

# SIEMENS

ED...HQ26E

# Induktionshäll med integrerat ventilationssystem



SV Bruksanvisning

Siemens Home Appliances

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



Mer information finns i den digitala användarhandboken.



## Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	2
2	Undvika saksador .....	5
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	5
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....	6
5	Lär känna.....	7
6	Mjukvaruuppdatering.....	8
7	Funktioner .....	8
8	Före första användningen .....	9
9	Användningsprincip .....	9
10	Fläktstyrning .....	11
11	Favoriter-knapp.....	11
12	combiZone.....	11
13	Tidsfunktioner .....	12
14	powerBoost .....	12
15	shortBoost <sup>1</sup> .....	13
16	Varmhållningsfunktion <sup>1</sup> .....	13
17	fryingSensor.....	13
18	Barnspärr.....	15
19	Paus .....	15
20	Individuell säkerhetsavstängning.....	15
21	Grundinställningar .....	16
22	Kastrulltest .....	17
23	Home Connect .....	17
24	Rengöring och skötsel .....	19
25	Avhjälpning av fel .....	21
26	Avfallshantering .....	22
27	Kundtjänst .....	22
28	Information om fri och Open Source-programvara.....	23
29	Överensstämmelseförklaring .....	23
30	Provrätter.....	24

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten:

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

Använd inte apparaten:

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

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom

<sup>1</sup> Tillgänglig beroende på mjukvaruversion. Du hittar mer tillgänglighetsinformation på webbsajten.

använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktions-spishällen på avsett sätt.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

### 1.4 Säker användning

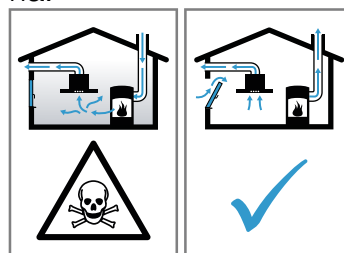
#### **⚠ VARNING! – Kvävningrisk!**

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

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
  - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
  - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

#### **⚠ VARNING! – Förgiftningsrisk!**

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



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

#### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

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

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

Kokzonen blir jättevarm.

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

- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

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

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

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

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

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

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

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

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

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

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

Spisen blir het när den används.

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

#### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 22

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

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

#### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

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

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

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

- ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▶ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

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

- ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

## 2 Undvika sakskador

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

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hållrengöring för glaskeramik-hällar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

## 3 Miljöskydd och sparsamhet

### 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

### 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

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

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

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

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

Lyft locket så lite som möjligt.

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

Använd glaslock.

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

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- Ojämnta bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

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

Tillaga med lite vatten.

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

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

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

-

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlagning.

- Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- Det bibehåller filterfunktionen.

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

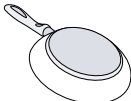
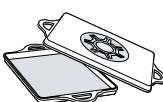
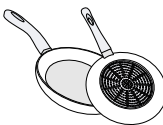
## 4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

### 4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

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

Kontrollera om kastruller, grytor och pannor är lämpliga med Kastrulltest. Du hittar mer information på → "Kastrulltest", Sid. 17.

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

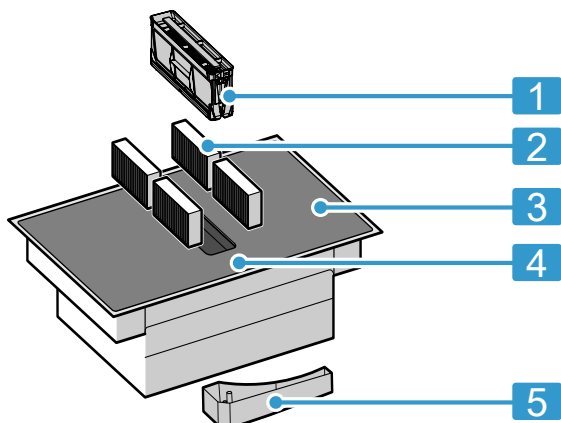
### Anmärkningar

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

## 5 Lär känna

### 5.1 Din nya enhet

Information om din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Fettfilter
2	Osfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering <sup>1</sup>
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare

<sup>1</sup> Beroende på enhetsutförande.

