

SIEMENS

Flex-induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

EX....X...

sv Bruksanvisning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Säkerhet..... | 2 |
| 2 | Undvika saksador | 5 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet | 5 |
| 4 | Lämpliga kastruller, grytor och pannor..... | 6 |
| 5 | Lär känna..... | 8 |
| 6 | Funktioner | 9 |
| 7 | Före första användningen | 9 |
| 8 | Användningsprincip | 10 |
| 9 | Fläktstyrning | 11 |
| 10 | flexInduction..... | 12 |
| 11 | powerMove Plus..... | 13 |
| 12 | Tidsfunktioner | 13 |
| 13 | powerBoost | 14 |
| 14 | shortBoost..... | 14 |
| 15 | Varmhållningsfunktion | 15 |
| 16 | flexMotion..... | 15 |
| 17 | Maträttsguide | 15 |
| 18 | Trådlös koksensör | 19 |
| 19 | Barnspärr..... | 21 |
| 20 | Torkskydd..... | 21 |
| 21 | Individuell säkerhetsavstängning..... | 21 |
| 22 | Grundinställningar | 22 |
| 23 | Kastrulltest | 23 |
| 24 | Effektbegränsning..... | 24 |
| 25 | Home Connect | 24 |
| 26 | Rengöring och skötsel | 26 |
| 27 | FAQ..... | 28 |
| 28 | Avhjälpning av fel | 30 |
| 29 | Avfallshantering..... | 32 |
| 30 | Överensstämmelseförklaring | 32 |
| 31 | Kundtjänst | 32 |
| 32 | 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 transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

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

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

Använd bara enheten för:

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

Använd inte apparaten:

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

Om du vill använda koksensörfunktionen ställer du in den kokzon där kastrullen med temperatursensör står.

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 för-

utsättningar 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 induktions-spishällen på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

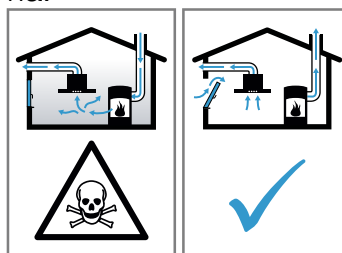
⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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

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

⚠ VARNING! – Förgiftningsrisk!

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



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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

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

Kokzonen blir jättevarm.

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

- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

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

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

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

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

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

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

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

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

- ▶ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- ▶ Ring service!

Hällskydd kan leda till olyckor.

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

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

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

Spisen blir het när den används.

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

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 32

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.
- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

Den trådlösa temperaturgivaren har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer.

- ▶ Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.

Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan.

- ▶ Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.

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

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

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

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

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk och kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla minst 10 cm avstånd till den magnetiska kontrollen.
- ▶ Ha aldrig kontrollen i fickorna.

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

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och 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 du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

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

Tillaga med lite vatten.

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

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

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

-

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlagning.

- Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- Det bibehåller filterfunktionen.

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

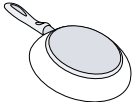

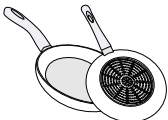
4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Kastrullens, grytans och pannans storlek och material avgör om den blir rätt avkänd. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.

Du kan kontrollera om kastruller, grytor och pannor passar med Kastrulltest. Du hittar mer information på → "Kastrulltest", Sid. 23

| Kastruller, grytor och pannor | Material | Egenskaper |
|---|---|---|
|  <p>Rekommenderad kastrull, gryta eller panna</p> | <p>Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning.</p> <p>Ferromagnetiska kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfria specialprodukter för induktionshäll.</p> | <p>De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända.</p> <p>De hettar upp snabbt och blir säkert avkända.</p> |
|  <p>Lämplig</p> | <p>Botten är inte helt ferromagnetisk.</p> <p>Bottnar med aluminiumhalt.</p> | <p>Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.</p> <p>Minskar den ferromagnetiska ytan, då avger enheten mindre effekt till kastrullen, grytan eller pannan. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt.</p> |
|  <p>Olämplig</p> | <p>Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.</p> | |

