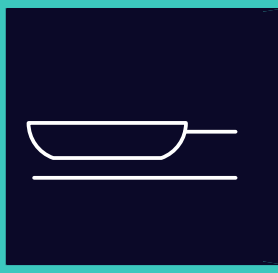
SIEMENS

EX...HEC..

Induktionshäll



SV Bruksanvisning





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



Siemens Home Appliances

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



Innehållsförteckning

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

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

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

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

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Allmänna anvisningar

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

1.3 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:
- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

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

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-di-

rektivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishällen på avsett sätt.

1.4 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.
Låt inte barn leka med enheten.
Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.
Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.5 Säker användning

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.
- ▸ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▸ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.
- ▸ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▸ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.
- ▸ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.
- ▸ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.
- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.
- ▸ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

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

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

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Obehöriga reparationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Slå inte på skadad enhet.
- ▸ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. →*Sid. 19*

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- ▸ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbottnen och kokzonen.
- ▸ Håll alltid kokzonen och kastrullbottnen torra.
- ▸ Använd aldrig frusna kokkärl.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.
- ▸ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▸ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.
- ▸ Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!
Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▸ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▸ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Undvika sakskador

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

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

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.
Tips!: Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

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

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

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

Lyft locket så lite som möjligt.

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

Använd glaslock.

- ✔ Du kan se ned igenom kastrullens, grytans glaslock utan att lyfta på det.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✔ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✔ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

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

Vrid tidigt ned till lägre effektläge.

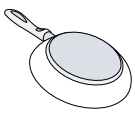
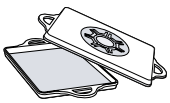
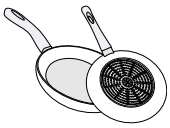
- ✔ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att den ska registreras ordentligt. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest.
→ *"Kastrulltest", Sid. 14*

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.	

