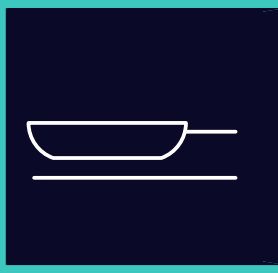
SIEMENS

EX...NY...

Induktionshäll



SV Bruksanvisning

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

Siemens Home Appliances

Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.



Innehållsförteckning

1 Säkerhet 2
2 Undvika sakskador 4
3 Miljöskydd och sparsamhet 5
4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor 5
5 Lär känna 6
6 Före första användningen 7
7 Användningsprincip 7
8 flexInduction 8
9 flexInduction Plus 9
10 powerMove Plus 9
11 Tidsfunktioner 10
12 powerBoost 11
13 shortBoost 11
14 Varmhållningsfunktion 11
15 flexMotion 11
16 fryingSensor 12
17 Barnspärr 12
18 Torkskydd 13
19 Individuell säkerhetsavstängning 13
20 Grundinställningar 13
21 Kastrulltest 14
22 Home Connect 15
23 Hällbaserad fläktstyrning 17
24 Rengöring och skötsel 18
25 Avhjälpning av fel 18
26 Avfallshantering 20
27 Överensstämmelseförklaring 20
28 Kundtjänst 20
29 Provrätter 21

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

⚠ VARNING
Följ anvisningarna för att förhindra ev. allvarliga eller dödliga personskador.

OBS
Följ anvisningarna för att undvika sakskador på enheten eller annat.

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Allmänna anvisningar

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

1.3 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:
- 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 4000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:
- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

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

1.4 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.

1.5 Säker användning

⚠ 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.

Livsmedel kan börja brinna.
- ▸ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.
- ▸ 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.

Enheten blir varm vid användning.
- ▸ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.
- ▸ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

⚠ 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.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Slå inte på skadad enhet.
- ▸ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▸ 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. 20*

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.

Kontakt mellan metallföremål och fläkten under hällen kan ge elstötar.
- ▸ Förvara inte långa, spetsiga metallföremål i lådan under hållen.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbottnen och kokzonen.
- ▸ Håll alltid kokzonen och kastrullbottnen 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 apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.
- ▸ Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!
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.

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.

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 hällrengöring för glaskeramikhällar 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.

OBS
Spishällen har en fläkt på undersidan.
- ▸ Om det finns en utdragslåda under spishällen bör du inte förvara några små eller vassa föremål, papper eller kökshanddukar i den. Sådana föremål kan sugas in i fläkten och skada den eller försämra kylningen.
- ▸ Det måste vara minst 2 cm avstånd mellan utdragslådans innehåll och fläktinloppet.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▸ 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 kokkärlen 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 se ned igenom kastrullens, grytans glaslock utan att lyfta på det.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✔ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✔ Stor 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 tidigt ned till lägre effektläge.

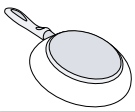
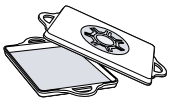
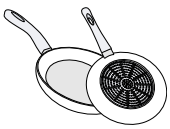
- ✔ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

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 kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest.

Kastruller, grytor och pannor	**Material**	**Egenskaper**
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna 	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning.	De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
	Ferromagnetisk kastrull, gryta eller panna av stålemalj, gjutjärn eller rostfritt specialstål för induktionshäll.	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp snabbt och registreras säkert.
Lämplig  	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.
	Bottnar med aluminiumhalt.	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.	

Noteringar

- ▪ 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.