Anmärkningar

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

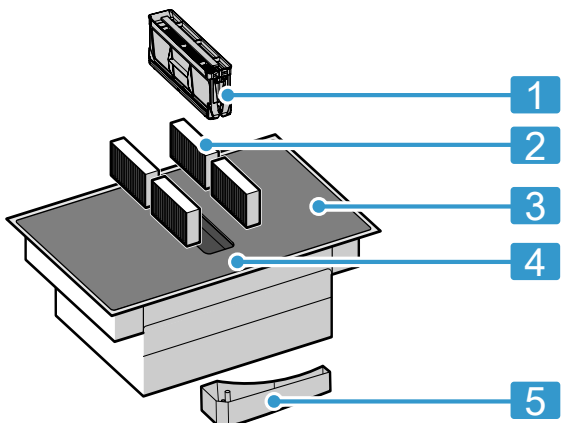
5 Lär känna

5.1 Använda induktionshällen

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

5.2 Din nya enhet

Information om din nya enhet



| Nr | Beteckning |
|----|---|
| 1 | Fettfilter |
| 2 | Osfiler vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering ¹ |
| 3 | Häll |
| 4 | Kontroller |
| 5 | Bräddningsbehållare |

¹ Beroende på enhetsutförande.

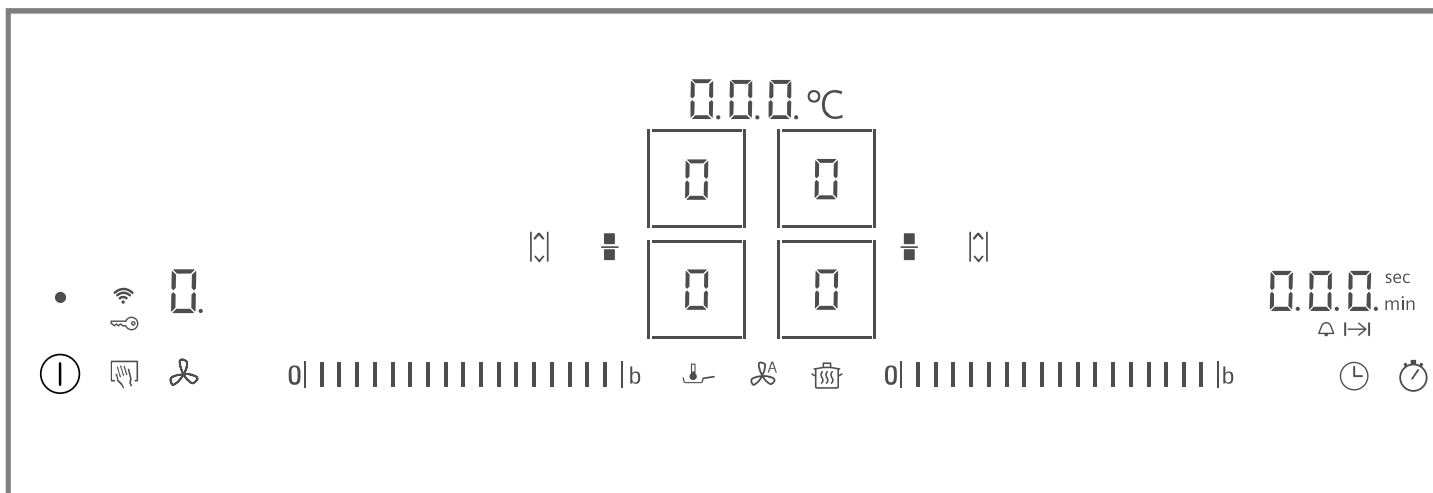
5.3 Extratillbehör

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

- Evakueringsatts
- Cirkulationssats
- Osfilter för cirkulationsdrift
- Akustikfilter för evakueringsdrift

5.4 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Tips! Håll kontrollerna rena och torra.





