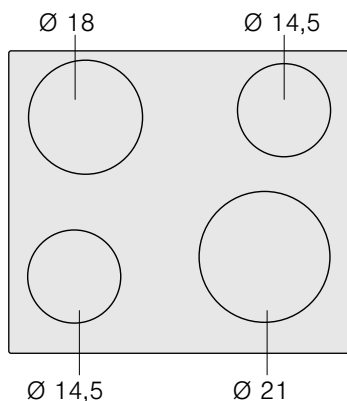




VVK26R35E0
Häll

[sv] Bruksanvisning

VVK26R35E0



SV Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	2	Barnspärr	6
Skadeorsaker.....	3	Starta och stänga av barnspärren.....	6
Återvinning	4	Automatisk barnspärr.....	6
Återvinning.....	4	Automatisk tidsbegränsning	7
Energispartips.....	4	Grundinställningar	7
Lär känna din spis	4	Ändra grundinställningar.....	7
Kontrollpanelen.....	4	Rengöring och skötsel	8
Restvärmeindikering.....	4	Glaskeramik.....	8
Ställa in hällen	5	Hällinfattningen.....	8
Slå på och av hällen.....	5	Felsökning	8
Ställa in kokzon.....	5	Service	9
Tillagningstider.....	5		

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

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 automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom 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 automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för stötar!

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

Risk för personskador!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

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.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgroppning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

Energispartips

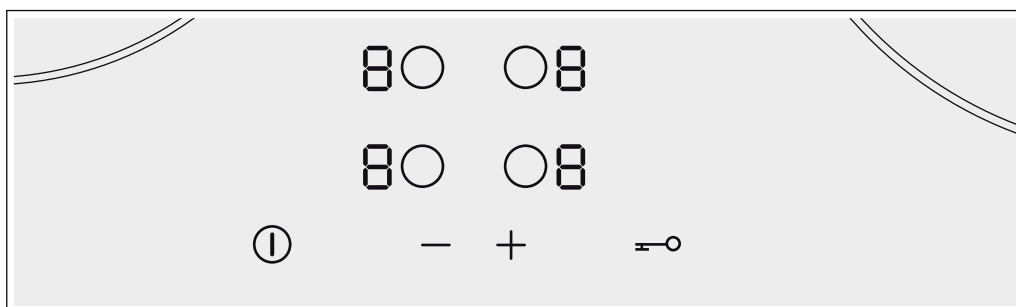
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.

- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontrollpanelen



Indikeringar

I-g	Kokzonerna
H/h	Restvärme

Kontroller

①	Huvudbrytare
⚡	Barnspärr
○	Val av kokzon
- +	Inställningar

Anvisning

- När du trycker på en symbol med fingret aktiveras motsvarande funktion.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/indikatorer och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen **H** är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar, slår displayen om till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Ställa in hällen

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 ①-symbolen. Enheten avger en ljudsignal. Lampan över huvudbrytaren och ②-indikatoren tänds. Hällen är klar att använda.

Stänga av: Tryck på ①-symbolen tills lampan över huvudbrytaren och indikatorn slocknar. Alla kokzoner stängs av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning

- Hällen stängs av automatiskt när kokzonerna varit avstängda i över 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du startar hällen igen under den tiden, går den igång med de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med + och - symbolerna.

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med en punkt.

Ställa in effektläge

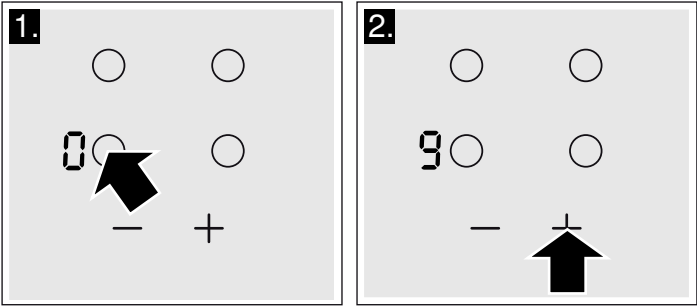
Hällen måste vara igång.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

1. Tryck på ①-symbolen och välj kokzon.
2. Tryck på + eller - inom 10 sekunder. Grundinställningen visas.
 - + effektläge 9
 - effektläge 4



3. Byta effektläge: Tryck på + eller - tills önskat effektläge tänds.

Stänga av en kokzon:

Välj kokzon med ①-symbolen. Tryck på + eller -symbolen, tills ② tänds. Efter ca. 10 sekunder tänds restvärmeindikeringen.