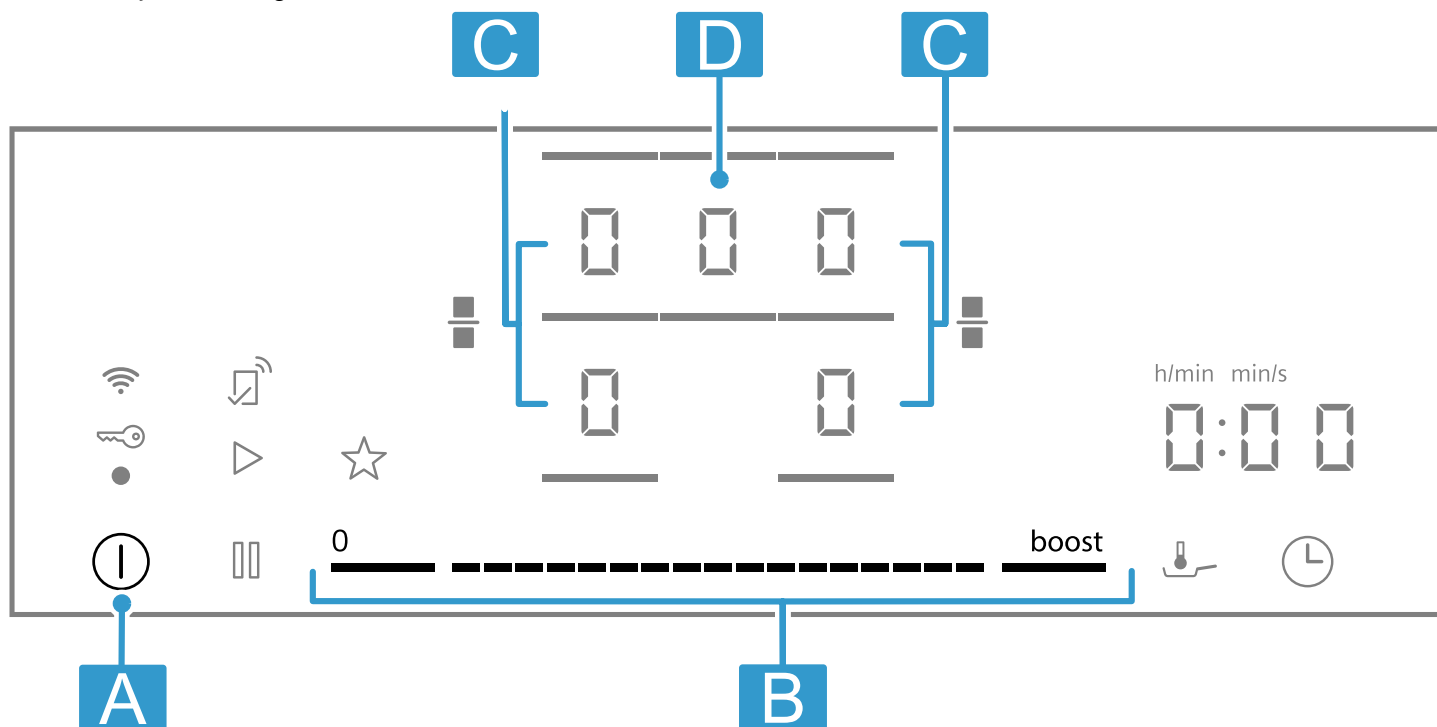
### 5.2 Extratillbehör

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

- Evakueringssett
- Cirkulationssatt
- Osfilter för cirkulationsdrift
- Akustikfilter för evakueringsdrift

### 5.3 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Bokstav	Beteckning
A	Huvudbrytare
B	Inställningsdel
C	Kokzon
D	Fläktgivare

**Notera:** Håll kontrollerna rena och torra.

**Tips!** Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och knappar. Elektroniken kan bli överhettad.

#### Pekfält

De knappsymboler som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Sensor	Funktion
ⓘ	Huvudbrytare
—	Välja kokzon
---	Inställningsdel
boost	powerBoost

Sensor	Funktion
	Hopslagning/delning av kokzonerna
	fryingSensor
	Timerfunktioner
	Paus Barnspärr
	Favoriter-knapp
	Uppkoppling

### Indikeringar

Indikering	Funktion
	Avstängningstimer
	fryingSensor
	Effektlägen
	Barnspärr

### Knappar vid Home Connect-uppkoppling

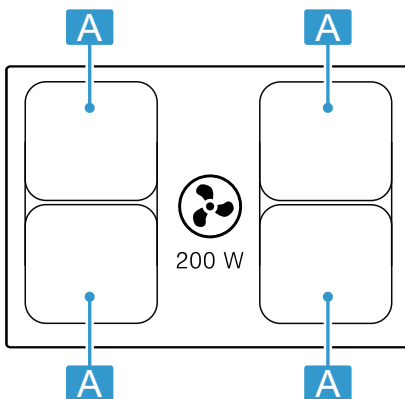
Följande knappar och indikeringar är tillgängliga när Home Connect-uppkopplingen är upprättad.

Sensor	Funktion
	Föra över inställningar från annan enhet

Lyser , sök mer information i Home Connect-appen.

### 5.4 Fördela kokzonerna

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



Område	Högsta effekt
Ø 21 cm	Effektläge 9 powerBoost 2500 W 3700 W
21 x 38 cm	Effektläge 9 3600 W

På effektläge 9 uppnår hällen den effekt som tabellen anger för att korta förvärmningstiderna och upprätthåller den sedan en viss tid om inga andra kokkzoner på samma sida är på.

### 5.5 Kokzon

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

Område	Kokzonstyp
	Enkelkokzon
	Kombikokzon → Sid. 11

### 5.6 Restvärmeindikering

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

Indikering	Betydelse
	Kokzonen är het.
	Kokzonen är varm.

### 5.7 Filterindikering

Plattan har filterindikering. Är osfiltret smutsigt, så tänds **F** och du måste byta filter.

→ "Os- eller akustikfilter", Sid. 20

## 6 Mjukvaruuppdatering

Om enheten är uppkopplad mot Home Connect, så kan vissa funktioner vara tillgängliga via mjukvaruuppdatering.

Mer information om tillgängliga extrafunktioner hittar du på webbsajten [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

## 7 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

### 7.1 Evakuering

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





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

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



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

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

## 7.2 Cirkulationsdrift

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

# 8 Före första användningen

Följ rekommendationerna nedan.

## 8.1 Första rengöringen

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

Mer information om skötsel och rengöring. → Sid. 19

## 8.2 Förbereda enheten

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

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

**Notera:** Använd aldrig enheten utan metallfettfilter och bräddningsbehållare.

## 8.3 Använda induktionshällen

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

## 8.4 Kastruller, grytor och pannor

Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

Mer information om lämpliga kastruller, grytor och pannor. → Sid. 6

## 8.5 Ställa in funktion

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

→ "Grundinställningar", Sid. 16

## 8.6 Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  $\text{Wi-Fi}$  tänds i några sekunder på displayen.

Vill du påbörja Home Connect-uppkopplingen, tryck på  $\text{Wi-Fi}$  och följ anvisningarna i kap.