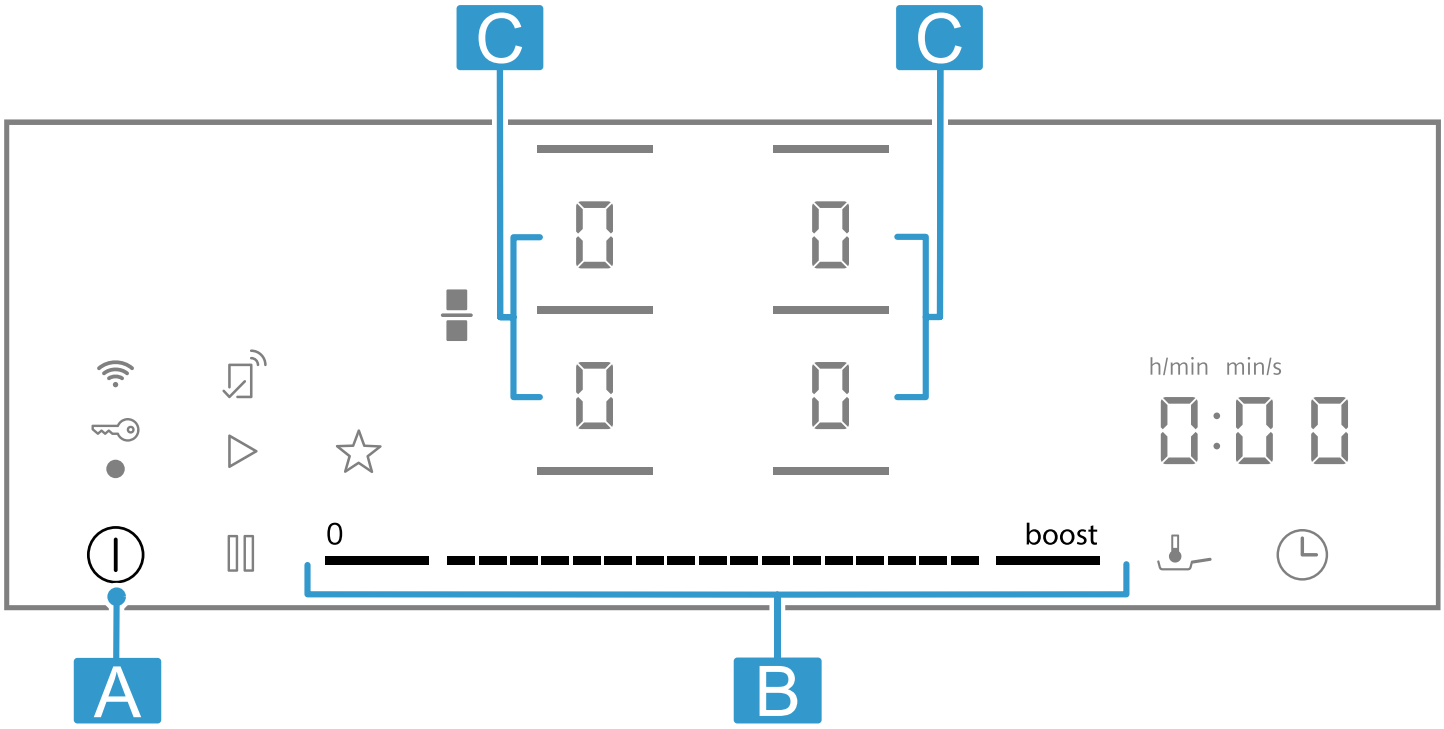
Noteringar

- 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 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Bokstav	Beteckning
A	Huvudbrytare
B	Inställningsdel
C	Kokzon

Notering: Håll kontrollerna rena och torra.

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

Pekfält

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

Sensor	Funktion
⏻	Huvudbrytare
⎺	Välja kokzon
▬▬	Inställningsdel
boost	powerBoost
▮	Hopslagning/delning av kokzonerna
	fryingSensor
◷	Timerfunktioner
⏸	Paus Barnspärr
☆	Favoriter-knapp
	Uppkoppling

Indikeringar

Indikering		Funktion
		Avstängningstimer
		fryingSensor
	1-9	Effektlägen
		Barnspärr

Knappar vid Home Connect-uppkoppling

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

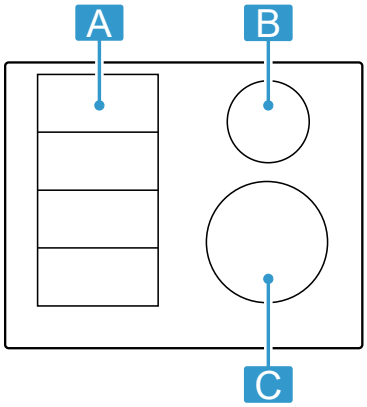
Sensor	Funktion
▷	Föra över inställningar från annan enhet

Lyser , sök mer information i Home Connect-appen.

5.2 Fördela kokzonerna

Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN

60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.



Område	Högsta effekt	
A ▤▤▤	Effektläge 9 powerBoost	2200 W 3700 W
A ▤	Effektläge 9 powerBoost	3300 W 3700 W
B Ø 14,5 cm	Effektläge 9 powerBoost	1600 W 2200 W
C Ø 21 cm	Effektläge 9	2500 W
	powerBoost	3700 W

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

5.3 Kokzon

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

Område	Kokzonstyp
○/▤▤▤	Enkelkokzon
▤	Flex-zon → *"flexInduction", Sid. 9*

5.4 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. 17*

6.2 Använda induktionshällen

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

6.3 Kastruller, grytor och pannor

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

6.4 Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten. tänds i några sekunder på displayen.
Vill du påbörja Home Connect-uppkopplingen, tryck på och följ anvisningarna i kap. .
Slå av hällen för att avsluta inställningen.
Du kan även göra Home Connect-inställningen senare.

7 Mjukvaruuppdatering

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

Mer information om tillgängliga extrafunktioner hittar du på webbsajten siemens-home.bsh-group.com

8 Användningsprincip

8.1 Slå på hällen

- ▸ Tryck på ⏻.
  Enheten ger signal. Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser. 0 lyser på kokzonsindikeringarna.
- ✔ Hällen är redo att använda.

reStart

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

8.2 Slå av hällen

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

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

8.3 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 till på den kokzonsindikering 0 du vill ha.
- ✔ 0 och ⎺ lyser starkare.
2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
- ✔ Effektläget är inställt.