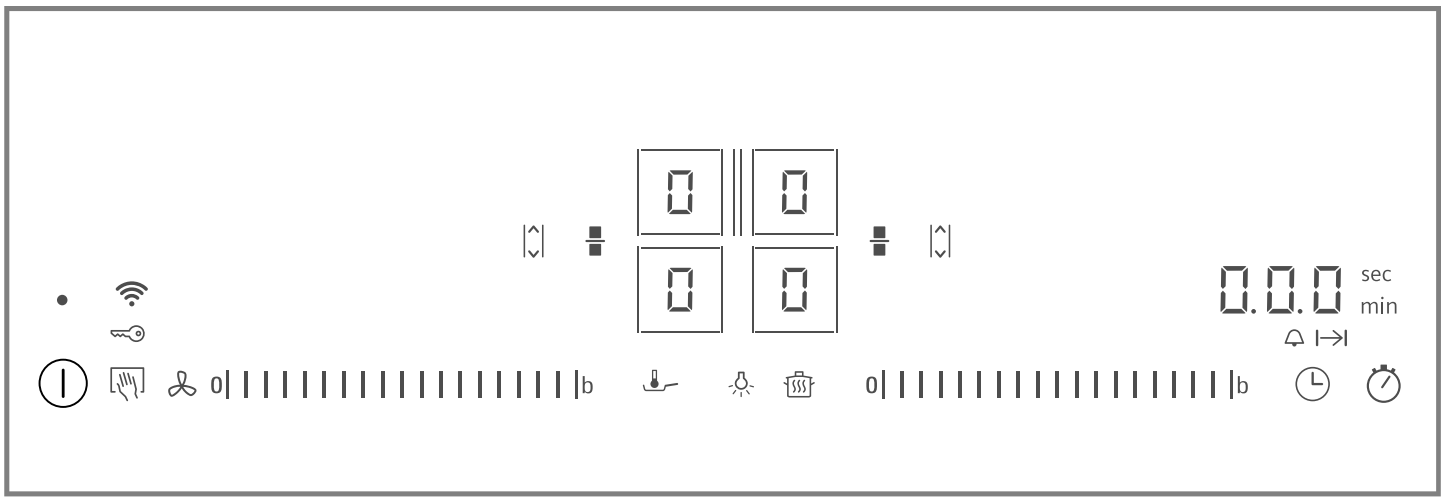
5 Lär känna

5.1 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 effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

5.2 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Tips!: Håll kontrollerna rena och torra.

Notering: Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Urvalssensorer

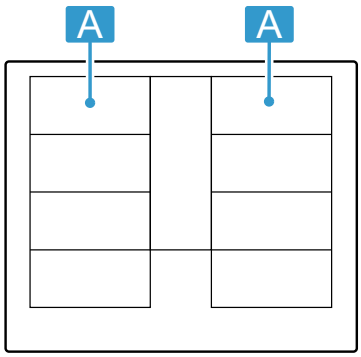
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Sensor	Funktion
⏻	Huvudbrytare
□/⌴	Välja kokzon
0||||||||||||	Inställningsdel
b	powerBoost / shortBoost
	flexInduction
	powerMove Plus
	Torkskydd / Barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	fryingSensor
	Avstängningstimer / Timer
	countUp function
	WLAN
	cookConnect System
	Fläktbelysning

Beroende på hällens status tänds även kokzonsindikeringarna och de olika funktioner som är på och tillgängliga.

5.3 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	Maxeffektläge	
A	Effektläge 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A	Effektläge 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W
A	Effektläge 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
A	Effektläge 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Kokzon

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

Område	Kokzonstyp
	Enkelkokzon
	Flex-zon → *"flexInduction", Sid. 8*

Område	Kokzonstyp
▯ / ▯	Utökad Flex-zon → *"flexInduction Plus", Sid. 9*

5.5 Restvärmeindikering

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

Indikering	Betydelse
H	Kokzonen är het.
h	Kokzonen är varm.

6 Före första användningen

Följ rekommendationerna nedan.

6.1 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.
Mer information om skötsel och rengöring. →*Sid. 18*

6.2 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 effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

6.3 Kastruller, grytor och pannor

Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten siemens-home.bsh-group.com.
Mer information om lämpliga kastruller, grytor och pannor. →*Sid. 5*

6.4 Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten. ᯤ tänds i några sekunder på displayen.
Vill du påbörja anslutningsinställningen, tryck på sensor ᯤ och följ anvisningarna i kap. . Vill du går ur startinställningen, tryck på någon av sensorerna.
→ *"Home Connect ", Sid. 15*

7 Användningsprincip

7.1 Slå på hällen

- ▸ Tryck på ⏻.
  Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser.
- ✔ Hällen är nu igång.

reStart

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

7.2 Slå av hällen

- ▸ Tryck på ⏻ tills indikeringarna slocknar.
- ✔ Alla kokzoner är av.