→ "Home Connect", Sid. 17.

Slå av hällen för att avsluta inställningen.

Du kan även göra Home Connect-inställningen senare.

# 9 Användningsprincip

## 9.1 Slå på hällen

- ▶ Tryck på  $\text{I}$ .  
Enheten ger signal. Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser.  $\text{I}$  lyser på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Hällen är redo att använda.

### reStart

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

## 9.2 Slå av hällen

- ▶ Tryck på  $\text{I}$  tills indikeringarna slocknar.
- ✓ Alla kokzoner är av.

**Notera:** Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 59 sekunder.

## 9.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från  $\text{I}$  till  $\text{G}$  med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

1. Tryck till på den kokzonsindikering  $\text{I}$  du vill ha.
- ✓  $\text{I}$  och  $\text{II}$  lyser starkare.

2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

✓ Effektläget är inställt.

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

### quickStart

- ▶ Ställer du en eller flera kastruller, grytor eller pannor på kokzonen innan du slår på enheten, så känner hällen av dem och väljer kokzon automatiskt för en av dem. Välj sedan effektläge inom 59 sekunder, annars slår hällen av.

## 9.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på  
→ "Spara energi", Sid. 5

### Tillagningsrekommendationer

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

	☰	⌚ min
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Grytor, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Varmkorv <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisås	3 - 4	8 - 12
<b>Sjuda, ånga, svetta</b>		
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

## Ändra effektläge och slå av kokzonen

1. Välj kokzon.

2. Välj det effektläge du vill ha eller ställ in på ☰.

✓ Kokzonens effektläge ändras eller så slår kokzonen av.

	☰	⌚ min
Ris, med dubbel vattenmängd	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkoka gryta	4. - 5.	-
<b>Bräsera</b>		
Nätad stek	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Bräsera/steka med lite fett<sup>1</sup></b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotletter, opanerade eller panerade	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst, 2 cm tjockt	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färsk grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

		⊖ min
Pannkakor, stek i följd	6. - 7.	-
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 10
Oljestekt ägg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis<sup>1</sup></b>		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

		⊖ min
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller doppad i frityrsmet	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

## 10 Fläktstyrning

Kokzonen har ett integrerat hållfläktssystem. Funktionerna som styr fläktsystemet beskrivs nedan. Du kan närsomhelst ändra fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 16

**Notera:** Använd låga kastruller och grytor för bättre kapacitet. Lägga locket på sned på höga grytor.

### 10.1 Autostart för vädring

Tilldelar du första kokzonen ett fläktläge, så går fläktsystemet igång automatiskt. Fläktläget tänds på fläktgivaren.

Du kan ändra fläktläge efter autostarten. Ändra eller slå av fläktläget. → Sid. 11

### 10.2 Fläktstyrning

Kretskortet har 9 fläktlägen.

#### Slå på fläkten

- Tryck på fläktgivaren.
  - ✓ Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
- Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
  - ✓ Fläktläget tänds.

#### Ändra eller slå av fläkten

- Tryck på fläktgivaren.
- Välj det fläktläge du vill ha eller anpassa på .

### 10.3 Intensivfläktlägen

Det finns två intensivlägen där fläkten går med högre kapacitet ett tag.

#### Slå på intensivlägen

- Tryck på fläktgivaren.
- Välj det intensivläge du vill ha:
  - Tryck på **Intensivläge I: boost. b** tänds.
  - Tryck två gånger på **Intensivläge II: boost. b<sub>s</sub>** tänds.

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

#### Ändra eller slå av intensivlägen

- Tryck på fläktgivaren.
- Välj det fläktläge du vill ha eller anpassa på .

### 10.4 Fläktergång för vädring

Fläkten fortsätter att gå några minuter efter att kokzonen slagits av med huvudbrytaren.

Förutsättningen är att kokzonen varit på i minst en minut och att fläkten är igång.

Fläkten slår av automatiskt när resp. tid går ut. Tiden beror på vilken funktion som är installerad i enheten. Fläktläget tänds när fläkten är på. Du kan slå av fläkten närsomhelst genom att trycka på fläktgivaren.

## 11 Favoriter-knapp

Funktionen gör att du kan välja två funktioner eller tillagningsinställningar som snabbval på .

### 11.1 Tilldela Favoriter-knapp-funktioner

**Krav:** Koppla upp enheten mot Home Connect. Du hittar mer information på Home Connect. → Sid. 17

- Vill du tilldela -funktionerna, öppna Home Connect-appen och följ anvisningarna.
- Du kan använda funktionerna när du tilldelat dem:
  - ✓ Funktion 1: tryck till på .
  - ✓ Funktion 2: håll in .

**Notera:** Har du inte tilldelat någon funktion, så slår av när du slår på hällen.

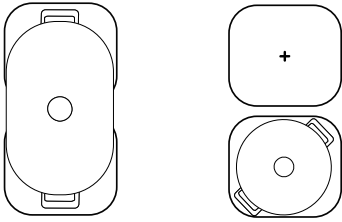
## 12 combiZone

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

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

## 12.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Använd kastruller, grytor och pannor som passar kokzonerna.



## 12.2 Slå på combiZone

1. Välj en av de två kokzonerna och ställ in effektläget.
  2. Tryck på .
- ✓ Funktionen är på.

## 12.3 Slå av combiZone

- ▶ Tryck till på .
- ✓ Funktionen är av.
- ✓ De båda kokzonerna fungerar som två oberoende kokzoner igen.