Noteringar

- 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.
- Zonen väljs automatiskt när hällen är på och du ställer lämplig kastrull, gryta eller panna på någon av de flexibla zonerna. Oflexibla kokzoner måste du välja manuellt.

quickStart

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

Ändra effektläge och slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Välj det effektläge du vill ha eller ställ in på 0.
- ✔ Kokzonens effektläge ändras eller så slår kokzonen av.

8.4 Tillagningsrekommendationer

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

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

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

9 Favoriter-knapp

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

9.1 Tilldela Favoriter-knapp-funktioner

Krav: Koppla upp enheten mot Home Connect. Du hittar mer information på Home Connect.

1. Vill du tilldela ☆-funktionerna, öppna Home Connect-appen och följ anvisningarna.
2. Du kan använda funktionerna när du tilldelat dem:

✔ Funktion 1: tryck till på ☆.
✔ Funktion 2: håll in ☆.

Notering: Har du inte tilldelat någon funktion, så slår ☆ av när du slår på hällen.

10 flexInduction

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan, pannan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

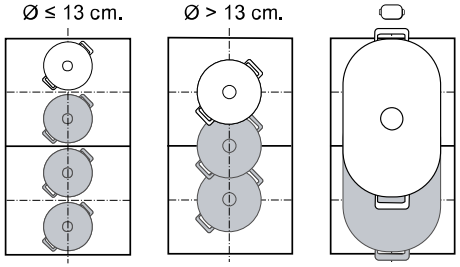
10.1 Placera kastruller, grytor och pannor

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.

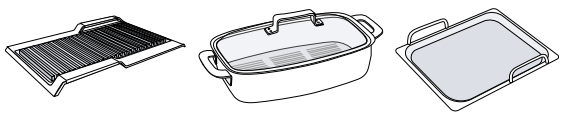
Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

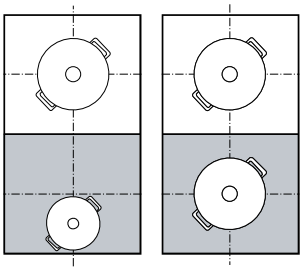


- Rekommenderad avlång gryta, panna ⬭:



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.



10.2 Slå på flexInduction

1. Sätt grytan, pannan på kokzonen.
2. Enheten registrerar grytan, pannan och väljer kokzon.

✔ Enheten delar eller slår ihop kokzonerna automatiskt beroende på grytans, pannans storlek och placering.
✔ ▮ lyser starkare när den flexibla zonen är delad.

Noteringar

- Du kan ändra kokzonsinställningarna manuellt genom att trycka på ▮.
- 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.

11 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

◷ är grundtilldelad Avstängningstimer-funktionen. Sensorn går emellertid även att tilldela en av funktionerna ovan.Du kan ändra inställningarna med Home Connect-appen eller i grundinställningarna →*Sid. 13*.

11.1 Avstängningstimer

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

Slå på Avstängningstimer

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.

2. Tryck till på ◷.
✔ I→I och 0:00 tänds.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.
4. Tryck på ◷ för att bekräfta.
✔ Tillagningstiden börjar räkna ned. Enheten ger signal 1 minut innan vald tid går ut. Kontrollera livsmedlets skicka och förläng ev. tillagningstiden.
✔ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

Noteringar
- Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzon med aktiverad fryingSensor, så börjar den inprogrammerade tillagningstiden räkna ned när valt temperaturläge är uppnått.
- Tryck på vald temperatur för att slå om mellan visning av funktionstemperatur fryingSensor och programmerad tillagningstid.

Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på ◷.
2. Ändra tillagningstid eller ställ in på 0:00 för att slå av funktionen.

11.2 Timer

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

Slå på Timer

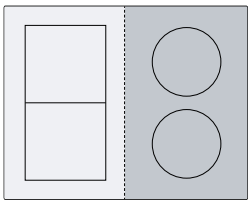
Krav: Tilldela funktionen ◷.
1. Tryck på ◷.
2. Välj den tid du vill ha.
✔ Tiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger signal när när tiden går ut och indikeringarna blinkar.

Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på ◷.
2. Ändra tillagningstid eller ställ in på 0:00 för att slå av funktionen.

12 powerBoost

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än 9.
Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på. Annars blinkar b och 9 på displayen för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in 9 utan att slå på funktionen.



12.1 Slå på powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck på boost
✔ Indikeringen b tänds.
✔ Funktionen är på.

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

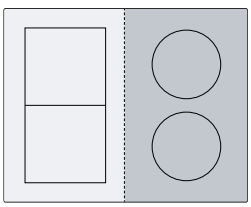
12.2 Slå av powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck på boost.
✔ Indikeringen b slocknar och kokzonen återgår till effektläge 9.
✔ Funktionen är av.

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

13 shortBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med 9. Använd inte powerBoost-funktionen med stekpannor, det kan skada beläggningen.
Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.
Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner på samma sida inte är på. Annars blinkar P och 9 för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in 9.



13.1 Användningsrekommendationer

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

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

13.2 Slå på shortBoost

Krav: Tilldela funktionen ☆. .

→ *"Favoriter-knapp", Sid. 9*

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på ☆.
✔ P tänds.
✔ Funktionen är på.

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

13.3 Slå av shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Välj effektläge.
✔ P slocknar.
✔ Funktionen är av.

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

14 Varmhållningsfunktion

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.
Du kan slå på funktionen med Home Connect eller Favoriter-knapp.

14.1 Slå på Varmhållningsfunktion

Krav: Tilldela funktionen ☆. .

→ *"Favoriter-knapp", Sid. 9*

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Tryck till på ☆.
L tänds.
✔ Funktionen är på.

14.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Välj kokzon.
2. Ställ in på 0.
L slocknar.
✔ Funktionen är av.

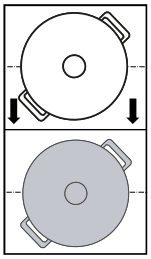
15 flexMotion

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

15.1 flexMotion

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

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan.



✔ Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad.
✔ På den nya kokzonsindikeringen blinkar växelvis tidigare valt effektläge och -.
2. Välj den nya kokzonen för att överta inställningarna.
✔ Den ursprungliga kokzonen slår om till 0.
✔ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

Notering: Ställer du en ny kastrull, gryta eller panna på en annan kokzon innan du bekräftat inställningarna, så kan du använda funktionen för den nya kastrullen, grytan eller pannan.

16 fryingSensor

Funktionen smälter, gör såser, sauterar, friterar och steker genom att hålla temperaturen under kontroll.
I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den temperatur du vill i början. Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.

Funktionen finns på kokzoner markerade med symbolen .

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

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

16.1 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.
Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen siemens-home.bsh-group.com.

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

16.2 Slå på fryingSensor

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

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

16.3 Slå av fryingSensor

- Välj kokzon och tryck till på .

16.4 Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

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

17 Barnspärr

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

17.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.
1. Tryck på ⏻ för att slå på hällen.
2. Tryck på i 4 sekunder.
- lyser i 10 sekunder.
- Hällen är nu spärrad.

17.2 Slå av barnspärren

1. Tryck på ⏻ för att slå på hällen.
2. Tryck på i 4 sekunder.
- Spärren slår av.

17.3 Automatisk barnspärr

Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av.
Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen →*Sid. 13*.

18 Paus

Funktionen kan pausa pågående tillagningar upp till 10 minuter och sedan fortsätta dem utan att ändra valda inställningar.
Du kan t.ex. slå på funktionen för att rengöra kontrollerna.

18.1 Slå på Paus-funktionen

- Tryck på .
- lyser på kokzonsindikeringarna.
- Alla pågående tillagningar stoppar. Inställningarna ligger kvar.
- Funktionen är på.

18.2 Slå av Paus-funktionen

- Tryck till på .
- Funktionen är av. Tillagningarna fortsätter.

Notering: Kokzonen slår av automatiskt efter 10 minuter.

19 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår säkerhetsfunktionen på. Kokzonen visar *F8* och slår av.
Tiden beror på vald effektnivå.

