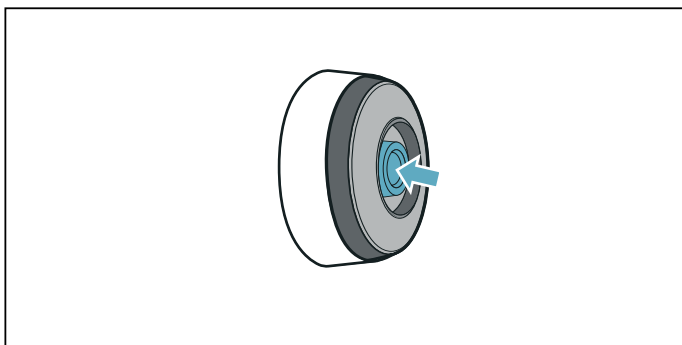
Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

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

### Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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



### Anvisningar

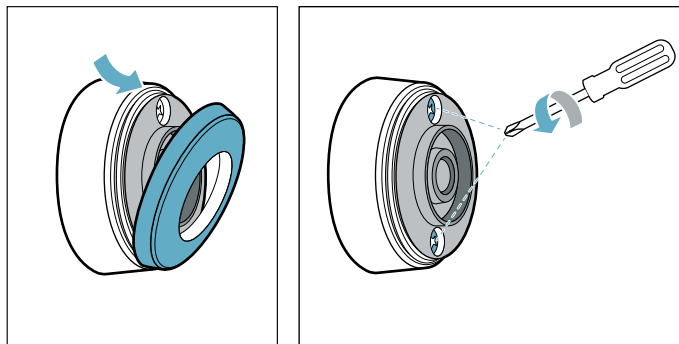
- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglaset med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

## Byta batteri

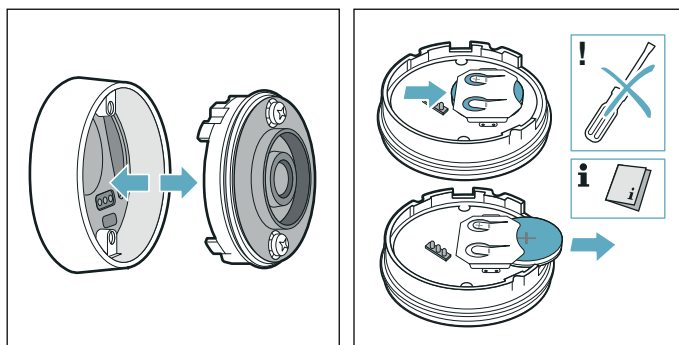
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

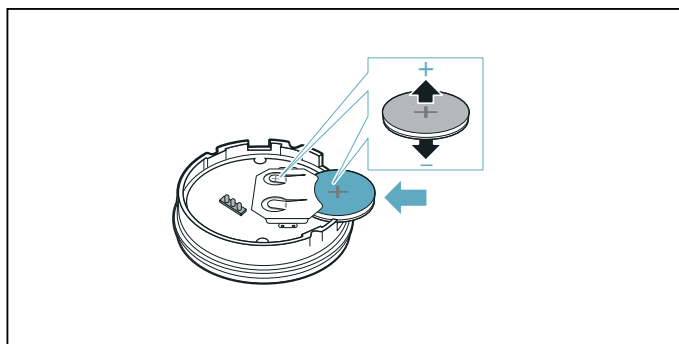


- Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

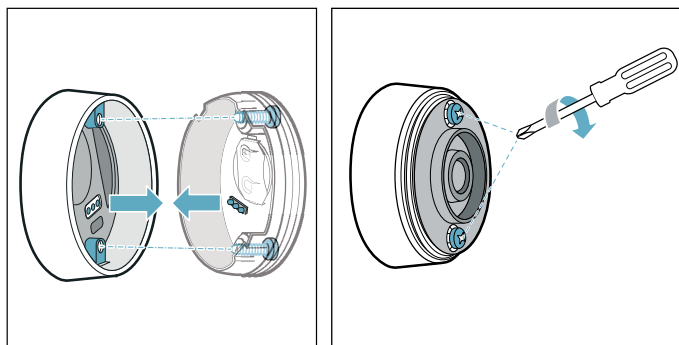


### Obs!

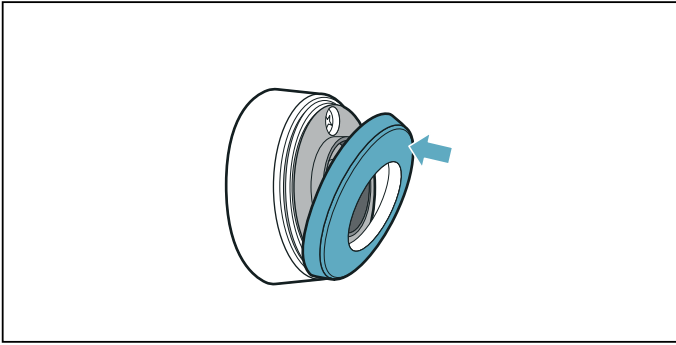
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



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



4. Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



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

### CE-överensstämelseintyg

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

Ett utförligt RED-överensstämelseintyg finns på Internet under [www.bosch-home.com](http://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

Hällen ska vara av.

Slå på:

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

Slå av:

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

### Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


### Slå på och av

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

## Torkskydd

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

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Kontrollerna 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 slå av hällen närsomhelst.

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slutar värma på. **FB** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

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

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

## Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	<b>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 4	<b>Inställning efter höjd över havet</b> 1-2 Minska 3 Grundinställning 4-9 Utöka
c 5	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b> 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	<b>Timerfunktionens signaltid</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-Management-funktionen (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 11	<b>Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen</b> -9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen. -5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen. -1. Förinställt effektläge för bakre kokzonsdelen.