# 13 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

är grundtilldelad Avstängningstimer-funktionen. Sensorn går emellertid även att tilldela en av funktionerna ovan. Du kan ändra inställningarna med Home Connect-appen eller i grundinställningarna → Sid. 16.

## 13.1 Avstängningstimer

Programmerar en tillagningstid för en eller flera kokzoner och ger automatisk avstängning när inställd tid går ut.

### Slå på Avstängningstimer

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på .
- ✓ och lyser.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.
4. Tryck på för att bekräfta.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

### Anmärkningar

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

- Tryck på vald temperatur för att slå om mellan visning av funktionstemperatur fryingSensor och programmerad tillagningstid.

### Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på .
2. Ändra tillagningstid eller ställ in på för att slå av funktionen.

## 13.2 Timer

Slår på en timer. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

### Slå på Timer

**Krav:** Tilldela funktionen .

1. Tryck på .
2. Välj den tid du vill ha.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut och indikeringarna blinkar.

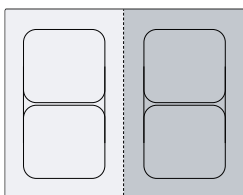
### Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på .
2. Ändra tillagningstid eller ställ in på för att slå av funktionen.

# 14 powerBoost

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på. Annars blinkar och på displayen för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in utan att slå på funktionen.



## 14.1 Slå på powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck på boost.
- ✓ Indikeringen tänds.
- ✓ Funktionen är på.

## 14.2 Slå av powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck på boost.
- ✓ Indikeringen slocknar och kokzonen återgår till effektläge .
- ✓ Funktionen är av.

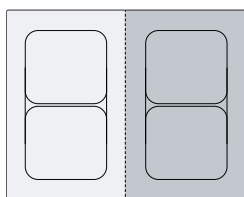
**Notera:** Funktionen kan slå av automatiskt vid vissa förhållanden för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

## 15 shortBoost<sup>1</sup>

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med **S**. Använd inte powerBoost-funktionen med stekpannor, det kan skada beläggningen.

Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på. Annars blinkar **P** och **S** för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in **S**.



### 15.1 Användningsrekommendationer

- Lägg inte lock på stekpannan.
- Hetta aldrig upp tomma pannor utan uppsikt.

- Använd kalla pannor.
- Använd pannor med helt jämn botten. Använd inte pannor med tunn botten.

### 15.2 Slå på shortBoost

**Krav:** Tilldela funktionen ☆.

→ "Favoriter-knapp", Sid. 11.

1. Välj kokzon.
  2. Tryck till på ☆.
- ✓ **P** tänds.
  - ✓ Funktionen är på.

### 15.3 Slå av shortBoost

1. Välj kokzon.
  2. Välj effektläge.
- ✓ **P** slocknar.
  - ✓ Funktionen är av.

**Notera:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder för att undvika höga temperaturer.

## 16 Varmhållningsfunktion<sup>1</sup>

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.

Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.

### 16.1 Slå på Varmhållningsfunktion

**Krav:** Tilldela funktionen ☆.

→ "Favoriter-knapp", Sid. 11.

1. Välj den kokzon du vill ha.

2. Tryck till på ☆.
- ✓ **L** tänds.
  - ✓ Funktionen är på.

### 16.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Välj kokzon.
  2. Ställ in på **L**.
- ✓ **L** slocknar.
  - ✓ Funktionen är av.

## 17 fryingSensor

Funktionen smälter, gör såser, sauterar, friterar och steker genom att hålla temperaturen under kontroll.

I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den temperatur du vill i början.

Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.

Funktionen finns på kokzoner markerade med symbolen

Funktioner	Temperatur
Smälta	70 - 80°C
Göra såser	110 - 120°C
Steka	140°C

Funktioner	Temperatur
Steka	160°C
Steka	180 - 200°C
Steka	220°C

### 17.1 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna





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

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

<sup>1</sup> Tillgänglig beroende på mjukvaruversion. Du hittar mer tillgänglighetsinformation på webbsajten.

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

## 17.2 Slå på fryngSensor

1. Sätt den tomma pannan på en kokzon.
2. Välj kokzon.
3. Tryck på .
- ✓  och förinställd temperatur tänds på den valda kokzonens indikering.
4. Svajpa över inställningsdelen och välj temperatur.
- ✓  blinkar tills inställd temperatur är uppnådd.
- ✓ Vald temperatur och uppnådd panntemperatur blinkar växelvis tills vald temperatur är uppnådd.
- ✓ Visad displaytemperatur är ett ungefärligt värde som kan avvika från verklig panntemperatur.
- ✓ Är vald temperatur uppnådd, så ger enheten signal och  samt temperatursymbolen slutar blinka.
5. Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

**Notera:** Behöver du mer än 2,5 dl olja vid tillagningen, tillsätt oljan och vänta några sekunder innan du lägger i maten.

## 17.3 Slå av fryngSensor

- ▶ Välj kokzon och tryck till på .