Effektläge	Tid
1.0 - 1.5	10 timmar
2.0 - 3.5	5 timmar
4.0 - 5.0	4 timmar
5.5 - 6.5	3 timmar
7.0 - 7.5	2 timmar
8.0 - 9.0	1 timme

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

20 Grundinställningar

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

20.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr → *"Barnspärr", Sid. 12*	*0* - Manuell. [1] *1* - Automatisk. *2* - Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler	*0* - Kvitterings-, fel- och felanvändningssignal är av. *1* - Felsignal är på. *2* - Kvitterings- och felanvändningssignal är på. *3* - Alla ljudsignaler är på [1].
c 3	Ljudsignalvolym	*1* - Tyst. *2* – Medelhög. [1] *3* – Hög.
c 6	Tilldela ◷ på kontrollerna någon av de tidsprogrammerade funktionerna. → *"Tidsfunktioner", Sid. 9*	*1* - Avstängningstimer. [1] *2* - Timer.
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Följ lokala elleverantörens bestämmelser. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar mer information på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så blinkar det tillåtna effektläge du vill ha och du kan inte välja högre effektlägen.	Effekten ökas i 500 W-steg. *0* – Av. Hällens maxeffekt [1]. *1* - 1000 W. Lägsta effekt. *1.5* - 1500 W. ... *3* - 3000 W. *3.5* - 3500 W. *4* - 4000 W. *4.5* - 4500 W. ... *9* - Hällens maxeffekt.
c 8	Demoläge Hällens demoläge: slår du på hällen, så tänds *dE* i några sekunder och kokzonerna värmer inte.	*0* - Av. [1] *1* - På.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet. → *"Kastrulltest", Sid. 14*	*0* - Olämplig. *1* - Inte optimal. *2* - Lämplig.
c 18 - c 22	cookConnect System Inställningarna beror på fläktmodellen.	→ *"Översikt över fläktstyrningens inställningar", Sid. 16*
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	*0* - Individuella inställningar [1]. *1* - Fabriksinställningar.

[1] Fabriksinställning

20.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.
1. Tryck på ⏻ för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på ◷ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Serviceförteckning	01,
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02-
Tillverkningsnummer 2	05

✔ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck till på ◷ för att få upp de olika indikeringarna.
3. Tryck på ◷ för att hoppa till grundinställningarna.
✔ c1 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 på ◷ i 4 sekunder.
✔ Enheten sparar inställningarna.

20.3 Avbryta ändra grundinställningar

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

21 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir. Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.
Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.
Du kommer åt den via grundinställningarna. →*Sid. 13*

21.1 Kör Kastrulltest

Krav: 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 c12.
3. Tryck på inställningsdelen. u blinkar på kokzonerna.
✔ Funktionen är på.
✔ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

21.2 Kontrollera resultatet

Följande tabell visar 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 för att slå på funktionen igen.

22 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.
Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: *www.home-connect.com*.
Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar
- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
→ *"Säkerhet", Sid. 2*
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

22.1 Ställa in Home Connect

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

1. Scanna följande QR-kod.

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

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

22.2 WLAN-symbol

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

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

22.3 Lägga till eller ta bort WLAN-hemnätverk

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

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

22.4 Koppla ned nätverksuppkoppling

▸ Håll intryckt. Blinkar , håll intryckt igen.
✔ Uppkopplingen mot WLAN-nätverket är nedkopplad och nätverksanslutningarna frånskiljda.

Notering: Koppla upp nätverksanslutningen igen, se .
→ *"Lägga till eller ta bort WLAN-hemnätverk", Sid. 15*

22.5 Ändra inställningar via Home Connect-appen

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

Krav: Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
1. Gör en Home Connect-appinställning och skicka den till hällen.
   Följ Home Connect-appanvisningarna.
   Du måste bekräfta de skickade Home Connect-appinställningarna på hällen.
✔ Resp. indikering börjar beroende på inställningen att blinka när tillagningsinställningarna blir överförda till kokzonen.
2. Tryck på ▷ för att bekräfta inställningen.
3. Tryck på något av hällpekfälten för att avvisa inställningen.

22.6 Aktivera Bluetooth®-detektering

Trådlös teknik som möjliggör automatisk närvarodetektering. Du behöver inte längre bekräfta mobilenhetens inställningar på hällen om du befinner dig nära den. Skickar du inställningar till en kokzon, så kan du bekräfta dem direkt på mobilenheten.

