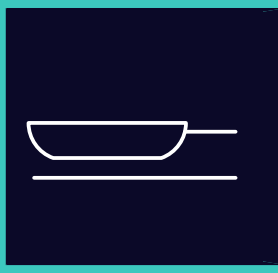
SIEMENS

EX8..LV...



Induction hob

FI Käyttöohje 2

SV Bruksanvisning 19



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

Siemens Home Appliances

Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodn sivun otsikosta.



Sisällysluettelo

1 Turvallisuus 2
2 Esinevaurioiden välttäminen 4
3 Ympäristönsuojelu ja säästö 4
4 Soveltuva keittoastia 5
5 Tutustuminen 5
6 Ennen ensimmäistä käyttöä 7
7 Käytön perusteet 7
8 flexInduction 8
9 powerMove Plus 9
10 Aikatoiminnot 9
11 powerBoost 10
12 shortBoost 10
13 Lämpimänäpito 11
14 flexMotion 11
15 fryingSensor 11
16 Lapsilukko 12
17 Pyyhintäsuoja 12
18 Yksilöllinen turvakatkaisu 12
19 Perusasetukset 13
20 Keittoastiatesti 14
21 Puhdistus ja hoito 14
22 Toimintahäiriöiden korjaaminen 15
23 Hävittäminen 16
24 Huoltopalvelu 16
25 Testiruoat 17

⚠ 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:
- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:
- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten

laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.
Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!
Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasoilla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.
- ▸ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▸ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▸ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▸ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.
- ▸ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.
- ▸ Älä käytä keittotason suojuksia.

Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.
- ▸ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.
- ▸ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.
- ▸ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▸ Pidä alle 8-vuotiaaat lapset poissa laitteen lähettyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- ▸ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita.

Laite kuumenee käytön aikana.
- ▸ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.
- ▸ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▸ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▸ Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.
- ▸ Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▸ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▸ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▸ Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.
- ▸ Soita huoltopalveluun. →*Sivu 16*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▸ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.
- ▸ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

Metalliesineiden osuminen keittotason alaosassa olevaan puhaltimeen voi saada aikaan sähköiskun.
- ▸ Älä säilytä pitkiä, teräviä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.
- ▸ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▸ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa.

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.

- ▸ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▸ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.

- ▸ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▸ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▸ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▸ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▸ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentäminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värjäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdista keittotaso vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värjäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviastioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

HUOMIO

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin.

- ▸ Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä siinä pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.
- ▸ Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▸ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.
Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.
- ✔ Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.
- ✔ Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.
- ✔ Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.
- ✔ Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.
- ✔ Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.
- ✔ Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.
- ✔ Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

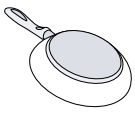
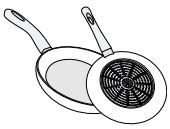
Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.
- ✔ Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

4 Soveltuva keittoastia

Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, ota huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.
Tarkasta toiminnolla Keittoastiatesti, sopiiko keittoastia käyttöön.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
Suositeltu keittoastia 	Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
	Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä tai valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, ja se tunnistetaan varmasti.
Soveltuu  	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.	Jos ferromagneettinen alue on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.
	Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.	Tämä keittoastiapohjat pienentävät ferromagneettista pintaa, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.
Ei sovellu	Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista.	

Huomautukset
- ▪ Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.
- ▪ Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

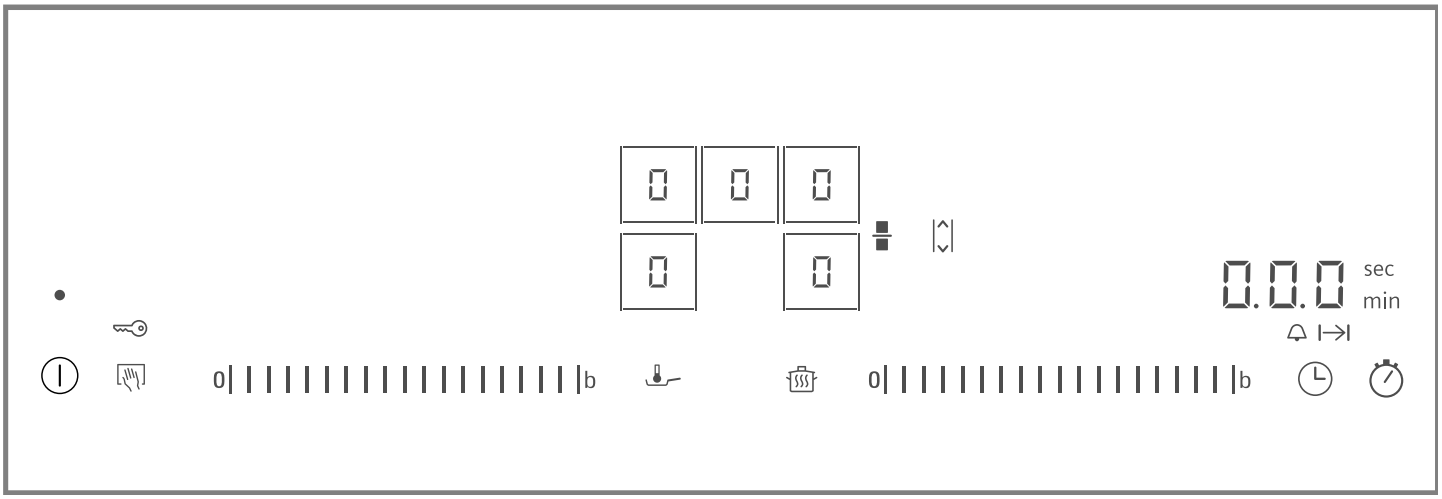
5 Tutustuminen

5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

5.2 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



Ohje: Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana.