Notering: Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

7.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från 1 till 9 med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

1. Tryck på □/⌴ vid den kokzon du vill ha.
- ✔ Indikeringen 0 lyser kraftigare.

2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
- ✔ Effektläget är inställt.

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

quickStart

- ▸ Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge eller slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på 0.
- ✔ Kokzonens effektläge ändrar sig eller kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

7.4 Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen (⎽=Ξ) som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (◷ min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Förvärm genom att ställa in effektläge 8 - 9.

	⎽=Ξ	◷ min
Smälta		
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		

	⎽=☰	◷ min
Varmkorv [1]	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Sjuda		
Kroppkakor [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, svetta		
Ris, med dubbel vattenmängd	2.5 - 3.5	15 - 30
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-
Bräsera		
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Rosta/steka med lite fett [1]		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Biff, 3 cm tjock	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst, 2 cm tjockt	5 - 6	10 - 20
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färska grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6 - 7	6 - 10
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stek (fritera portionsvis med 150-200 g per portion i 1-2 l olja) [1]		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-

8 flexInduction

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan, pannan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

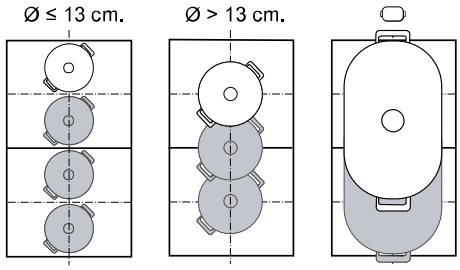
8.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

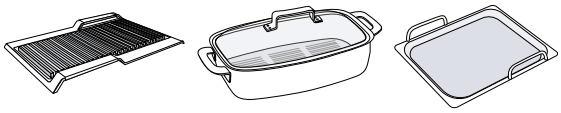
Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

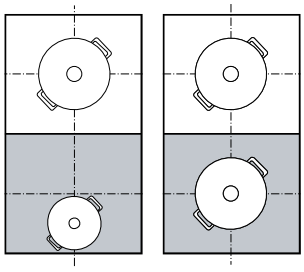


- Rekommenderad avlång gryta, panna ⬭:



Som två oberoende kokzoner

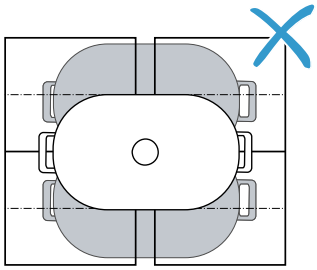
Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor. Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.



[1] Utan lock
[2] Förvärm på effektläge 8 - 8,5

Obs.!

Placera inte köksredskap i mitten mellan höger och vänster zon. Annars går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.



8.2 Slå på flexInduction

1. Sätt grytan, pannan på kokzonen.
2. Välj kokzon.

✔ Enheten delar eller slår ihop kokzonerna automatiskt beroende på grytans, pannans storlek och placering.
✔ Flex-zonen är hopkopplad och ▮ lyser.

Noteringar

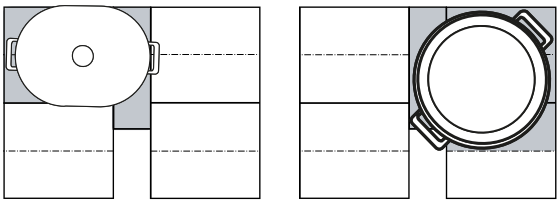
- Du kan ändra kokzonsinställningarna genom att trycka på ▮.
- Såhär ändrar du den flexibla kokzonens grundinställning: I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör. →*Sid. 13*
- Flyttar du eller lyfter av grytan, pannan på en aktiv, hopkopplad kokzon, så påbörjar enheten en automatisk sökning. Varje gryta, panna sökningen hittar på kokzonen blir uppvärmd med tidigare valt effektläge.

9 flexInduction Plus

Med den utökade kokzonen kan du laga mat med större kastruller, grytor och pannor eller ställa avlånga grytor längs sidan.
Den utökade kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du kan inte slå på den utökade kokzonen separat.