## 17.4 Tillagningsrekommendationer med fryngSensor

Följande tabell innehåller perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur  $\text{°C}$  och tillagningstid  $\text{min}$  beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Kött</b>		
Schnitzel, opanerad	160-180	4-10
Schnitzel, panerad	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Kotletter	160-180	10-15
Cordon bleu, wiener-schnitzel	180	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	220	8-10
Biff, medium, 3 cm tjock	200	6-10
Biff, welldone, 3 cm tjock	180	6-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	200-220	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	180-200	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	160	10-20
Fläsk	160-180	5-8
Köttfärs	180-200	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	160-200	6-15
Köttbullar	160-180	10-20
Varmkorv	160-180	8-20
Chorizo, råa bratwurstar	160-180	10-20

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Spett	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Fisk och skaldjur</b>		
Fiskfilé, opanerad	180	10-20
Fiskfilé, panerad	180	10-20
Stekt fisk, hel	160	10-20
Sardiner	180	6-12
Räkor	180	4-8
Bläckfisk	180-200	6-12
Blå, venus-, hjärtmusslor	110-120	4-8
<b>Äggrätter</b>		
Smörstekt ägg	140	2-6
Oljestekt ägg	180-220	2-6
Ägggröra	140	4-9
Omelett	140	3-6
Fattiga riddare	160	4-8
Crêpes, blinier, pannkakor, tacos	180-200	1-3
<b>Grönsaker</b>		
Stekt potatis av skalpotatis	180-200	6-12
Pommes frites	180-200	15-25
Rårakor	200	2-4
Lök, vitlök, svettad genomskinlig	140	4-12
Lökringar	180-200	4-12
Zucchini, aubergine, paprika	160-180	4-12
Grön sparris, stekt	160-180	10-20
Svamp	180	10-15
Grönsaker, glaserade	120	10-20
Grönsaker i tempuramet	180-200	5-10
<b>Frysätter</b>		
Chicken nuggets	180-200	8-12
Fiskpinnar	180	8-12
Pommes frites	200-220	4-8
Stekmat	160-180	6-10
Vårrullar	180-200	8-15
Pastejer, kroketter	200-220	6-8
<b>Såser</b>		
Tomatsås	120	20-30
Gräddsås	110-120	10-20
Béchamelsås	110-120	10-20
Ostsås	110-120	3-8
Söta såser	110-120	10-20
Reducera såser	110-120	5-10
<b>Smälta</b>		
Glasyr	70-80	5-15
Ost	70-80	3-10

	⌋ °C	⌚ min
Smör	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Övrigt</b>		
Stekt ost	180-200	5-15
Krutonger	160-180	6-10

	⌋ °C	⌚ min
Rostat bröd	200-220	8-12
Torkad färdigmat	110-120	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

## 18 Barnspärr

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

### 18.1 Slå på Barnspärr

**Krav:** Hällen måste vara av.

- Tryck på Ⓛ för att slå på hällen.
  - Tryck på Ⓜ i 4 sekunder.
- ✓ Ⓜ lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Hällen är nu spärrad.

### 18.2 Slå av barnspärren

- Tryck på Ⓛ för att slå på hällen.
  - Tryck på Ⓜ i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

### 18.3 Automatisk barnspärr

Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av. Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen → Sid. 16.

## 19 Paus

Funktionen kan pausa pågående tillagningar upp till 10 minuter och sedan fortsätta dem utan att ändra valda inställningar.

Du kan t.ex. slå på funktionen för att rengöra kontrollerna.

### 19.1 Slå på Paus-funktionen

- ▶ Tryck på Ⓜ.
- ✓ Ⓜ lyser på kokzonsindikeringarna.

- ✓ Alla pågående tillagningar stoppar. Inställningarna ligger kvar.
- ✓ Funktionen är på.

### 19.2 Slå av Paus-funktionen

- ▶ Tryck till på Ⓜ.
- ✓ Funktionen är av. Tillagningarna fortsätter.

**Notera:** Kokzonen slår av automatiskt efter 10 minuter.

## 20 Individuell säkerhetsavstängning

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

Tiden beror på vald effektnivå.

Effektläge	Tid
1.0 - 1.5	10 timmar

2.0 - 3.5	5 timmar
4.0 - 5.0	4 timmar
5.5 - 6.5	3 timmar
7.0 - 7.5	2 timmar
8.0 - 9.0	1 timme

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

## 21 Grundinställningar

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

### 21.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr → "Barnspärr", Sid. 15	0 - Manuell. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler	0 - Kvittrings-, fel- och felanvändningssignal är av. 1 - Felsignal är på. 2 - Kvittrings- och felanvändningssignal är på. 3 - Alla ljudsignaler är på <sup>1</sup> .
c 3	Ljudsignalvolym	1 - Tyst. 2 - Medelhög. <sup>1</sup> 3 = hög
c 6	Tilldela ☹ på kontrollerna någon av de tidsprogrammerade funktionerna. → "Tidsfunktioner", Sid. 12	1 - Avstängningstimer. <sup>1</sup> 2 - Timer.
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Följ lokala elleverantörens bestämmelser. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar mer information på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så blinkar det tillåtna effektläge du vill ha och du kan inte välja högre effektlägen.	Effekten ökas i 500 W-steg. 0 - Av. Hällens maxeffekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 8	Demoläge Hällens demoläge: slår du på hällen, så tänds dE i några sekunder och kokzonerna värmer inte.	0 - Av. <sup>1</sup> 1 - På.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytor- nas och pannornas kvalitet. → "Kastrulltest", Sid. 17	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 17	Ställ in cirkulationsdrift eller evakuering.	0 - Konfigurera cirkulationsdrift. <sup>1</sup> 1 - Konfigurera evakuering.
c 18	Ställ in autofläktstart Fläkten går igång på förinställt fläktläge.	0 - Av. 1 - På. <sup>1</sup>
c 20	Ställ in fläkteftergång för vädring. Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med effektläget. Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med effektläget.	0 - Av. 1 - På. <sup>1</sup>
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar <sup>1</sup> . 1 - Fabriksinställningar.