Huomautus: Älä aseta keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Valintatunnistimet

Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit syttyvät.

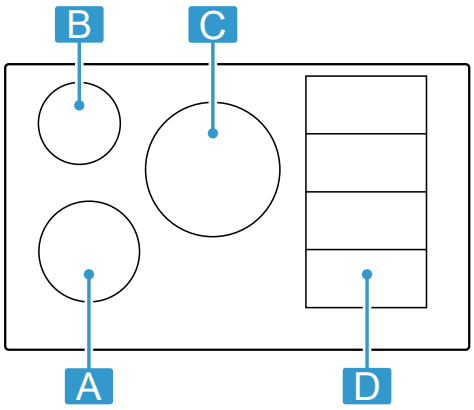
Tunnistin	Toiminto
⏻	Pääkytkin
□/⌴	Keittoalueen valinta
0||||||||||||	Säätöalue
b	powerBoost / shortBoost

Tunnistin	Toiminto
	flexInduction
	powerMove Plus
	Pyyhintäsuoja / Lapsilukko
	Lämpimänäpito
	fryingSensor
	Poiskytkentäajastin / Hälytin
	countUp function

Keittotason tilasta riippuen myös keittoalueiden näytöt ja erilaiset päälle kytketyt ja käytettävissä olevat toiminnot syttyvät.

5.3 Keittoalueiden jako

Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.



Alue	Suurin tehoalue	
A Ø 18 cm	Tehotaso 9 powerBoost	1 800 W 3 100 W
B Ø 14,5 cm	Tehotaso 9 powerBoost	1 400 W 2 200 W
C Ø 24 cm	Tehotaso 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
D	Tehotaso 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W

Alue	Suurin tehoalue	
D	Tehotaso 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

Alue	Keittoalueen tyyppi
	Flex-alue → *"flexInduction", Sivu 8*
○/⊟	Yksiosainen keittoalue

5.5 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on kuuma.
h	Keittoalue on lämmin.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavia suosituksia.

6.1 Ensimmäinen puhdistus

Poista pakkausjäämät keittotason pinnalta ja pyyhi pinta kostealla liinalla. Luettelon suositelluista puhdistusaineista löydät virallisilta verkkosivuilta siemens-home.bsh-group.com.
Lisätietoja hoidosta ja puhdistuksesta. →*Sivu 14*

6.2 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

6.3 Keittoastia

Luettelon suositelluista keittoastioista löydät virallisilta verkkosivuilta siemens-home.bsh-group.com.
Lisätietoja käyttöön sopivista keittoastioista. →*Sivu 5*

7 Käytön perusteet

7.1 Keittotason kytkeminen päälle

- ▸ Kosketa symbolia ⏻.
  Keittoalueiden ja tällä hetkellä käytettävissä olevien toimintojen symbolit palavat.
- ✔ Keittotaso on käyttövalmis.

reStart

- ▸ Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

7.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▸ Kosketa kohtaa ⏻, kunnes näytöt sammuvat.
- ✔ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

7.3 Keittoalueiden tehotason säätö

Keittoalueessa on 17 tehotasoa, jotka näytetään välillä 1 9 väliarvoineen. Valitse kypsennettävälle tuotteelle ja suunnitellulle kypsennysprosessille parhaiten sopiva tehotaso.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia □/⌴.
2. ✔ Näyttö 0 palaa kirkkaampana.
3. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso.
4. ✔ Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

quickStart

- ▸ Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue tai aseta se arvoon 0.
3. ✔ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

7.4 Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (⎽=☰). Kypsennysaika (◷ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Kun haluat esilämmitää, aseta tehoaste 8 - 9.

	⎽=☰	◷ min
Sulatus		
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Ruokamakkarat [1]	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25

	⎽=☰	◷ min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		

[1] Ilman kantta

	⎓	◷ min
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	2.5 - 3.5	15 - 30
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Nuudelit [1]	6 - 7	6 - 10
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Pataruoka painekattilassa	4.5 - 5.5	-
Haudutus		
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi [2]	3 - 4	50 - 60
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa [1]		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)	5 - 6	10 - 20

	⎓	◷ min
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Munakas (paista yksitellen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina [1]		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliininmunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-

8 flexInduction

Muuntuvan keittoalueen avulla voit sijoittaa kaiken muotoiset ja kokoiset keittoastiat mielesi mukaan. Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

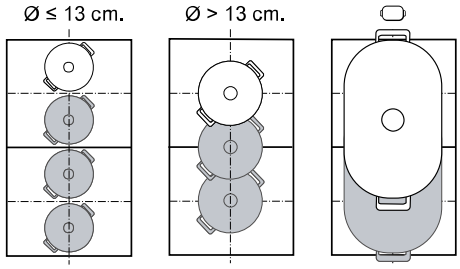
8.1 Keittoastian sijoittaminen

Muuntuvan keittoalueen asetukset voidaan määrittää kahdella tapaa sen mukaan, mitä keittoastiaa käytetään. Jotta varmistetaan lämmön hyvä tunnistus ja jakautuminen, aseta keittoastia keskelle kuvan mukaan.