9.1 Placera kastrullen, grytan eller pannan efter form och storlek

Centrera kastrullen, grytan eller pannan på den bakre delen av den utökade flexibla kokzonen.
Beroende på kastrullens, grytans eller pannans storlek och hur mycket den täcker kokzonen, så kan du slå på den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner eller en sammanhängande kokzon:



9.2 Slå på flexInduction Plus

1. Sätt den kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen så att du täcker den utökade delen.
2. Välj kokzon och effektläge. Indikeringarna för kokzon och ▮ utökad zon tänds.

✔ Zonen är på.

Notering: Lyft och ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen när indikeringen inte lyser.

9.3 Slå av flexInduction Plus

▸ Välj kokzon och ställ i läge *0* på inställningsdelen.
✔ Funktionen slår av.

10 powerMove Plus

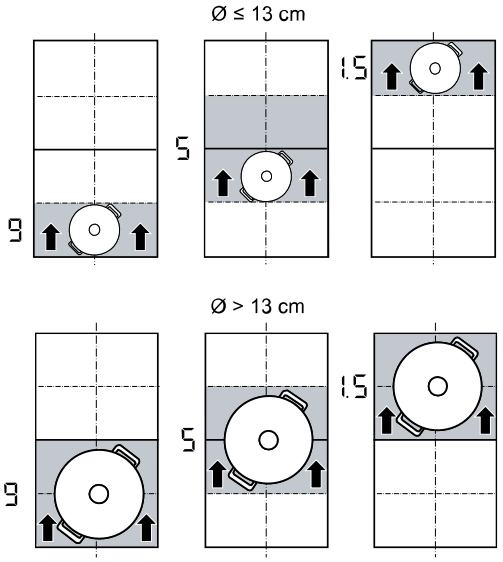
Med funktionen ändrar du kastrullens, grytans eller pannans effektläge genom att bara skjuta den fram eller tillbaka på den flexibla kokzonen. Zonen är indelad i tre delar med olika effektlägen.

10.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt hur stor den är och var den står.
Varje kokzonsdel har ett förinställt effektläge:

- Främre delen = effektläge *9*
- Mellandelen = effektläge *5*
- Bakre delen = effektläge *1.5*

Du kan ändra grundinställningens förinställda effektlägen. I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör →*Sid. 13*.



10.2 Slå på powerMove Plus

Krav: Ställ bara en kastrull, gryta eller panna på den flexibla zonen.

1. Välj en av de båda flexibla zonerna.
2. Tryck på ⍰.

✔ ⍰ lyser kraftigare och effektläget för delen med behållaren lyser.
✔ Funktionen är på.

Notering: Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

10.3 Slå av powerMove Plus

▸ Tryck på ⍰
✔ ⍰ lyser svagare.
✔ Funktionen slår av.

11 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer
- countUp function

11.1 Avstängningstimer

Det går att programmera en tillagningstid för en eller flera kokzoner. Kokzonen slår av automatiskt när tiden går ut.

Slå på Avstängningstimer

1. Tryck två gånger på ◷.

✔ Indikeringarna *00* och I→I lyser.

2. Välj den kokzon och tillagningstid du vill ha.

✔ Kokzonsindikeringen I→I tänds.

3. Bekräfta med ◷.
4. Välj det effektläge du vill ha.

✔ Tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

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

Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Tryck två gånger på ◷.
2. Välj kokzon.
3. Ändra tiden på inställningsdelen eller ställ in på *00* för att radera tiden.
4. Bekräfta med ◷.

11.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Slå på Timer

1. Tryck på ◷.

✔ *00* och 🔔 tänds.

2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
3. Bekräfta med ◷.

✔ Tiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal när tiden går ut och displayerna blinkar.

Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på ◷.
2. Ändra timertiden på inställningsdelen eller ställ in på *00* för att radera tiden.
3. Bekräfta med ◷.

11.3 countUp function

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

Slå på countUp function

▸ Tryck på ⏲.

✔ *00* tänds.
✔ Tiden börjar räkna ned.

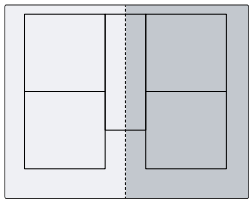
Slå av countUp function

▸ Tryck på ⏲.

✔ Timerprogrammeringens indikeringar slocknar.
✔ Funktionen slår av.