<b>c 12</b>	<b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b>
0	Inte lämplig
1	Inte optimal
2	Lämplig
<b>c 13</b>	<b>Konfigurera aktivering av den flexibla kokzonen</b>
0	Som 2 oberoende kokzoner.*
1	Som en enda kokzon.
<b>c 14</b>	<b>Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen</b>
0	Felfri uppkoppling
1	Feluppkoppling: pga. överföringsfel.
2	Feluppkoppling: pga. koksensornfel.
<b>c 0</b>	<b>Återställa till standardinställningarna</b>
0	Individuella inställningar.*
1	Återställ till fabriksinställningarna.

\*Fabriksinställning



\*\*Hällens maxeffekt står på typskylten.

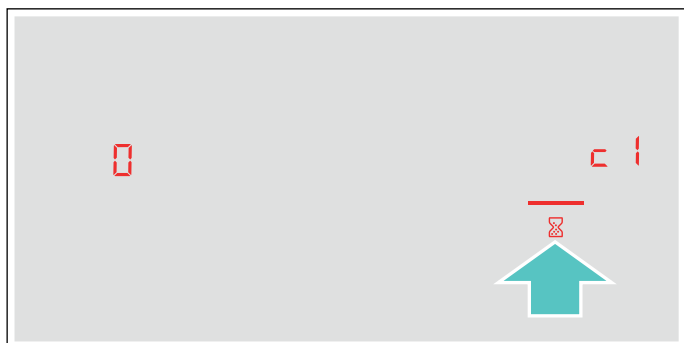
## Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

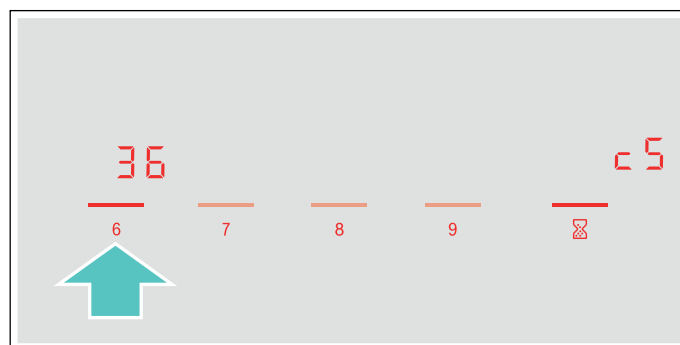
- Slå på hällen.
- Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


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

- Trycker du på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp **c 1** och  som förinställning på displayerna.



- 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.

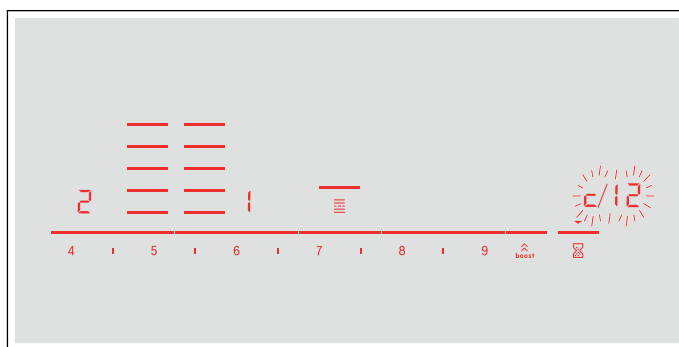
## Kastrulltest

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 12**.
3. Tryck på inställningsdelen. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
<b>0</b>	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
<b>1</b>	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
<b>2</b>	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

### Anvisningar

- Den flexibla kokzonen är en enda kokzon; använd bara en kastrull, gryta eller panna.
- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion" och → "Flex Zone"

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Rengöring

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.*
Socket, 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

#### Varför går det inte att 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?

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

#### Varför går det inte att slå på matlagningsguiderna?

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

### Oljud

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

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

#### Möjliga oljud:

##### **dovt surrande som en transformator:**

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

##### **Dov vissling:**

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

##### **Knastrande:**

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

##### **Hög vissling:**

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

##### **Fläktljud:**

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

**Kastruller, grytor och pannor****Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?**

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

**Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?**

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

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

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

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

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

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

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

**Rengöring****Hur rengör jag hällen?**

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

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

## Hur åtgärda fel?

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

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.  Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.  Elektronikfel.	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.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av 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/E8207</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/E8208</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<b>F5</b> + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
<b>F5</b> och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<b>F1/F6</b>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<b>F0</b>	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.
<b>F9</b>	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.
<b>F8</b>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
<b>E8202</b>	Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av.	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
<b>E8203</b>	Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
<b>E8204</b>	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri"
<b>E8205</b>	Uppkopplingen mot temperaturgivaren är bruten.	Slå av och på funktionen.
<b>E8206</b>	Temperaturgivaren är trasig.	Kontakta service.
Temperaturgivarindikeringen lyser inte	Temperaturgivaren reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri" Är problemet kvar, tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8-10 sekunder och koppla sedan upp temperaturgivaren igen mot hällen. Se avsnitt → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna." 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 → "Byta batteri"
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 → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."

Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
<i>U400</i>	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplings-schemat anger.
<i>dE</i>	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget är av.

Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.

### Anvisningar

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

## Service

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

### E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

E-numret finns även på hällens glasyta. 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	-	-	-	1,5	nej	
<b>Värma och varmhålla linsgryta</b>							
Linsgryta* Starttemperatur 20°C							
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1,5	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	
<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 Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga 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	8,5	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Koka risgrynsgröt utan lock Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	2,5	nej
<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	2,5	ja
<b>Steka kotlettråd</b>						
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
<b>Göra pannkakor**</b>						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
<b>Friter djupfryst pommes frites</b>						
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





## 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)**



9001558380

000427(00)