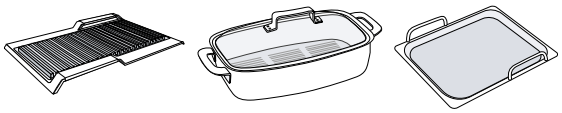
Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suositellaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:

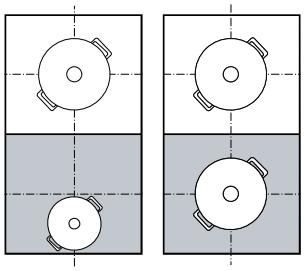


- Suositeltu pitkänmallinen keittoastia ⬭:



Kahtena erillisenä keittoalueena

Suositellaan keittämiseen kahdella keittoastialla.
Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotason.



8.2 flexInduction-alueen kytkeminen päälle

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue.

✔ Keittoalueet eroavat tai yhdistyvät automaattisesti keittoastian koosta ja paikasta riippuen.
✔ Flex-alue on yhdistetty ja ▮ palaa.

Huomautukset

- Voit muuttaa keittoalueen asetuksia manuaalisesti koskettamalla ▮.

[1] Ilman kantta
[2] Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

- Voit muuttaa muuntuvan keittoalueen vakioasetusta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. →*Sivu 13*
- Jos siirrät tai nostat keittoastiaa yhdistetyllä keittoalueella, käynnistyy automaattinen haku. Keittoastiat, jotka laite löytää tämän haun yhteydessä keittoalueen sisältä, kuumenevat edellä valitulla tehotasolla.

9 powerMove Plus

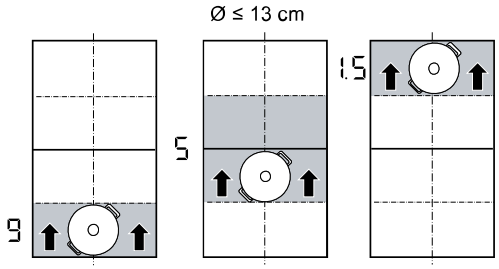
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoa siirtämällä astiaa muuntuvalla keittoalueella yksinkertaisesti eteen- tai taaksepäin. Alue jaetaan sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

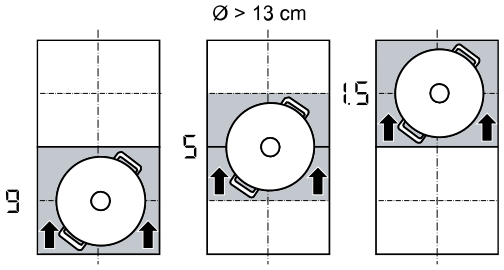
9.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

Käytä vain yhtä keittoastiaa. Keittoalue riippuu käytetystä keittoastiasta ja sen koosta ja paikasta.
Jokaisella keittoalueella on ennakkoasetettu tehotaso:

- Etummainen alue = tehotaso *9*
- Keskimmäinen alue = tehotaso *5*
- Takimmainen alue = tehotaso *1.5*

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. →*Sivu 13*





9.2 powerMove Plus -toiminnon aktivointi

Vaatimus: Aseta vain yksi keittoastia muuntuvalle alueelle.

1. Valitse jompikumpi muuntuvan alueen keittoalueista.
2. Paina ⍰.

✔ ⍰ palaa kirkkaampana ja sen alueen, jolla keittoastia on, tehotaso palaa.
✔ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit muuttaa alueiden tehotasoja keittämisen aikana.

9.3 powerMove Plus -toiminnon deaktivointi

▸ Kosketa symbolia ⍰
✔ ⍰ palaa himmeämpänä.
✔ Toiminto on deaktivoitu.

10 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- countUp function

10.1 Poiskytkentäajastin

Mahdollistaa kypsennysajan ohjelmoinnin yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle

1. Kosketa kaksi kertaa ◷.

✔ Näytöt *00* ja I→I palavat.

2. Valitse haluamasi keittoalue ja kypsennysaika.

✔ Keittoalueen näyttö I→I syttyy.

3. Vahvista valitsimella ◷.
4. Valitse haluamasi tehotaso.

✔ Kypsennysaika alkaa kulua.
✔ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

Huomautus: Jos keittoalueelle, jolla on aktivoituna fryingSensor, on ohjelmoitu kypsennysaika, ohjelmoitu kypsennysaika alkaa kulua, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa kaksi kertaa ◷.
2. Valitse keittoalue.
3. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon *00*, jos haluat poistaa aika-asetuksen.
4. Vahvista valitsemalla ◷.

10.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Se ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Kosketa ◷.

✔ *00* ja 🔔 palavat.