12 powerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med 9.
Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



12.1 Slå på powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på b. Symbolen b tänds.

✔ Funktionen är på.

Notering: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

12.2 Slå av powerBoost

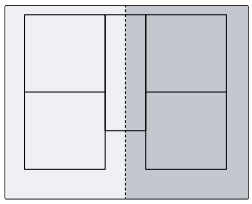
1. Välj kokzon.
2. Tryck till på b. Indikeringen b slocknar och kokzonen återgår till effektläge 9.

✔ Funktionen slår av.

Notering: Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

13 shortBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med 9.
Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



13.1 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.

13.2 Slå på shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till två gånger på b. b¯ tänds.

✔ Funktionen är på.

Notering: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

13.3 Slå av shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på b. b¯ slocknar och kokzonen återgår till effektläge 9.

✔ Funktionen slår av.

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

14 Varmhållningsfunktion

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

14.1 Slå på Varmhållningsfunktion

1. Tryck på 🗑.
2. Välj den kokzon du vill ha inom 10 sekunder.
   L tänds.

✔ Funktionen går igång.

14.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Tryck på 🗑.
2. Välja kokzon.
   L slocknar.
   Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

✔ Funktionen slår av.

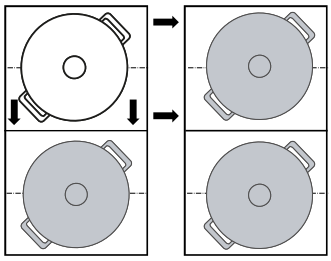
15 flexMotion

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

15.1 flexMotion

Krav: Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på och som du inte förinställt eller använt tidigare.

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan.



Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på den nya kokzonsindikeringen blinkar växelvis tidigare valt effektläge och ⊱.

2. Välj den nya kokzonen för att överta inställningarna. Enheten ställer in effektläget på 0 från den ursprungliga kokzonen.

✔ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

Notering: Vill du ställa en ny kastrull, gryta eller panna på en annan kokzon innan du bekräftat inställningarna, så kan du använda funktionen för båda kastrullerna, grytorna eller pannorna.

16 fryingSensor

Passar för att tillaga och reducera såser, göra pannkakor, smörsteka ägg, steka grönsaker och biffar till den tillagningsgrad du vill ha med full kontroll på temperaturen.
I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den måltemperatur du vill i början. Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.
Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen ⌣.

16.1 Fördelar

- Enheten håller temperaturen konstant utan att du behöver ändra effektläge.
- Oljan blir inte överhettad. Förhindrar att du bränner vid maten.
- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen, vilket spar effekt.

16.2 Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Temperatur	Funktioner
1	120°C	Koka och reducera såser, steka grönsaker
2	140°C	Bryna på i olivolja eller smör
3	160°C	Steka fisk och grova livsmedel
4	180°C	Fritera panerat, fryst och grillat
5	215°C	Högtemperaturgrill och grillplatta

16.3 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.

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

16.4 Slå på fryingSensor

1. Sätt tom panna på kokzonen.
2. Tryck på ⌣ och välj sedan kokzon.
3. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.

✔ Funktionen går igång. ⌣ blinkar tills inställd måltemperatur är uppnådd.
✔ Är måltemperaturen uppnådd, så ger enheten signal och ⌣ slutar blinka.

4. Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

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

16.5 Slå av fryingSensor

▸ Välj kokzon och tryck sedan på ⌣.
✔ Funktionen slår av.

16.6 Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

I den medföljande dokumentationen finns en tabell med tillagningsrekommendationer för fryingSensor.

17 Barnspärr

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

17.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck till på ⏻.
2. Tryck på 🔒 i 4 sekunder.

✔ Indikeringen 🔒 lyser i 10 sekunder.
✔ Hällen är spärrad.

17.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på ⏻.
2. Tryck på 🔒 i 4 sekunder.

✔ Spärren slår av.

17.3 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. 13*.

18 Torkskydd

Ger möjlighet att spärra kontrollerna vid rengöring så att inställningarna inte ändras oavsiktligt.
Spärren påverkar inte huvudbrytaren.

18.1 Slå på Torkskydd

▸ Tryck på 🔒. Enheten ger varningssignal och 🔒 tänds.