Krav
- Hällen är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Bluetooth®-systemet är uppkopplat mot mobilenheten.
- Användaren befinner sig nära hällen.

1. Öppna Home Connect-appen.
2. Följ Home Connect-appanvisningarna för att ställa in Bluetooth®-detekteringen.

Notering: Bluetooth®-uppkopplingen slår av när hällen kopplas ned och slår om till energisparläge. Det går även att slå av Bluetooth®-uppkopplingen med Home Connect-appen.

22.7 Mjukvaruuppdatering

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

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

22.8 Fjärrdiagnostik

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

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

22.9 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):
- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

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

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

23 Hällbaserad fläktstyrning

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

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

23.1 Fläktstyrning via hällen

I grundinställningarna kan du ställa in hur fläkten ska fungera när du slår på och av hällen eller ställer in olika kokzoner.
Du kan göra fler inställningar med hällens kontroller.

Notering: Hittar du inte hällinställningarna, kontrollera fläktinställningarna i Home Connect-appen för att konfigurera uppkopplingen.

Koppla upp fläkten

▸ Du måste först tilldela fläktfunktionen Favoriter-knapp för att ställa in fläkten från hällen.
→ *"Favoriter-knapp", Sid. 9*
När du tilldelar fläktfunktionen , så kan du välja mellan att ställa in fläkten, autoläge och fläktbelysning.

Ställa in fläkten

Krav: Funktionen är tilldelad Favoriter-knapp.

1. Tryck på ☆.
2. Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
Du kan välja följande inställningar:

H00	Fläkt av
H01	Fläktläge 1
H02	Fläktläge 2
H03	Fläktläge 3
HP1	Intensivläge 1
HP2	Intensivläge 2
H-A	Autoläge

Notering: Tillgänglig beroende på fläktmodell.

✔ Fläkten är på.

3. Tryck på ☆ för att slå av fläkten.

Slå på autoläget

Du ställa in autoläget med hällkontrollerna.

Krav: Funktionen är tilldelad Favoriter-knapp.

1. Tryck på ☆ för att slå på autoläge.
2. Tryck på ☆ för att slå av autoläge.

Ställa in fläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hällkontrollerna.

Krav: Funktionen är tilldelad Favoriter-knapp.

1. Tryck på ☆ för att slå på belysningen.
2. Tryck på ☆ för att slå av belysningen.

23.2 Översikt över fläktstyrningens inställningar

I grundinställningarna kan du beroende på fläktmodell ställa in hur fläkten ska fungera när du slår på och av hällen eller ställer in olika kokzoner. Hittar du inte hällinställningarna, kontrollera fläktinställningarna i Home Connect-appen för att konfigurera uppkopplingen. Du får bara upp displayinställningen när enheten är uppkopplad mot fläkten.

Indikering	Inställning	Värde
c18	Inställning om och hur fläkten ska slå på automatiskt.	Automatisk fläktstart 0 – Av. Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs. 1 – På med manuellt läge. Fläkten går igång på angivet fläktläge när du slår på en kokzon. 2 [1] – På med autoläge. Fläkten går igång på autoläge när du slår på en kokzon. [2]

[1] Fabriksinställning
[2] Allt efter apparatens utrustning

Indikering	Inställning	Värde
c20	Inställning om och hur fläkten ska fortsätta att gå när hällen slår av.	Fläkteftergång 0 – Fläkten slår av med hällen 1 – På med normal fläkteftergång 2 – Ingen ändring av inställningarna 3 [1] – På med autoläge [2]
c21	Belysningen slår på när hällen går igång.	Slå på belysningen automatiskt 0 – Av 1 [1] – På
c22	Belysningen slår av när hällen slår av.	Slå av belysningen automatiskt 0 [1] – Av 1 – På

24 Rengöring och skötsel

24.1 Rengöringsmedel

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

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

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

Olämpliga rengöringsmedel

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

24.2 Rengöra hällen

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

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

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

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

24.3 Rengör profilerna

Rengör profilerna efter användning om de är smutsiga eller fläckiga.