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

Urvalssensorer

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

| Sensor | Funktion |
|--------|--------------|
| ⓘ | Huvudbrytare |
| □/□ | Välja kokzon |

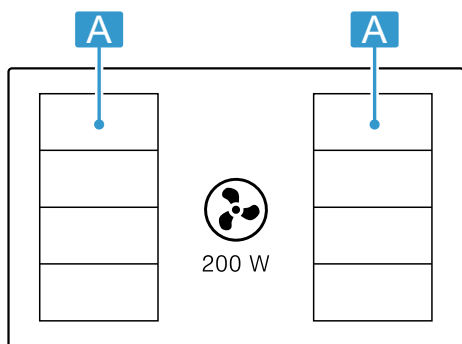
| Sensor | Funktion |
|--------|---------------------------|
| 0 | Inställningsdel |
| b | powerBoost / shortBoost |
| ■ | flexInduction |
| | powerMove Plus |
| ☞ | Torkskydd / Barnspärr |
| 🗑️ | Varmhållningsfunktion |
| 👉 | fryingSensor |
| 🕒 | Avstängningstimer / Timer |





| Sensor | Funktion |
|---|--------------------|
|  | countUp funktion |
|  | WLAN |
|  | Givarfläktstyrning |
|  | Fläktstyrning |

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

5.5 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 | |
|---|----------------------------|--------------------|
|   | Effektläge 9 powerBoost | 2 200 W 3 700 W |
|   | Effektläge 9 powerBoost | 3 300 W 3 700 W |

5.6 Kokzon

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

| Område | Kokzonstyp |
|---|--|
|  | Enkelkokzon |
|  | Flex-zon → "flexInduction", Sid. 12 |

5.7 Restvärmeindikering

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

| Indikering | Betydelse |
|------------|-------------------|
| <i>H</i> | Kokzonen är het. |
| <i>h</i> | Kokzonen är varm. |

6 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

6.1 Evakuering

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



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

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

6.2 Cirkulationsdrift

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



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

7 Före första användningen

Följ rekommendationerna nedan.


7.1 Förbereda enheten


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

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

Notera: Använd aldrig enheten utan metallfettfilter och bränningsbehållare.


7.2 Ställa in Home Connect

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  tänds i några sekunder på displayen.

Vill du påbörja anslutningsinställningen, tryck på sensor  och följ anvisningarna i kap.

→ "Home Connect", Sid. 24. Vill du går ur startinställningen, tryck på någon av sensorerna.


7.3 Ställa in funktion

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

→ "Grundinställningar", Sid. 22

8 Användningsprincip


8.1 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.



8.2 Slå av hällen

- ▶ Tryck på  tills indikeringarna slocknar.
- ✓ Alla kokzoner är av.

Notera: Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 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 på  vid den kokzon du vill ha.
- ✓ Indikeringen  lyser kraftigare.

8.4 Matlagningstips

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


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

Notera: 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 .
- ✓ Kokzonens effektläge ändrar sig eller kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Tillagningsrekommendationer

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

| |  |  min |
|--|---|---|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr | 1 - 1.5 | - |
| Smör, honung, gelatin | 1 - 2 | - |
| Värma på och varmhålla | | |
| Grytor, t.ex. linsgryta | 1.5 - 2 | - |
| Mjök ¹ | 1.5 - 2.5 | - |
| Varmkorv ¹ | 3 - 4 | - |
| Tina och värma på | | |
| Spemat, djupfryst | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, djupfryst | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Sjuda | | |
| ¹ Utan lock | | |
| ² Förvärm på effektläge 8 - 8,5 | | |

| | | ⊖ min |
|--|-----------|--------------|
| Kroppkakor ¹ | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Fisk ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Sjuda, ånga, svetta | | |
| Ris med dubbel vattenmängd | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Risgrynsgröt ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Skalpotatis | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kokt potatis | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pasta ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Gryta | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Soppor | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Grönsaker | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Grönsaker, djupfrysta | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Tryckkoka gryta | 4.5 - 5.5 | - |
| Bräsa | | |
| Nätad stek | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Grytstek | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Bräsa/steka med lite fett¹ | | |
| Schnitzel, opanerad eller pane- rad | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, djupfryst | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kotletter, med eller utan pane- ring | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Biff (3 cm tjock) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| ¹ Utan lock | | |
| ² Förvärm på effektläge 8 - 8,5 | | |