✔ Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Enheten ger signal 5 sekunder innan den slår av.

18.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

▸ Tryck på 🔒.

✔ Spärren av kontrollerna slår av.

19 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning. Kokzonen visar *F8* och slår av.

Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge.
Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

20 Grundinställningar

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

20.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr	*0* - Manuell. [1] *1* Automatisk. *2* – Av.
c 2	Ljudsignaler	*0* – Kvitterings- och felsignal är av. *1* – Bara felsignal är på. *2* – Bara kvitteringssignal på. *3* – Alla ljudsignaler är på [1].
c 3	Effektförbrukningsdisplay Visar den totala energiförbrukningen mellan att sätta på och stänga av hällen i kWh. Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.	*0* – Av. [1] *1* – På.
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	*00* - avstängd. [1] *01-99* - Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	*1* – 10 sekunder [1] *2* – 30 sekunder *3* - 1 minut

[1] Fabriksinställning

Indikering	Inställning	Värde
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen.	0 - Av. Hällens maxeffekt [1]. 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3. - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 11	powerMove Plus Ger möjlighet att ändra de förinställda effektlägena på den flexibla kokzonens kokzonsdelar. Välj en av de båda kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på ⍰ för att bekräfta det nya effektläget och välja nästa kokzonsdel.	9 - Förinställt effektläge för främre kokzonen. 5 - Förinställt effektläge för mittkokzonen. 1.5 - Förinställt effektläge för bakre kokzonen.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 13	flexInduction Ändra hur Flex-zonläget slår på.	0 - Som två oberoende kokzoner. 1 - Som en sammanhängande kokzon. [1]
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar [1]. 1 - Fabriksinställningar.

20.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck på ⏻ för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på ◷ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	0 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	0.5

✔ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen för att få upp separata indikeringar.

3. Tryck på ◷ för att hoppa till grundinställningarna.
✔ c 1 och 0 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 4 sek. på ◷.
✔ Inställningarna är sparade.

20.3 Avbryta ändra grundinställningar

▸ Tryck på ⏻.
✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

21 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. 13*

21.1 Kör Kastrulltest

Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, så kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.

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 c 12.
3. Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
✔ Testet är igång.
✔ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

21.2 Kontrollera resultatet

I följande tabell hittar du vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

[1] Fabriksinställning

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

22 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. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: *www.home-connect.com*.
Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar
- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
  → *"Säkerhet", Sid. 2*
- 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.

22.1 Ställa in Home Connect

Krav
- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

1. Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.
2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

22.2 Översikt över Home Connect-inställningarna

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i hällens grundinställningar.

Inställning	Urval eller indikeringar	Tilläggsinformation
HC 1	Nätverksuppkoppling 0 – Nedkopplad/koppla ned nätverksuppkopplingen 1 – Automatisk uppkoppling 2 – Manuell uppkoppling 3 – Uppkopplad	Logga in hällen på WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) eller koppla ned nätverksuppkopplingen.
HC 2	Appuppkoppling 0 – Nedkopplad 1 – Koppla upp	Du får bara upp HC 2 om hällen är hemnätverksuppkopplad.
HC 3	Uppkoppling mot WLAN 0 – Den trådlösa modulen är av 1 – Den trådlösa modulen är på	Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på. Du får bara upp HC 3 om hällen redan varit nätverksuppkopplad.
HC 4	Appinställning 0 – Av 1 – På [1]	Är HC 4 av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.
HC 5	Mjukvaruuppdatering 1 – Uppdatering finns och är klar för installation. 2 – Påbörja installationen	Du får bara upp HC 5 när det finns en mjukvaruuppdatering.

[1] Fabriksinställning

Inställning	Urval eller indikeringar	Tilläggsinformation
HC6	Fjärraccess av service *0* – Otillåten *1* – Tillåten	Du får bara upp *HC6* när service försöker koppla upp sig mot hällen. Du kan närsomhelst avsluta tilldelad access.
HC7	Visa WLAN-signalstyrkan *0* – Inte uppkopplad mot WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) *1* – Signalstyrka 1 (låg) *2* – Signalstyrka 2 (medel) *3* – Signalstyrka 3 (hög)	Du får bara upp *HC7* när det finns uppkoppling mot W-LAN-hemnätverket (Wi-Fi).
HC8	Uppkoppling mot Home Connect-servern *0* – Nedkopplad *1* – Uppkopplad	Du får bara upp *HC8* när det finns uppkoppling mot W-LAN-hemnätverket (Wi-Fi).