Notering: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör med varmt såpvatten och torka av med mjuk trasa.
   Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

25 Avhjälpning av fel

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

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

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
  → *"Kundtjänst", Sid. 19*

[1] Fabriksinställning
[2] Allt efter apparatens utrustning

⚠ **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.

25.1 Varningsanvisningar

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

25.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. ▸ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▸ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.
	Elektronikfel ▸ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▸ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Kokzonen väljs inte när du ställer på kastrull, gryta eller panna.	Det är bara flexibla kokzoner som väljs automatiskt när du ställer på lämplig kastrull, gryta eller panna. ▸ Välj manuellt de kokzoner som inte ska känna av kastruller, grytor och pannor automatiskt.
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. ▸ Slå av demoläget i grundinställningarna.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsakar är möjliga. ▸ Gå till *www.home-connect.com*.
Fläktstyrningen fungerar inte som den ska.	Fläktstyrningens funktioner slår inte på. ▸ Återställ hemnätverkets WLAN-inställningar och synka om

Fel	Orsak och felsökning
Animering på *888*-displayerna	Hällen kan vid vissa förhållanden göra egenunderhåll som t.ex. firmware-uppdatering, optimering och felsökning. ▸ Vänta tills förloppet är klart innan du slår på hällen.

25.3 Normala enhetsljud

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

26 Avfallshantering

26.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

27 Kundtjänst

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

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

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

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

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

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

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

28 Information om fri och Open Source-programvara

Produkten innehåller mjukvarukomponenter som upphovsrättsinnehavarna beviljat licensfrihet eller licensierat som Open Source-mjukvara.
Tillhörande licensinformation är lagrad i hushållsapparaten. Den tillhörande licensinformationen är också tillgänglig via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk information -> Licensinformation". [1] Du kan hämta licensinformationen på varumärkets webbsajt. (Sök på produktwebbplatsen efter din apparatmodell och annan dokumentation.) Som alternativ kan du beställa den tillhörande informationen på ossrequest@bshg.com eller från BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.
Den aktuella källkoden tillhandahålls på begäran.
Skicka din förfrågan till ossrequest@bshg.com eller till BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Tyskland.
Betr. „OSSREQUEST“

[1] Allt efter apparatens utrustning

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

29 Överensstämmelseförklaring

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

CE

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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.							

30 Provrätter

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

30.1 Smält choklad

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

30.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550
Starttemperatur 20°C
Uppvärmning utan omrörning
- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 450 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

30.3 Värma på och varmhålla linsgryta

T.ex.: lins-Ø 5-7 mm. Starttemperatur 20°C
Rör om efter 1 minuts uppvärmning
- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 500 g
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

30.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C
- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt

Göra béchamelsås

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

30.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C
1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.
2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.
Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.
- Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
  – Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  – 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.

30.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C
1. Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning.
2. Koka upp mjölken till ca 90 °C, ställ in rekommenderat effektläge och sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.
- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
  – Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  – 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

30.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550
Vattentemperatur: 20°C
- Ø 16 cm-kastrull med lock, ingredienser: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt
  – Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  – Fortsatt tillagning: effektläge 2
- Ø 20 cm-kastrull med lock, ingredienser: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt
  – Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  – Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

30.8 Steka kotlettrad

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

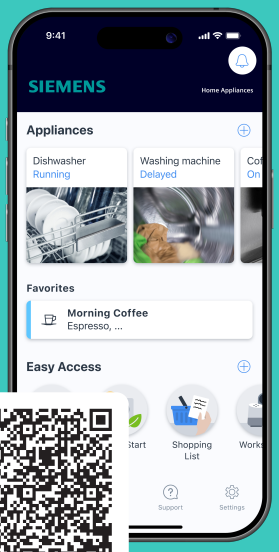
30.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2
- Ø 24 cm-stekpanna utan lock, ingredienser: 5,5 dl smet per crêpe
  – Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  – Fortsatt tillagning: effektläge 7

30.10 Fritera djupfryst pommes frites

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

Siemens Home Appliances App



Koppla upp din hemenhet idag och få följande fördelar:

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

SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001794837 (060128) REG25
SV