<sup>1</sup> Fabriksinställning

### 21.2 Till grundinställningarna

**Krav:** Hällen måste vara av.






- Tryck på ☹ för att slå på hällen.
- Tryck 4 sekunder på ☹ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Serviceförteckning	0 1 ,

Produktinformation	Indikering
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02-
Tillverkningsnummer 2	05

- ✓ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck till på ☹ för att få upp de olika indikeringarna.



3. Tryck på  för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓  och  lyser som förinställning.
4. Tryck på  tills du får upp den inställning du vill ha.
5. Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
6. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Enheten sparar inställningarna.




## 22 Kastrulltest

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

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen. Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 16

### 22.1 Kör Kastrulltest

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj  .
3. Tryck på inställningsdelen.  blinkar på kokzonerna.
- ✓ Funktionen är på.

### 21.3 Avbryta ändra grundinställningar




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

- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

### 22.2 Kontrollera resultatet

Följande tabell visar vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

#### Resultat

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

Tryck på inställningsdelen för att slå på funktionen igen.

## 23 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

#### Tips!

- Följ den medföljande dokumentationen från Home Connect.
- Följ även Home Connect-appanvisningarna.

#### Anmärkningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.  
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Hällarna är inte avsedda för användning utan uppsikt. Du måste hålla koll när du lagar mat.
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

### 23.1 Ställa in Home Connect

#### Krav

- Enheten är elansluten och på.
  - Du har en mobil terminal med en aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
  - Den mobila terminalen och apparaten finns inom räckvidden för ditt hemmanätverks WLAN-signal.
1. Hämta Home Connect-appen.



1

<sup>1</sup> Apple App Store och Apple App Store-loggan är varumärken som tillhör Apple Inc. Google Play och Google Play-loggan är varumärken som tillhör Google LLC.


2. Öppna Home Connect-appen och scanna följande QR-kod.



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.



## 23.2 WLAN-symbol

Kontrollernas WLAN-display ändrar sig beroende på uppkopplingsstatus och -kvalitet samt Home Connect-servers tillgänglighet.

 -status	Beskrivning
Lyser fast med halv ljusstyrka.	Ingen sparad nätverksuppkoppling.
Blinkar med full ljusstyrka.	Upprättar nätverksuppkoppling.
Lyser fast med full ljusstyrka.	Sparad nätverksuppkoppling och WiFi på.
Blinkar.	Nätverksinställningarna återställs.
Av.	Nätverket är av.

## 23.3 Lägg till eller ta bort WLAN-hemnätverk

Följande översikt visar hur du lägger till eller tar bort WLAN-hemnätverk.

WLAN-hemnätverksstatus	Åtgärd
Inget inlagt WLAN-hemnätverk.	Tryck till på  för att lägga till WLAN-hemnätverket.
WLAN-hemnätverket är avsparat.	Håll  intryckt för att koppla upp annan enhet.
WLAN-hemnätverket är avsparat.	Håll  intryckt för att återställa WLAN-hemnätverkets inställningar. Blinkar  , håll  intryckt igen.

## 23.4 Ändra inställningar via Home Connect-appen

Home Connect-appen gör att du kan ändra kokzonsinställningarna och skicka dem till hällen.

**Krav:** Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.

- Gör en Home Connect-appinställning och skicka den till hällen.  
Följ Home Connect-appanvisningarna.

Du måste bekräfta de skickade Home Connect-appinställningarna på hällen.

- ✓ Resp. indikering börjar beroende på inställningen att blinka när tillagningsinställningarna blir överförda till kokzonen.
- Tryck på något av hållpekfälten för att avvisa inställningen.

## 23.5 Slå på automatisk närvarodetektering <sup>1</sup>

Med automatisk närvarodetektering behöver du inte längre bekräfta mobilenhetens tillagningsinställningar på hällen om du befinner dig nära den. Skickar du inställningar till en kokzon, så kan du bekräfta dem direkt på mobilenheten.

### Krav

- Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Enheten är Bluetooth-uppkopplad.
- Användaren finns nära hällen.

- Öppna Home Connect-appen.
- Följ Home Connect-appanvisningarna för att ställa in den automatiska närvarodetekteringen.

## 23.6 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

### Anmärkningar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
  - Första momentet är att hämta filen.
  - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

## 23.7 Fjärrdiagnostik

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

**Tips!** Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

<sup>1</sup> Tillgänglig beroende på mjukvaruversion. Du hittar mer tillgänglighetsinformation på webbsajten.

## 23.8 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemmanätverk sänder apparaten följande kategorier av data till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).

- Hushållsapparatens aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Denna första registrering förbereder utnyttjandet av Home Connect-funktionaliteterna och behövs först när du första gången vill använda Home Connect-funktionaliteterna.

**Notera:** Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect-appen. Information om dataskydd kan hämtas i Home Connect-appen.

## 24 Rengöring och skötsel

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

### 24.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshoppnen [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

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

#### Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Repande svampar
- Högtryckstvätt och ångrengöring

### 24.2 Rengöra hällen

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

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

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

#### Tips!

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

### 24.3 Rengör profilerna

Rengör profilerna efter användning om de är smutsiga eller fläckiga.