22.3 Koppla ned nätverksuppkoppling

- ▸ Gå in i grundinställningarna, välj *HC3* och sedan värdet *0*.
- ✔ Uppkopplingen mot WLAN (N) kopplas ned.

Notering: Välj värdet *1* för att koppla upp igen.

22.4 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.
- Grundinställningarna *HC4* måste vara på för att du ska kunna Home Connect-appinställa hällen. *HC4* är på vid utleverans. Är överföringen av inställningarna av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

1. 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.

2. Tryck på kokzonsindikeringen för den kokzon du vill ha för att bekräfta inställningen.
3. Tryck till på något av hällpekfälten för att avvisa inställningen.

22.5 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.

Du hittar aktuell mjukvaruversion i Home Connect-appen under enhetsinformationen till resp. enhet.

Noteringar

- 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.

22.6 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*.

22.7 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect.funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicyn i Home Connect-appen.

23 Hällbaserad fläktstyrning

Är häll och fläkt Home Connect-kompatibla, så kopplar du smidigast upp enheterna på Home Connect-appen. Koppla upp båda enheterna mot Home Connect och följ appanvisningarna.

Noteringar
- Kontrollerna på själva fläkten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via den hällbaserade fläktstyrningen då.
- Du kan bara koppla upp mot fläkten via Home Connect-appen.

23.1 Home Connect Återställning av inställningar

Om det uppstår problem med att koppla upp spisen mot WLAN-hemmanätverket (Wi-Fi) eller om du vill logga in spisen i ett annat WLAN-hemmanötverk (Wi-Fi) kan du återställa Home Connect inställningarna.

Notering: Om du återställer Home Connect inställningarna bryts också sammankopplingen med en eventuellt ansluten spisfläkt.

1. Håll ◷ intryckt i 4 sekunder.
✔ Displayen visar produktinformationen.
2. Tryck flera gånger på ◷ tills displayen omväxlande visar *c* och *16*.
3. Ställ in värdet *0* på inställningsdelen.

23.2 Fläktstyrning via hällen

I grundinställningarna kan du ställa in hur fläkten ska fungera när du slår på och av hällen eller ställer in olika kokzoner.

Du kan göra fler inställningar med hällens kontroller.

Inställning av fläkten

1. Tryck på ⁂.
2. Välj ett fläktsteg i inställningsområdet.
   Du kan välja mellan fläktstegen 1, 2 och 3.
   Tryck på 4 eller 5 i inställningsområdet för att ställa in ett intensivsteg. Alternativt kan du trycka flera gånger på **b** tills önskat intensivsteg visas.

Avstängning av fläkten

▸ Markera fläktsteg 0 i inställningsområdet.

Inkoppling av automatisk drift

▸ Håll ⁂ intryckt tills displayen visar *A*.
✔ Om imma bildas startar fläkten automatiskt.

Avstängning av automatisk drift

▸ Håll ⁂ intryckt tills *A* släcks.
Om du ställer in ett annat fläktsteg avslutas också den automatiska driften.

Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hällkontrollerna.

1. Tryck på ☼ för att tända belysningen.
2. Tryck på ☼ för att släcka belysningen.

23.3 Översikt över fläktstyrningens inställningar

I grundinställningarna kan du ställa in hur fläkten ska fungera när du slår på och av hällen eller ställer in olika kokzoner.

Inställning[1]	Urval	Beskrivning
c16	Häll-/fläktuppkoppling *0* – Nedkopplad/koppla ned *1* – Ingen funktion *2* – uppkopplad mot WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) *3* – uppkopplad mot WLAN och fläkt	-
c18	Automatisk fläktstart *0* – Av. Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs. *1* – På med autoläge[2]. Fläkten går igång på autoläge när du slår på en kokzon. *2* – På med manuellt läge. Fläkten går igång på angivet fläktläge när du slår på en kokzon.	Du får bara upp displayinställningen när enheten är uppkopplad mot fläkten.
c20	Fläkteftergång *0* – Fläkten slår av med hällen. *1* – På med autoläge[2] *2* – På med normal fläkteftergång *3* – Ingen ändring av inställningarna	Inställning av om och hur fläkten ska fortsätta att gå när hällen slår av. Du får bara upp displayinställningen när enheten är uppkopplad mot fläkten.