| | | ⊖ min |
|---|-----------|---------|
| Fågelbröst, djupfryst | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Pannbiffar (3 cm tjocka) | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburgare (2 cm tjocka) | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, opanerad | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, panerad | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Räkor och krabbor | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sautera färskas grönsaker och svamp | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Middagsrätter, strimlade wok- grönsaker, strimlat kött i asia- tisk stil | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Djupfryst mat, t.ex. stekmat | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannkakor, stek i följd | 6.5 - 7.5 | - |
| Omelett (stek i följd) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Stekta ägg | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis¹ | | |
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets | 8 - 9 | - |
| Kroketter, djupfrysta | 7 - 8 | - |
| Kött, t.ex. kycklingdelar | 6 - 7 | - |
| Fisk, panerad eller friterad | 6 - 7 | - |
| Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura | 6 - 7 | - |
| Småkakor, t.ex. klenäter/mun- kar, tempurafrukt | 4 - 5 | - |
| ¹ Utan lock | | |
| ² Förvärm på effektläge 8 - 8,5 | | |

9 Fläktstyrning

Du kan styra det integrerade, effektiva hållfläktsystemet med fläktstyrningen.

9.1 Manuell fläktstyrning

Det går att styra fläktläget manuellt.

Notera: Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

Slå på manuell fläktstyrning

- Tryck på . Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
- Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder. Inställt fläktläge lyser.
- Tryck på för att bekräfta inställningen.
 - ✓ Ventilationen är på.

Ändra eller slå av manuell fläktstyrning

- Tryck på .

- Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .

9.2 Intensivfläktläge

Fläkten har två intensivlägen. Fläkten går ett tag på maxeffekt när du slår på något av intensivlägena.

Slå på intensivfläktläget

- Tryck på .
- Välj det intensivläge du vill ha:
 - Intensivläge I:** tryck på **b**. Indikeringen **b** lyser. Läget är på.
 - Intensivläge II:** tryck 2 ggr på **b**. Indikeringen **b** lyser. Läget är på.

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

Ändra eller slå av intensivfläktläget

- Tryck på .
- Ställ in det fläktläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .

9.3 Autostart för vädring

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon.

Hällen levereras normalt sett med givarstyrd autostart. Vill du ändra inställningen, se kap.

→ "Grundinställningar", Sid. 22.

Autostart med givarstyrning

Luftkvalitetsgivaren registrerar matos automatiskt, väljer optimalt fläkkläge och indikeringen \mathcal{R} tänds.

Autostart via effektlägen

Fläkten slår på ett fläkkläge som matchar kokzonens effektläge.

9.4 Autoläge med givarstyrning

Hällen har en luftkvalitetsgivare som registrerar matos automatiskt och slår på fläkten.

Är autostart av eller inställd efter effektlägena, så kan du närsomhelst slå på givarstyrningen manuellt.

Slå på autoläge med givarstyrning

- ▶ Tryck på \mathcal{R} .
Indikeringen \mathcal{R} lyser.
Givaren ställer automatiskt in optimalt fläkkläge.
- ✓ Funktionen är på.

Slå av autoläge med givarstyrning

- ▶ Tryck på \mathcal{R} .
Symbolen \mathcal{R} släcks.
- ✓ Funktionen är av.

Notera: Ställa in fläktens givarkänslighet, se kap. → "Grundinställningar", Sid. 22.

9.5 Eftergångsfunktion för vädring

Eftergångsfunktionen låter fläktsystemet fortsätta att gå några minuter efter du slagit av hällen. Det får bort resten av matoset. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Hällen levereras normalt sett med eftergång med max. avstängningstid på. Vill du ändra inställningen, se kap. → "Grundinställningar", Sid. 22.

Slå på fläktereftergång

Eftergångstiden är konfigurerad efter grundinställningen:

- via styrningen av luftkvalitetsgivaren. \mathcal{R} och indikeringen \mathcal{R} lyser.
- Med max. avstängningstid. \mathcal{R} lyser.

Notera: Fläktereftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut.

Slå av fläktereftergång

Manuellt

Slå av funktionen genom att trycka på \mathcal{R} .