**Notera:** Använd inte glasskrapa.

1. Rengör med varmt såpvatten och torka av med mjuk trasa.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

2. Torka torrt med mjuk trasa.

**Notera:** Finns det utbytbara sidprofiler, använd skyddshandskar när du tar av dem.

### 24.4 Fettfilter

Fettfiltret filtrerar bort fett från matoset. Filtret består av en behållare och två uttagbara fettfilter. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

#### ⚠ VARNING! – Brandrisk!

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

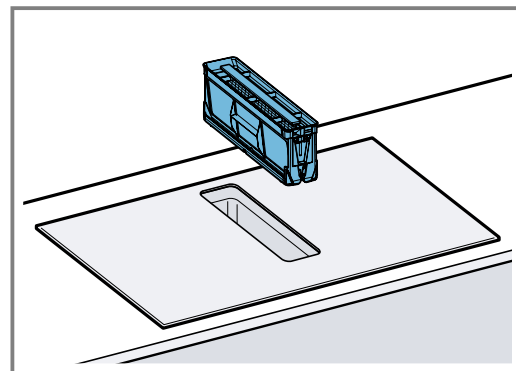
- ▶ Använd aldrig enheten utan fettfilter.
- ▶ Rengör metallfiltret regelbundet.
- ▶ Använd aldrig öppen låga vid enheten (som t.ex. flambering).

#### OBS!

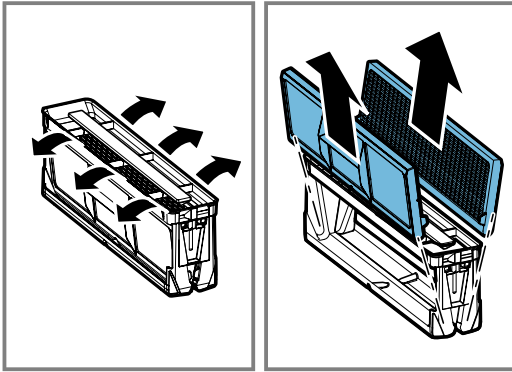
Faller filtren ned kan de skada hällen under.

- ▶ Håll ena handen under filtret.

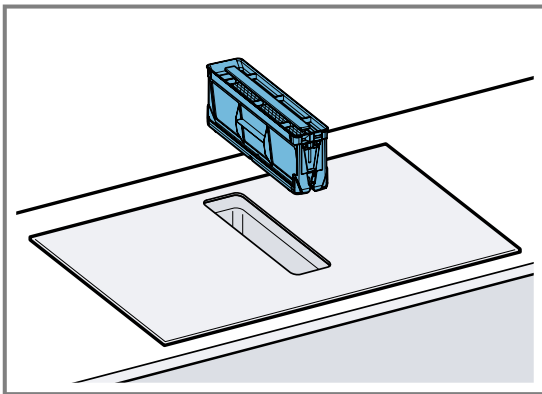
1. Ta ur fettfiltret.
  - Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tip: pa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



2. Ta ur fettfilterdelarna.



3. Maskin- eller handdiska fettfiltren.  
→ "Handdiska fettfiltren", Sid. 20  
→ "Maskindiska fettfiltren", Sid. 20
4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.
5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.
6. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
7. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.



### Handdiska fettfiltren

1. Ta ur fettfilterdelarna.
2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.
  - Rengör fettfiltren med borste. Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
  - Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettningsmedel finns hos service, i vår onlineshop och hos återförsäljare.
3. Skölj ur fettfiltret ordentligt.
4. Låt fettfiltren dropptorka.
5. Sätt i fettfilterdelarna.
6. Sätt i fettfiltren i enheten när de torkat.

### Maskindiska fettfiltren

1. Ta ur fettfiltret.
2. Ta ur fettfilterdelarna.
3. Ställ fettfiltrets delar löst i diskmaskinen, kläm inte in dem.
  - Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk. Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
4. Slå på diskmaskinen. Välj temperaturinställning på max. 70°C.
5. Låt fettfiltren dropptorka.
6. Sätt i fettfiltren i enheten när de torkat.

## 24.5 Os- eller akustikfilter

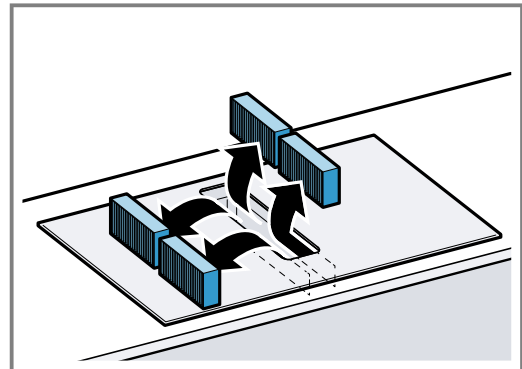
Os- och akustikfilter hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen.

### Anmärkingar

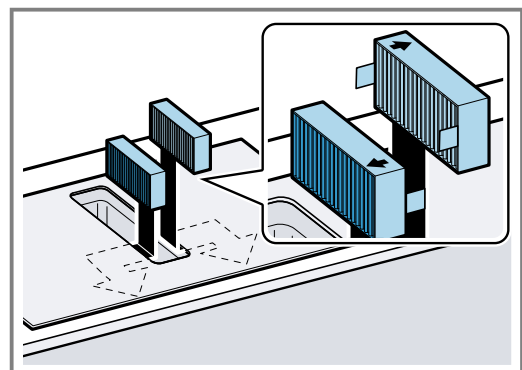
- Byt osfilter när du får upp varningen på enheten.  
→ "Återställa filterindikeringen", Sid. 20
- Byt smutsiga akustikfilter.