Anvisning

- Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.
- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Djupfryst spenat	2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	2-3	20-30 min.
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	1-2	35-45 min.
Skalpotatis	4-5	25-30 min.
Kokt potatis	4-5	15-25 min.
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	2-3	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	4-5	-
Bräsera		
Rullader	4-5	50-60 min.
Grytstek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4-5	30-40 min.
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min.
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi och räkor	7-8	4-10 min.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
Fritering (friter 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Panerad eller inbakad fisk	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Starta och stänga av barnspärren

Hällen måste vara avstängd.

Aktivera: Håll  intryckt i ca. 4 sekunder. Kontrollampan över  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Stänga av: Tryck på  och håll kvar i ca. 4 sekunder. Spärren stängs av.

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon är igång en längre tid utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar **F** omväxlande med restvärmeindikeringen **H/h**.

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

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

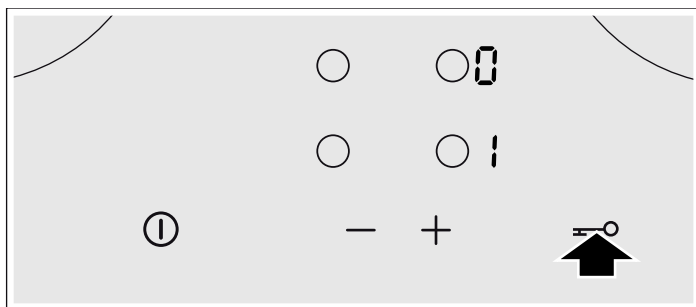
Indikering	Funktion
c I	Automatisk barnspärr 0 Av.* I På.
c 2	Ljudsignal 0 Kvitterings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignal är alltid på). I Bara felindikeringssignal på. 2 Bara kvitteringssignal på. 3 Kvitteringssignal och felindikeringssignal på.*
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: du kan alltid ställa in senast valda kokzon utan att välja om.* I Du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder från val, sedan måste du välja om kokzon före inställning.
c 0	Återställa grundinställningarna 0 Av.* I På.

* Grundinställning

Ändra grundinställningar

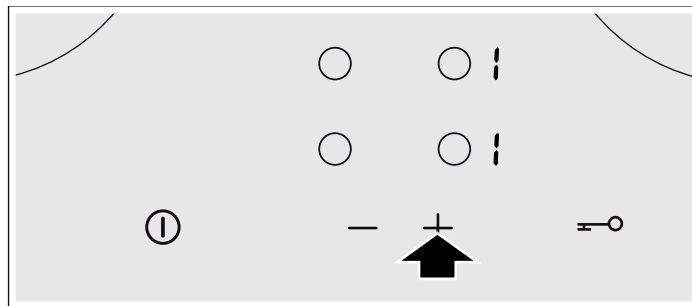
Hällen måste vara avstängd.

1. Starta hällen.
2. Inom 10 sekunder trycker du på -symbolen och håller kvar i 4 sekunder



I den nedre displayen blinkar **c** omväxlande med **I**, i den övre lyser **0**.

3. Tryck på  flera gånger, tills önskad indikering visas i den nedre displayen.
4. Tryck på **+** eller **-** flera gånger, tills önskad inställning visas på displayen.



5. Tryck på  och håll kvar i 4 sekunder. Inställningen är nu aktiverad.

Slå av

Vill du gå ur kokzonens grundinställning, slå av och ställ in igen.

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.
Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensrengöring eller fläckborttagning

- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.
Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom följande tips innan du kontaktar kundtjänst.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla kontroll-lampor/indikatorer blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller också ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck därefter med fingret på kokzonens kontroll.
F4	Elektroniken har överhettats och alla kokzoner har stängts av.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck därefter på önskad kontroll.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har stängs av.	Du kan starta kokzonen igen.