2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.

3. Vahvista valitsemalla ◷.
✔ Aika alkaa kulua.
✔ Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja näytöt vilkkuvat.

HälytinMuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ◷.
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon 00, jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvista valitsemalla ◷.

10.3 countUp function

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

Toiminnon countUp function kytkeminen päälle

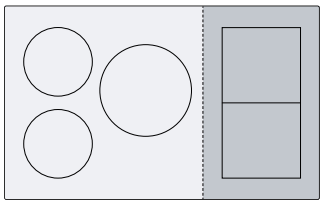
▸ Kosketa ⏲.
✔ 00 palavat.
✔ Aika alkaa kulua.

Toiminnon countUp function kytkeminen pois päältä

▸ Kosketa ⏲.
✔ Toiminta-ajan ohjelmointitoiminnon näytöt sammuvat.
✔ Toiminto on deaktivoitu.

11 powerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla 9.
Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



11.1 Käyttötavan powerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. Näyttö b palaa.
✔ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keität yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

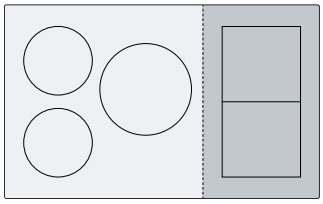
11.2 Käyttötavan powerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. Näyttö b sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
✔ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

12 shortBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla 9.
Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



12.1 Käyttösuositukset

- Älä laita pannulle kantta.
- Älä kuumenna tyhjiä pannuja ilman valvontaa.
- Käytä vain kylmiä pannuja.
- Käytä pannuja, joiden pohja on aivan tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia pannuja.

12.2 Toiminnon shortBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta kaksi kertaa kohtaa b. b palaa.
✔ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keität yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

12.3 Käyttötavan shortBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. b sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
✔ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto kytkeytyy korkeiden lämpötilojen välttämiseksi 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

13 Lämpimänäpito

Tätä toimintoa voit käyttää suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

13.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Paina 🗑.
2. Valitse haluamasi keittoalue seuraavien 10 sekunnin kuluessa.
   L palaa.

✔ Toiminto käynnistyy.

13.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

1. Kosketa 🗑.
2. Valitse keittoalue.
   L sammuu.
   Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

✔ Toiminto on deaktivoitu.

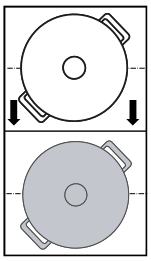
14 flexMotion

Tällä toiminnolla voit siirtää ohjelmoidun tehotason ja kypsennysajan muuntuvalla keittoalueella yhdeltä keittoalueelta toiselle.

14.1 flexMotion

Vaatimus: Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle ja jota ei ole vielä ennakkoasetettu ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.

1. Siirrä keittoastia.



   Keittoastia tunnistetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen aikaisemmin valittu tehotaso ja E.
2. Ota asetukset käyttöön valitsemalla uusi keittoalue. Laite ottaa käyttöön alkuperäisen keittoalueen tehotason 0.

✔ Asetukset on siirretty uudelle keittoalueelle.

15 fryingSensor

Sopii kastikkeiden valmistamiseen tai kokoon keittämiseen, pannukakkuihin tai kananmunien paistamiseen voissa, vihannesten tai pihvien paistamiseen haluttuun kypsyysasteeseen ja lämpötilan pitämiseen tällöin valvottuna.
Sen sijaan, että muutat keittämisen aikana usein tehotasoa, valitse aluksi haluamasi tavoitelämpötila yhden kerran. Keraamisen lasin alla olevat tunnistimet mittaavat sitten keittoastian lämpötilan ja pitävät sen tasaisena koko keittämisen ajan.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla ⌣.

15.1 Edut

- Lämpötila pysyy tasaisena ilman, että tehotasoa tarvitsee muuttaa.
- Öljy ei ylikuumene. Kypsennettävän tuotteen palaminen estyy.
- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi, jolloin säästyy energiaa.

15.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpötila	Toiminnot
1	120 °C	Kastikkeiden valmistamiseen ja kokoon keittämiseen vihannesten paistamiseen
2	140 °C	Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa
3	160 °C	Kalan ja karkeiden elintarvikkeiden paistamiseen
4	180 °C	Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus
5	215 °C	Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu

15.3 Suoliteltu keittoastia

Tätä toimintoa varten on kehitetty erityinen keittoastia, jolla saavutetaan optimaaliset tulokset.
Suositeltuja keittoastioita voit hankkia huoltopalvelun kautta, alan liikkeistä tai verkkokaupastamme siemens-home.bsh-group.com.

Huomautus: Voit käyttää myös muuta keittoastiaa. Keittoastian ominaisuuksista riippuen voi saavutettu lämpötila kuitenkin poiketa valitusta lämpötehosta.

15.4 Toiminnon fryingSensor kytkeminen päälle

1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Kosketa ja valitse sitten keittoalue.
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpöteho.

✔ Toiminto käynnistyy. vilkkuu, kunnes asetettu tavoitelämpötila on taas saavutettu.
✔ Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja lakkaa vilkkumasta.
4. Lisää paistorasva ja sitten kypsennettävä tuote paistinpannuun.