**Krav:** Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.

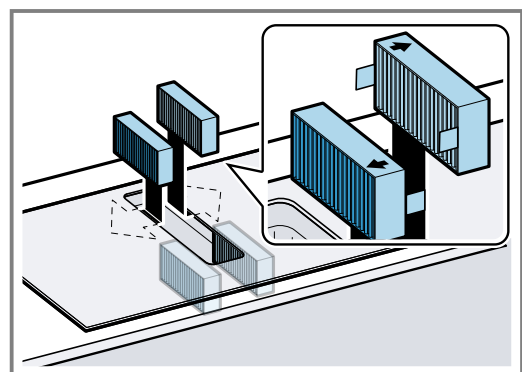
1. Ta ur fettfiltret.
2. Ta ur och omhänderta de 4 osfiltren eller akustikfiltret.



3. Sätt i två nya os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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



5. Sätt i fettfiltren i enheten.

### Återställa filterindikeringen

F lyser när du slår av enheten.

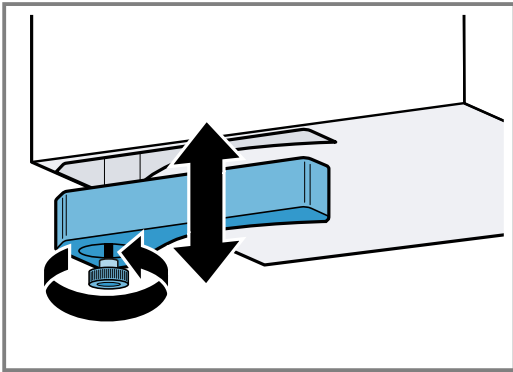
1. Byt osfilter.  
→ "Os- eller akustikfilter", Sid. 20
2. Håll fläktgivaren intryckt tills enheten ger ljudsignal.  
✓ F slocknar. Osfilterindikeringen är återställd.

## 24.6 Rengöra bräddningsbehållaren

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

**Krav:** Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

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



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

## 25 Avhjälpning av fel

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

### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Obehöriga reparationer är farliga.

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

### 25.1 Varningar

#### Anmärkningar

- Får du upp  $E$  eller  $F$  på displayen, så måste du hålla vredet intryckt i höjd med resp. kokzon för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i följande tabell, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

### 25.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.</li> </ul>
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. <ul style="list-style-type: none"> <li>Anslut enheten som kopplingsschemat anger.</li> </ul>
	Elektronikfel <ul style="list-style-type: none"> <li>Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.</li> </ul>
Fläkten fungerar inte	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. <ul style="list-style-type: none"> <li>Anslut enheten som kopplingsschemat anger.</li> </ul>
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. <ul style="list-style-type: none"> <li>Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.</li> </ul>

Fel	Orsak och felsökning
F	Osfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om du rengjort resp. bytt filtret. ▶ Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 19.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att ställa in kokzon och slå av displayen.
E 9000/E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ▶ Kontakta elleverantören.
U400/E9011	Hällen är felansluten. ▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsdiagrammet anger.
d E	Demoläget är på. ▶ Slå av demoläget i grundinställningarna.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Gå till <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Animering på 000-displayerna	Hällen kan vid vissa förhållanden göra egenunderhåll som t.ex. firmware-uppdatering, optimering och felsökning. ▶ Vänta tills förloppet är klart innan du slår på hällen.

## 25.3 Normala enhetsljud

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

# 26 Avfallshantering

## 26.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med 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.

# 27 Kundtjänst

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

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



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

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

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

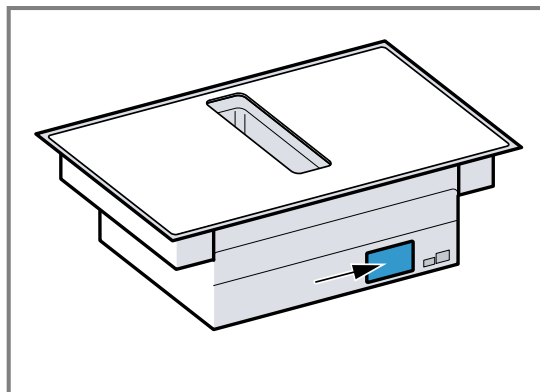
### 27.1 Produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD) och serienummer (Z-nr.)

Produktnumret (E-nr.), tillverkningsnumret (FD) och serienumret (Z-nr.) finns på apparatens typskylt.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → Sid. 16 .



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

## 28 Information om fri och Open Source-programvara

Den här produkten innehåller programvarukomponenter för vilka upphovsrättsinnehavarna har beviljat licens som fri eller Open Source-programvara.

Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation".<sup>1</sup> Du kan ladda ned licensinformationen på märkesproduktwebbplatsen.

(Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) eller från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Källkoden tillhandahålls på begäran.

Skicka din förfrågan till [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.

Betr. „OSSREQUEST“

Kostnaden för handläggning av din förfrågan kommer att debiteras dig. Erbjudandet gäller under tre år från inköpsdagen, dock minst under den tidsperiod under vilken vi erbjuder support och reservdelar för den aktuella apparaten.

## 29 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkras BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## 30 Provrätter

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

### 30.1 Smält choklad

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

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

### 30.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

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

### 30.3 Värma på och varmhålla linsgryta

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

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

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

### 30.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

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

#### Göra béchamelsås

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

### 30.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

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

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

Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.

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

### 30.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

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

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

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

### 30.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

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

### 30.8 Steka kotlettrad

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

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



### **30.9 Göra crêpes**

Recept enligt DIN EN 60350-2

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

### **30.10 Friterar djupfrost pommes frites**

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





SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001868528**

**(030728)**

sv