Automatiskt

Enheten slår av eftergångsfunktionen när:

- eftergångstiden har gått ut.
- du slår på enheten igen.
- givaren känner av att luftkvaliteten är OK.

10 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.

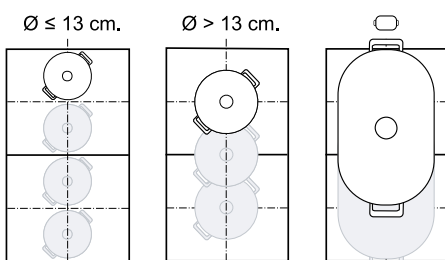
10.1 Placera kastruller, grytor och pannor

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.

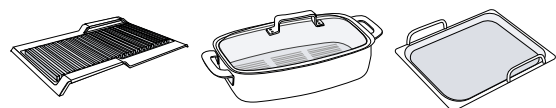
Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

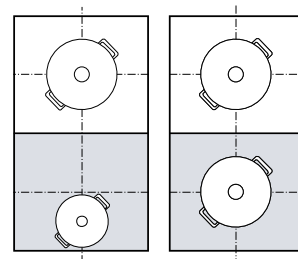


- Rekommenderad avlång gryta, panna :




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.
- ✓ Kokzonerna delas eller slås ihop automatiskt beroende på grytan, pannans storlek och placering.
- ✓ Är flexInduction hopkopplad, så lyser .

Anmärkningar

- Tryck på , så kan du ändra kokzonsinställningarna manuellt.

11 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.

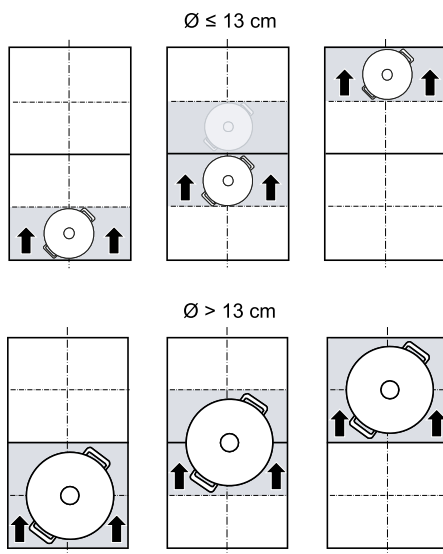
11.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

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:

- Framre 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. 22.



- Så här ändrar du den flexibla kokzonens grundinställning: I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör. → Sid. 22
- Flyttar du eller lyfter av grytan, pannan på en aktiv, hopkopplad kokzon, så påbörjar enheten en automatisk sökning. Varje gryta, panna sökning hittar på kokzonen blir uppvärmd med tidigare valt effektläge.



11.2 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.

Notera: Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

11.3 Slå av powerMove Plus

- ▶ Tryck på .
- ✓  lyser svagare.
- ✓ Funktionen slår av.

12 Tidsfunktioner





Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:


- Avstängningstimer
- Timer
- countUp function

12.1 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  och  lyser.
2. Välj den kokzon och tillagningstid du vill ha.
- ✓ Kokzonsindikeringen  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.

Anmärkningar

- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och fryingSensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.
- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och cookingSensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.




Avstängningstimer ändra eller stänga av


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

12.2 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 .
- ✓  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  för att radera tiden.
3. Bekräfta med .


12.3 countUp function

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


Slå på countUp function

- ▶ Tryck på .
- ✓  tänds.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

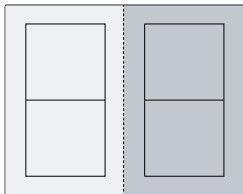
Slå av countUp function

- ▶ Tryck på .
- ✓ Timerprogrammeringens indikeringar slocknar.
- ✓ Funktionen slår av.



13 powerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.






13.1 Slå på powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Symbolen  tänds.
 - ✓ Funktionen är på.


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

13.2 Slå av powerBoost

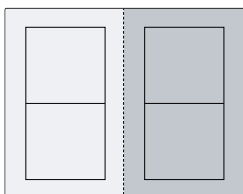
1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge .
 - ✓ Funktionen slår av.