[1] Allt efter apparatens utrustning
[2] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Inställning [1]	Urval	Beskrivning
c21	Slå på belysningen automatiskt 0 – Av 1 – På [2] Belysningen slår på när hällen går igång.	Du får bara upp displayinställningen när enheten är uppkopplad mot fläkten.
c22	Slå av belysningen automatiskt 0 – Av [2] 1 – Belysningen slår av när hällen slår av.	Du får bara upp displayinställningen när enheten är uppkopplad mot fläkten.

24 Rengöring och skötsel

24.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i onlineshoppen eller i butik.

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

- Koncentrerat diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnsrengöring eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtrycks- och ångtvätt

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 hällrengöring.
   Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

   Tips!
   - Specialsvampar för hällrengöring 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.

Notering: 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.

25 Avhjälpning av fel

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

Tips!: Koppla upp enheten mot Home Connect-appen för automatiska mjukvaruuppdateringer. De åtgärdar fel, ger effektförbättringar och lägger upp nya funktioner.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
  → *"Kundtjänst", Sid. 20*

⚠ 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.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

[1] Allt efter apparatens utrustning
[2] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

25.1 Varningsanvisningar

Noteringar

- Får du upp *E* på displayerna, håll resp. kokzonsknapp intryckt och läs 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 lågeffektläge 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. ▸ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▸ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.
	Elektronikfel ▸ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▸ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2, *F 4*, *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.
F0	flexMotion slås inte på. ▸ Tryck på någon av knapparna för att slå av felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men utan att använda flexMotion-funktionen. Kontakta service.
F9	Den utökade Flex-zonen slår inte på. ▸ Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta tillagningen med övriga kokzoner. Kontakta service.
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 kopplingsschemat anger.
d E	Demoläget är på. ▸ Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsakar är möjliga. ▸ Gå till *www.home-connect.com*.

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 der 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 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.
En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under siemens-home.bsh-group.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.

CE

2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 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.							

28 Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning från service minst 10 år efter lansering av enheten inom EES.
Dessutom går det att beställa fler funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 15 år efter lanseringen av enheten.
För mer information, kontakta service.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.
Information enligt förordning (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under siemens-home.bsh-group.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

28.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

När du kontaktar kundtjänst behöver du produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) som är angivet på enhetens typskylt.

Typskylten finns:
- på apparatpasset.
- på spishällens undersida,.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna →*Sid. 13* .
Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

29 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.

29.1 Smält choklad

Ingredienser: 150 g mörk choklad (55% kakao).
- Ø 16 cm-kastrull utan lock
  - Tillagning: effektläge 1.5

29.2 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 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

29.3 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 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

29.4 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

29.5 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 8.5
  - 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 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

29.6 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 8.5
  - 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 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

29.7 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 2.5

29.8 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

29.9 Göra crêpes

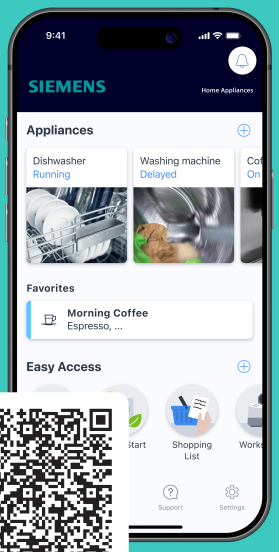
Recept enligt DIN EN 60350-2

- 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

29.10 Fritera djupfryst 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

Siemens Home Appliances App



Koppla upp din hemenhet idag och få följande fördelar:

- **Är hällen av? Kontrollera hällen överallt med appen.**
- **Fokusera helt på matlagningen. Fläkten går igång automatiskt när påbörjar matlagningen. (kräver kompatibel fläkt)**
- **Välj bland massor av recept. Har du steksensor så kan du skicka matchande inställningar till enheten.**

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

9001731112 (060205) REG25
SV