Huomautus: Jos tarvitset ruoan valmistamiseen öljyä yli 250 ml, lisää öljy ja odota muutama sekunti ennen kuin lisäät kypsennettävän tuotteen.

15.5 Toiminnon fryingSensor kytkeminen pois päältä

▸ Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
✔ Toiminto on deaktivoitu.

15.6 Suosituksia keittämiseen toiminnolla fryingSensor

Liitteenä olevissa asiakirjoissa on taulukko, jossa on suosituksia kypsentämiseen toiminnolla fryingSensor.

16 Lapsilukko

Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

16.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatimus: Keittotason pitää olla pois päältä.
1. Napauta ⏻.
2. Kosketa 4 sekunnin ajan.

✔ Näyttö palaa 10 sekunnin ajan.
✔ Keittotaso on lukittu.

16.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

1. Napauta ⏻.
2. Kosketa 4 sekunnin ajan.

✔ Lukitus on poistettu.

16.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä.
Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset →*Sivu 13*.

17 Pyyhintäsuoja

Tämän avulla voidaan ohjauspaneeli lukita puhdistusta varten, jotta asetukset eivät muutu tahattomasti.
Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen.

17.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

▸ Paina . Kuuluu varoitusääni ja palaa.

✔ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

17.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:

▸ Kosketa symbolia .

✔ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

18 Yksilöllinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Keittoalue näyttää *F8* ja se kytkeytyy pois päältä.

Aika 1 - 10 tunnin välillä riippuu valitusta tehotasosta.
Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

19 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

19.1 Yhteenveto perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
c 1	Lapsilukko	0 - Manuaalisesti. [1] 1 Automaattisesti. 2 – Kytketty pois päältä.
c 2	Äänimerkit	0 – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 – Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 – Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 – Kaikki äänimerkit ovat päällä [1].
c 3	Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.	0 – Kytketty pois päältä. [1] 1 – Kytketty päälle.
c 5	Keittoalueiden automaattinen sammutus.	00 - sammutettu. [1] 01-99 - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto	1 – 10 sekuntia [1] 2 – 30 sekuntia 3 - 1 minuutti
c 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy _, etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	0 - Kytketty pois päältä. Keittotason maksimiteho [1]. 1 - 1000 W. Pienin teho. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Suositus 13 ampeerille. 3. - 3500 W. Suositus 16 ampeerille. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ... 9 - Keittotason maksimiteho.
c 11	powerMove Plus Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakkoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten yksi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja paina ⊡ vahvistaaksesi uuden tehotason.	9 - Ennakkoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle. 5 - Ennakkoasetettu tehotaso keskimmäiselle keittoalueelle. 1.5 - Ennakkoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle.
c 12	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu.
c 13	flexInduction Muuntuvan Flex-alueen päällekytkeytymistilan muuttaminen.	0 - Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena. 1 - Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena. [1]
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset [1]. 1 - Tehdasasetukset.

19.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatimus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ⏻.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia ◷ 4 sekunnin ajan.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	02.

[1] Tehdasasetus

Tuotetiedot	Näyttö
Sarjanumero 2	0.5

- ✔ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kun haluat hakea yksittäiset näytöt näyttöön, kosketa säätöaluetta.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ◷.
- ✔ c 1 ja 0 palavat ennakkoasetuksena.

4. Kosketa symbolia ◷ toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetus säätöalueella.
6. Kosketa symbolia ◷ 4 sekunnin ajan.
- ✔ Asetukset on tallennettu muistiin.

19.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▸ Kosketa symbolia ⏻.
- ✔ Kaikki muutokset hylätään eikä niitä tallenneta muistiin.

20 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisprosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan koko vastaa käytetyn keittoalueen kokoa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta. →*Sivu 13*

20.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

Muuntuva keittoalue on asetettu yksittäiseksi keittoalueeksi siten, että se tarkastaa vain yhden yksittäisen keittoastian.

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian pohjan kokoon.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse c 12.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✔ Testi on käynnissä.
- ✔ Tulos ilmestyy 20 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

20.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta näet, mitä keittämisen laadun ja nopeuden tulos tarkoittaa.

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen suju optimaalisesti.
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

Huomautus: Jos tulos ei ole tyydyttävä, aseta keittoastia uudelleen pienemmälle keittoalueelle, jos sellainen on käytettävissä.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöaluetta.

21 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

21.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

HUOMIO
Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.
- ▸ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- ▸ Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

Sopimattomat puhdistusaineet
- ▪ Laimentamaton astianpesuaine
- ▪ Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- ▪ Hankausaineet
- ▪ Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranpoistoaine
- ▪ Hankaavia sieniä
- ▪ Painepesuri tai höyrysuihku

21.2 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Vaatimus: Keittotason pitää olla kylmä. Vain jos tahrat ovat sokeria, riisitärkkelystä, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähtyä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.
   Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

   Ohjeet
   - ▪ Keraamiselle lasille tarkoitetulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.
   - ▪ Kun pidät keittoastian pohjan puhtaana, keittotason pinta pysyy hyvässä kunnossa.