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

14 shortBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med .



Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



14.1 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.

14.2 Slå på shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till två gånger på .  tänds.
 - ✓ Funktionen är på.

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

14.3 Slå av shortBoost

1. Välj kokzon.


2. Tryck till på **b. b** slocknar och kokzonen återgår till effektläge **9**.
 - ✓ Funktionen slår av.

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


15 Varmhållningsfunktion

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

15.1 Slå på Varmhållningsfunktion

1. Tryck på .
 2. Välj den kokzon du vill ha inom 10 sekunder.
 - ↳ tänds.
- ✓ Funktionen går igång.

15.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Tryck på .
 2. Välj kokzon.
 - ↳ slocknar.
- Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.
- ✓ Funktionen slår av.

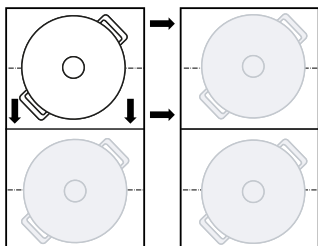
16 flexMotion

Funktionen överför effektläge, inställd tillagningstid och vald kokfunktion från en kokzon till en annan.

16.1 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 **t**.

2. Välj den nya kokzonen för att överta inställningarna. Enheten ställer in effektläget på **9** från den ursprungliga kokzonen.
 - ✓ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

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

17 Maträttsguide

Matlagningssguiden ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat.

När du valt den temperatur du vill ha, så mäter givarna temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under tillagningen.

Fördelar

- När vald temperatur är uppnådd, så hålls den konstant, vilket sparar effekt.
- Oljan blir inte överhettad och maten kokar inte över.


17.1 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.

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen .

Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

| Läge | Temperatur | Funktioner | Kastruller, grytor och pannor |
|------|------------|--|---|
| 1 | 120°C | Koka och reducera såser, steka grönsaker |  |

| Läge | Temperatur | Funktioner | Kastruller, grytor och pannor |
|------|------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 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 | |

Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

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

| Kastruller, grytor och pannor | Rekommenderad kokzon |
|-------------------------------|----------------------|
| Stekpanna Ø 15 cm | Enkelkokzon |
| Stekpanna Ø 19 cm | Enkelkokzon |
| Stekpanna Ø 21 cm | Enkelkokzon |
| Teppanyaki | Flex-zon |
| Grill | Flex-zon |

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppens siemens-home.bsh-group.com .

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

Slå på fryingSensor

- Sätt tom panna på kokzonen.
- Tryck på och välj sedan kokzon.
- 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.
- Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

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

Slå av fryingSensor

- ▶ Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ Funktionen slår av.

Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

Följande tabell visar perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur och tillagningstid min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

- Stekpanna
- Teppanyaki
- Grillplatta

| | Kastruller, grytor och pannor | | min |
|-------------|-------------------------------|---|------|
| Kött | | | |
| Schnitzel | | 4 | 6-10 |