På kokzonzindikeringen blinkar -:

Blinkar - i kokzonsindikeringen när du elansluter enheten eller det varit strömbrott, så är elektroniken påverkad så att den flaggar fel. Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.

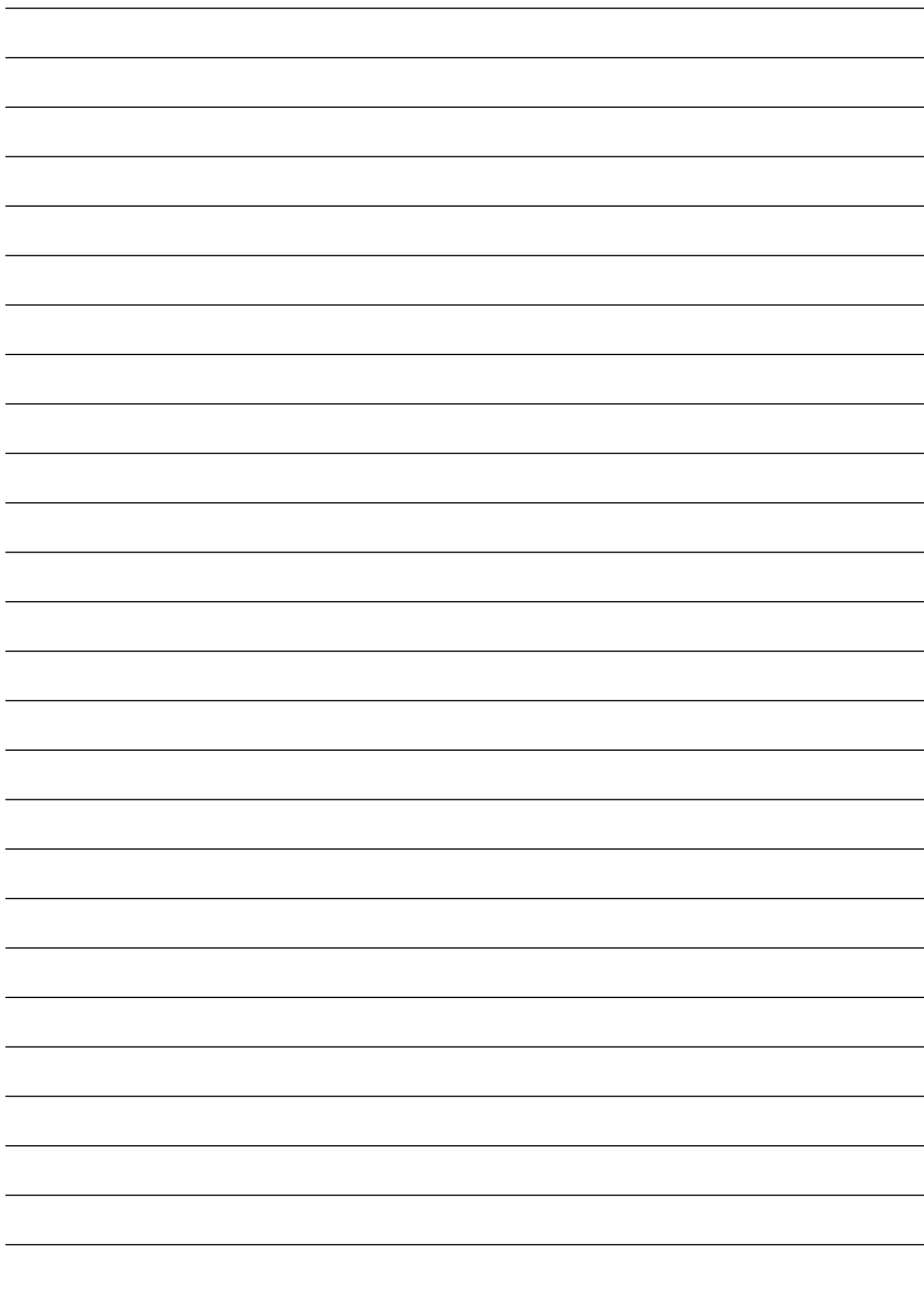
Service