21.3 Profiilien puhdistus

Jos profiileissa on käytön jälkeen likaa tai tahroja, puhdista ne.

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla.
   Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

22 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▸ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
  → *"Huoltopalvelu", Sivu 16*

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▸ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▸ Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

22.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset
- Jos näyttöön ilmestyy *E*, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy säästökäytölle.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

22.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. ▸ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
	Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. ▸ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.
	Häiriö elektroniikassa ▸ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. ▸ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. ▸ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.
F5 + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. ▸ Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. ▸ Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/*F6*	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. ▸ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F0	flexMotion ei aktivoidu. ▸ Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain valitsinta. Käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman toimintoa flexMotion. Ota yhteys huoltopalveluun.

Vika	Syy ja vianhaku
F8	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. ▸ Yksilöllinen turvakatkaisu on kytketty päälle. Tee keittoalueen asetukset koskettamalla jotain valitsinta ja kytke näyttö pois päältä.
E 9000/E9010	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. ▸ Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400/E9011	Keittotasoa ei ole liitetty oikein. ▸ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan.
dE	Esittelytila on aktivoitu. ▸ Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu.
-	Lapsilukko on aktivoitu. ▸ Lapsilukko -toiminnon deaktivointi

22.3 Laitteen normaalit äänet

Induktiolaiteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkäitä ääniä.

23 Hävittäminen

23.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
   Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

24 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltasi tai verkkosivultamme.
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).
Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Asetuksen (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta siemens-home.bsh-group.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

24.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:
- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista.
Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistenumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset →*Sivu 13* .
Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

25 Testiruoat

Nämä suositusasetukset on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi. Testeissä käytettiin induktiokeittotasoille tarkoitettuja keittoastiasarjojamme. Voit hankkia näitä varustesarjoja tarvittaessa jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme kautta tai verkkokaupastamme.

25.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).
- Kattila Ø 16 cm ilman kantta
  – Keittäminen: tehotaso 1.5

25.2 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Resepti standardin DIN 44550 mukaan
Lähtölämpötila 20 °C
Kuumentaminen, sekoittamatta
- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 450 g
  – Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella, Määrä: 800 g
  – Kuumentaminen: kesto 2 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

25.3 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Esimerkiksi: linssien halkaisija 5-7 mm. Lähtölämpötila 20 °C
Sekoita 1 minuutin kuumennuksen jälkeen
- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 500 g
  – Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella Määrä: 1 kg
  – Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

25.4 Béchamelkastike

Maidon lämpötila: 7 °C
- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa jossa rasvaa 3,5 % ja ripaus suolaa

Béchamelkastikkeen valmistus

1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä kaikki.
▸ Kuumentaminen: kesto 6 min, tehotaso 2
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaksi koko ajan sekoittaen.
▸ Kuumentaminen: kesto 6 min 30 s, tehotaso 7
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
▸ Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

25.5 Riisipuuron keittäminen kansi päällä

Maidon lämpötila: 7 °C
1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kuumenna ilman kantta. Sekoita 10 minuutin kuumennuksen jälkeen.
2. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.
Kypsennysaika kuumennusaika mukaan lukien n. 45 min.
- Kattila Ø 16 cm Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3, sekoita 10 min kuluttua

25.6 Riisipuuron keittäminen ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C
1. Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen.
2. Kun maidon lämpötila on n. 90 °C, valitse suositeltu tehotaso ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.
- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.5

25.7 Riisin keittäminen

Resepti standardin DIN 44550 mukaan
Veden lämpötila: 20 °C
- Kattila Ø 16 cm kannella Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2
- Kattila Ø 20 cm kannella Ainekset: 250 pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa
  – Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.5

25.8 Porsaanfileen paistaminen

Fileen lähtölämpötila: 7 °C
- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 3 porsaanfileepalaa, kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksut, ja 15 g auringonkukkaöljyä
  – Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
  – Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

25.9 Lettujen paistaminen

Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 55 ml taikinaa lettua kohden
  - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

25.10 Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus

- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 2 l auringonkukkaöljyä. Kuhunkin friteerausannokseen: 200 g pakastettuja ranskanperunoita, 1 cm paksuja.
  - Kuumentaminen: tehotaso 9, kunnes öljyn lämpötila on 180 °C.
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 9

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



Innehållsförteckning

1 Säkerhet 19
2 Undvika sakskador 21
3 Miljöskydd och sparsamhet 21
4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor 22
5 Lär känna 22
6 Före första användningen 24
7 Användningsprincip 24
8 flexInduction 25
9 powerMove Plus 26
10 Tidsfunktioner 26
11 powerBoost 27
12 shortBoost 27
13 Varmhållningsfunktion 27
14 flexMotion 28
15 fryingSensor 28
16 Barnspärr 29
17 Torkskydd 29
18 Individuell säkerhetsavstängning 29
19 Grundinställningar 29
20 Kastrulltest 30
21 Rengöring och skötsel 31
22 Avhjälpning av fel 31
23 Avfallshantering 33
24 Kundtjänst 33
25 Provrätter 33

⚠ 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 transportskador.

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:
- 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.

1.3 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 – 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. 33*

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 hällen.

⚠ 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.