| | Kastruller, grytor och pannor | | min |
|----------------------------------|-------------------------------|---|-------|
| Schnitzel, panerad | | 4 | 6-10 |
| Filé | | 4 | 6-10 |
| Kotletter | | 3 | 10-15 |
| Cordon bleu, wienerschnitzel | | 4 | 10-15 |
| Biff, rare, 3 cm tjock | | 5 | 6-8 |
| Biff, medium, 3 cm tjock | | 5 | 8-12 |
| Biff, well done, 3 cm tjock | | 4 | 8-12 |
| T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock | | 5 | 10-15 |
| T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock | | 5 | 20-30 |
| Fågelbröst, 2 cm tjockt | | 3 | 10-20 |
| Fläsk | | 2 | 5-8 |
| Köttfärs | | 4 | 6-10 |
| Hamburgare, 1,5 cm tjock | | 3 | 6-15 |
| Frikadeller, 2 cm stora | | 3 | 10-20 |
| Grillkorv | | 3 | 8-20 |
| Chorizo, färskkorv | | 3 | 10-20 |
| Spett, kebaber | | 3 | 10-20 |
| Gyros | | 4 | 7-12 |
| Fisk och skaldjur | | | |
| Fiskfilé | | 4 | 10-20 |
| Fiskfilé, panerad | | 4 | 10-20 |
| Stekt fisk, hel | | 3 | 10-20 |
| Sardiner | | 4 | 6-12 |
| Scampi, räkor | | 4 | 4-8 |
| Bläckfisk | | 4 | 6-12 |
| Ägg | | | |
| Smörstekt ägg | | 2 | 2-6 |
| Stekta ägg | | 4 | 2-6 |
| Ägggröra | | 2 | 4-9 |
| Omelett | | 2 | 3-6 |
| Fattiga riddare | | 3 | 4-8 |
| Crêpes, blinier, tortitas, tacos | | 5 | 1-3 |
| Grönsaker | | | |
| Stekpotatis | | 5 | 6-12 |
| Pommes frites | | 4 | 15-25 |
| Rårakor | | 5 | 2-4 |
| Lök, stekt vitlök | | 2 | 2-10 |
| Lökringar | | 3 | 5-10 |
| Zucchini, aubergine, paprika | | 2 | 4-12 |
| Grön sparris | | 3 | 4-15 |
| Svamp | | 4 | 10-15 |
| Sveta grönsaker i olja | | 1 | 10-20 |
| Grönsaker i tempurasmät | | 4 | 5-10 |
| Frysvaror | | | |
| Chicken nuggets | | 4 | 10-15 |
| Fiskpinnar | | 4 | 8-12 |

| | Kastruller, grytor och pannor | ⌚ min |
|---|---|---------|
| Pommes frites |  | 5 4-8 |
| Stekmat |  | 3 6-10 |
| Vårullar |  | 4 10-30 |
| Pastejer, kroketter |  | 5 3-8 |
| Såser | | |
| Tomatsås |  | 1 25-35 |
| Bechamelsås |  | 1 10-20 |
| Ostsås |  | 1 10-20 |
| Söta såser |  | 1 15-25 |
| Reducerade såser |  | 1 25-35 |
| Fler | | |
| Stekt ost |  | 3 7-10 |
| Krutonger |  | 3 6-10 |
| Rostat bröd |  | 4 4-8 |
| Torkad färdigmat |  | 1 5-10 |
| Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter |  | 4 3-15 |
| Popcorn |  | 5 3-4 |

17.2 cookingSensor

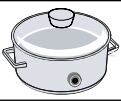
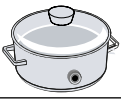
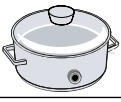
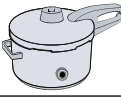

Funktionen kan värma på, sjuda, koka, tillaga, tryckkoka samt fritera mat i gryta med mycket olja med kontrollerad temperatur.

Du behöver trådlös koksensorn för att använda funktionerna.

Funktionen fungerar för alla kokzoner på vanliga kastruller, grytor med trådlös koksensorn.

Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

| Läge | Temperatur | Funktioner | Kastruller, grytor och pannor |
|------|------------|------------------------|---|
| 1 | 70°C | Värma på och varmhålla |  |
| 2 | 90°C | Tillagning |  |
| 3 | 100°C | Koka upp |  |
| 4 | 120°C | Tryckkoka |  |
| 5 | 180°C | Fritera |  |



Tips cookingSensor

- Den trådlösa koksensorn mäter vätsketemperaturen genom silikonlappen som sitter på behållaren. Silikonlappen måste vara helt täckt av vätskan den ska mäta för att ge rätt mätning.


- Den trådlösa koksensorn och kastrullens, grytans silikonlapp måste vara helt torra innan du påbörjar tillagningen.
- Ta inte bort den trådlösa koksensorn vid pågående tillagning. Ta försiktigt bort sensorn efter tillagningen, den kan vara het.
- Använd lock, så spar du effekt
- Ställ kastrullen, grytan så att den trådlösa koksensorn pekar ut åt sidan från hällen.
- Sätt aldrig den trådlösa koksensorn på en annan het kastrull, gryta för att undvika överhettning.