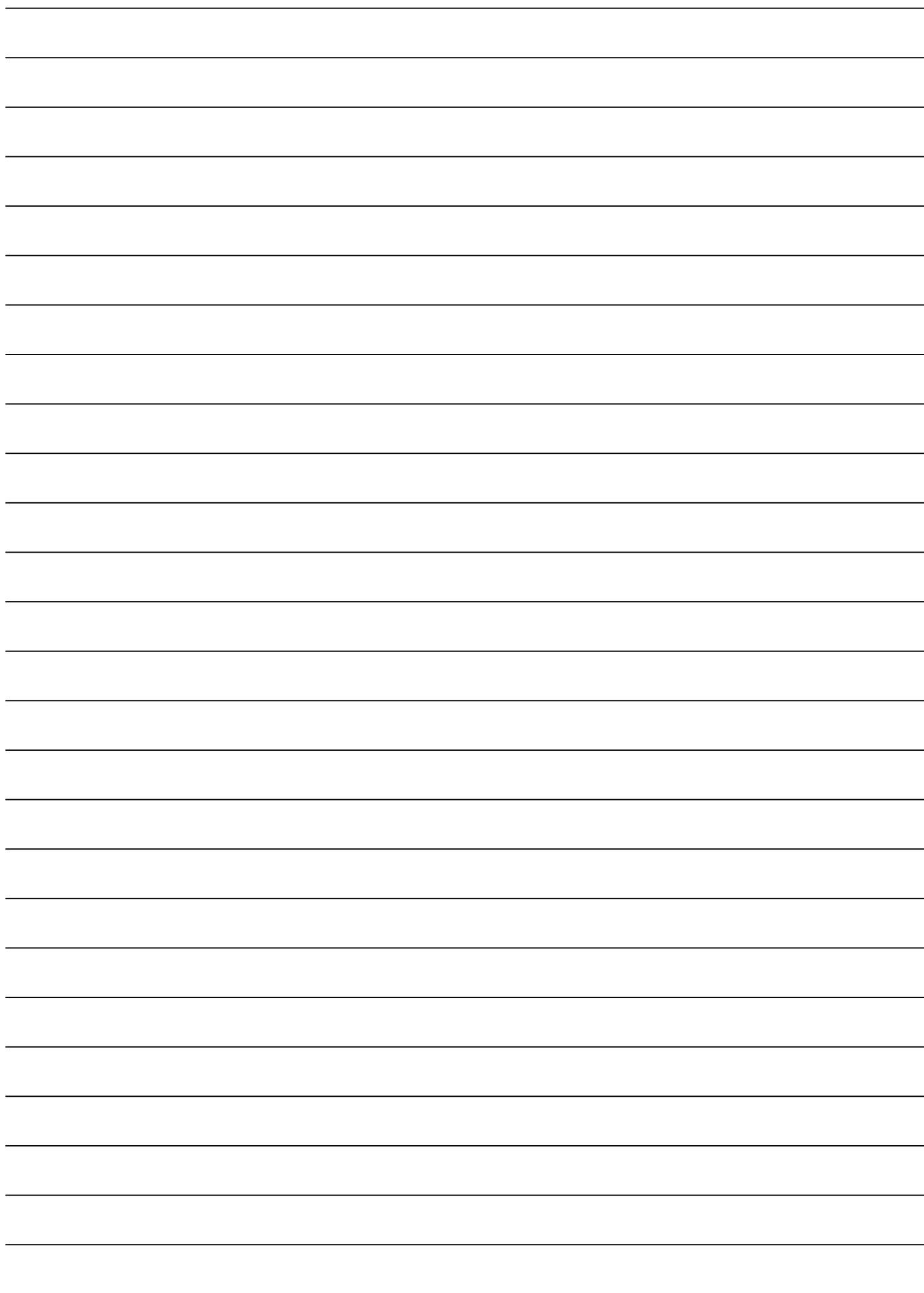
Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.
Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

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





BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
GERMANY

950317



9000812415