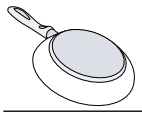
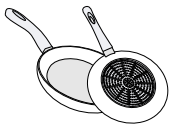
Vrid tidigt ned till lägre effektläge.
- ✔ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

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.

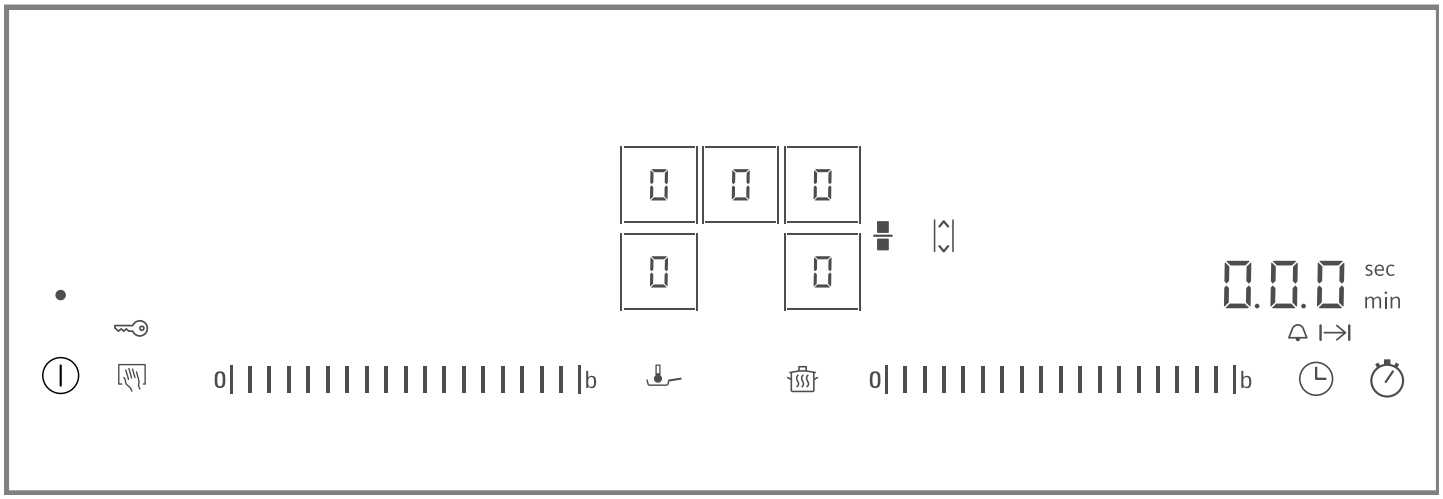
5 Lär känna

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.

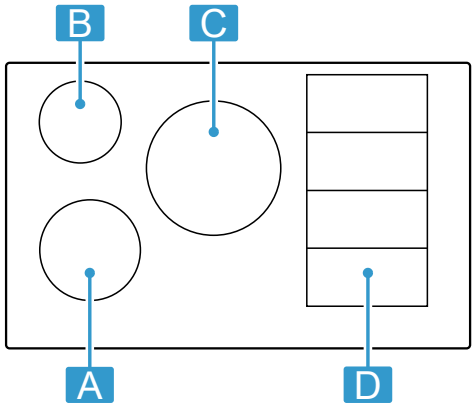
Sensor	Funktion
⏻	Huvudbrytare
☐/⌴	Välja kokzon
0||||||||||||	Inställningsdel

Sensor	Funktion
b	powerBoost / shortBoost
	flexInduction
	powerMove Plus
	Torkskydd / Barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	fryingSensor
	Avstängningstimer / Timer
	countUp function

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 Ø 18 cm	Effektläge 9 powerBoost	1 800 W 3 100 W
B Ø 14,5 cm	Effektläge 9 powerBoost	1 400 W 2 200 W
C Ø 24 cm	Effektläge 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
D	Effektläge 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W

Område	Maxeffektläge	
D	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
	Flex-zon → *"flexInduction", Sid. 25*
○/⊟	Enkelkokzon

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. 31*

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. 22*

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 (⎽⎽≡) som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (◷ min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Ställ in effektläge 8 - 9 för att förvärma.

	⎽⎽≡	◷ min
Smälta		
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
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
Sjuda, 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	-

[1] Utan lock

	⎓	◷ min
Bräsera		
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch [1]	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite fett [2]		
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. stekmat	6 - 7	6 - 10
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis [2]		
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.

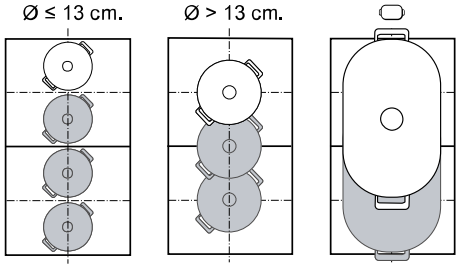
8.1 Placera kastruller, grytor och pannor

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.

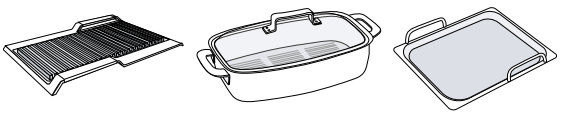
Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

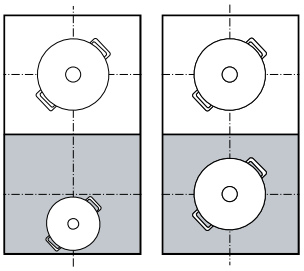


- Rekommenderad avlång gryta, panna ⬭:



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.



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. 29*
- 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.

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

9 powerMove Plus

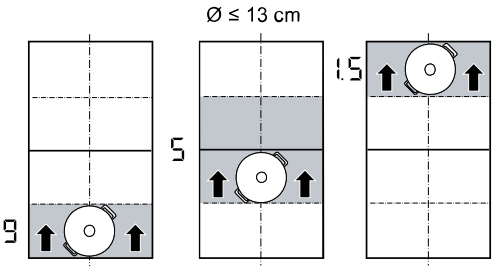
Med funktionen ändrar du kastrullens, grytans eller pannans effektläge genom att bara skjuta den fram eller tillbaka på den flexibla kokzonen. Zonen är indelad i tre delar med olika effektlägen.

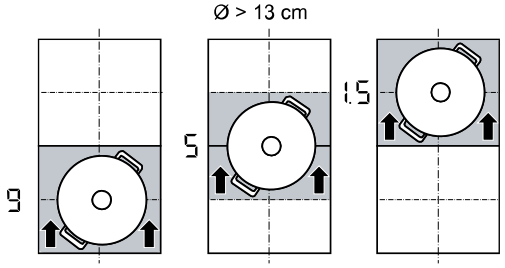
9.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

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. 29*.





9.2 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.

9.3 Slå av powerMove Plus

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

10 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer
- countUp function

10.1 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 ◷.

10.2 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 ◷.

10.3 countUp function

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

Slå på countUp function

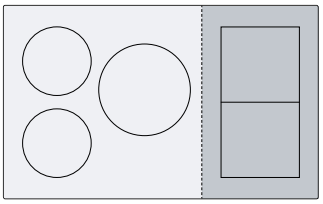
- ▸ Tryck på ⏲.
- ✔ 00 tänds.
- ✔ Tiden börjar räkna ned.

Slå av countUp function

- ▸ Tryck på ⏲.
- ✔ Timerprogrammeringens indikeringar slocknar.
- ✔ Funktionen slår av.

11 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.



11.1 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.

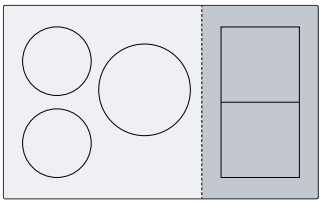
11.2 Slå av powerBoost

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.

12 shortBoost

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



12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.

13 Varmhållningsfunktion

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

13.1 Slå på Varmhållningsfunktion

1. Tryck på 🗑.
2. Välj den kokzon du vill ha inom 10 sekunder.
   L tänds.
- ✔ Funktionen går igång.

13.2 Slå av Varmhållningsfunktion

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

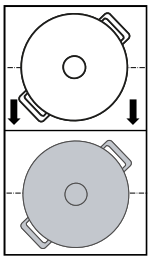
14 flexMotion

Funktionen överför den flexibla kokzonens programmerade effektläge och tillagningstid från en kokzon till en annan.

14.1 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.

15 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 ⌣⌐.

15.1 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.

15.2 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

15.3 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.

15.4 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.

15.5 Slå av fryingSensor

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

15.6 Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

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

16 Barnspärr

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

16.1 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.

16.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på ⏻.
2. Tryck på 🔒 i 4 sekunder.
- ✔ Spärren slår av.

16.3 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. 29*.

17 Torkskydd

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

17.1 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.

17.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:
- ▸ Tryck på 🔒.
- ✔ Spärren av kontrollerna slår av.

18 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.

19 Grundinställningar

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

19.1 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.

[1] Fabriksinställning

Indikering	Inställning	Värde
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 – 10 sekunder [1] 2 – 30 sekunder 3 - 1 minut
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 kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på ⚀ för att bekräfta det nya effektläget.	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.

19.2 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)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	05

✔ 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.

19.3 Avbryta ändra grundinställningar

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

20 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. 29*

20.1 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 20 sekunder.

[1] Fabriksinställning

20.2 Kontrollera resultatet

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

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.

Notering: Får du dåligt resultat för kastrullen, grytan eller pannan, sätt den på ev. mindre kokzon.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

21 Rengöring och skötsel

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

21.1 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

21.2 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.

21.3 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.

22 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. 33*

⚠ 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.

22.1 Varningar

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.

22.2 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.
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.
-	Barnspärr är aktiverad. ▸ Slå av Barnspärr

22.3 Normala enhetsljud

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

23 Avfallshantering

23.1 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.

24 Kundtjänst

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

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

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

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens 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. 29* .
Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

25 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.

25.1 Smält choklad

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

25.2 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

25.3 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

25.4 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

25.5 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.

25.6 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

25.7 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

25.8 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

25.9 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

25.10 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

FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama
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

9001874668 (050409) REG25
fi, sv