Slå på cookingSensor

Krav: Koppla upp den trådlösa koksensorn.

- Sätt på den trådlösa koksensorn på kastrullen, grytan.
- Ställ en kastrull, gryta med tillräckligt med vätska på den kokzonen du vill ha och lägg på locket.
- Tryck mitt på den trådlösa koksensorn.  lyser på kontrollerna. Välj sedan den kokzon som kastrullen, grytan med den trådlösa koksensorn står på.
- Välj matchande temperaturläge för den mat du ska koka.
 - ✓ Funktionen är på.
 - ✓  blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal och tempersymbolen slutar blinka.
- Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Lämna locket på vid tillagning.

Slå av cookingSensor

- Välj kokzon.
- Sätt inställningsintervallet till .
- ✓ Funktionerna slår av.

Notera: Vänta ca 10 sekunder innan du slår på kokfunktionerna igen.

Tillagningsrekommendationer med cookingSensor

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

Värma på och varmhålla

| | $^{\circ}\text{C}$ | \ominus min |
|------------------|--------------------|---------------|
| Värma på gulasch | 70 | 10-20 |
| Värma glögg | 70 | 5-15 |

Sjuda

| | $^{\circ}\text{C}$ | \ominus min |
|--|--------------------|---------------|
|--|--------------------|---------------|

Kött

| | | |
|-----------|----|-------|
| Grillkorv | 90 | 10-20 |
|-----------|----|-------|

Fisk

| | | |
|--------------|----|-------|
| Ångkokt fisk | 90 | 15-20 |
|--------------|----|-------|

Äggrätter

| | | |
|---------------|----|-----|
| Pocherade ägg | 90 | 2-5 |
|---------------|----|-----|

Potatis

| | | |
|--------------|----|-------|
| Potatisklump | 90 | 30-40 |
|--------------|----|-------|

Pasta och gryn

| | | |
|--------------|----|-------|
| Ris | 90 | 25-35 |
| Förvällt ris | 90 | 25-35 |

| | ⌘ °C | ⌚ min |
|---------------------------------|------|-------|
| Fullkornsrís | 90 | 45-55 |
| Rís, basmati, thailändskt | 90 | 8-12 |
| Vildris | 90 | 20-30 |
| Polenta | 90 | 3-8 |
| Mannagrynsgröt | 90 | 5-10 |
| Soppor | | |
| Redda snabbsoppor | 90 | 10-15 |
| Desserter | | |
| Risgrynsgröt | 90 | 40-50 |
| Havregrynsgröt | 90 | 10-15 |
| Chokladpudding | 90 | 3-5 |
| Fler | | |
| Mjök | 90 | 3-10 |
| Koka upp | | |
| | ⌘ °C | ⌚ min |
| Kött | | |
| Järpar | 100 | 20-30 |
| Kyckling | 100 | 60-90 |
| Kalv | 100 | 60-90 |
| Äggrätter | | |
| Kokta ägg | 100 | 5-10 |
| Grönsaker och baljväxter | | |
| Broccoli | 100 | 10-20 |
| Blomkål | 100 | 10-20 |
| Brysselkål | 100 | 30-40 |
| Gröna bönor | 100 | 15-30 |
| Kikärtor | 100 | 60-90 |
| Ärtor | 100 | 15-20 |
| Gröna linser | 100 | 45-60 |
| Potatis | | |
| Gnocchi | 100 | 3-6 |
| Potatis, kokt | 100 | 30-45 |
| Sötpotatis | 100 | 30-45 |
| Pasta och gryn | | |
| Durumpasta | 100 | 7-10 |
| Färsk pasta | 100 | 3-5 |
| Fullkornspasta | 100 | 7-10 |
| Durumpasta, fylld | 100 | 15-20 |
| Färsk pasta, fylld | 100 | 5-8 |
| Quinoa | 100 | 10-12 |
| Soppor | | |
| Hemgjord fond | 100 | 60-90 |
| Snabbsoppor | 100 | 5-10 |
| Desserter | | |
| Kompott | 100 | 15-25 |
| Frysvaror | | |
| Gröna bönor | 100 | 15-30 |

Tryckkoka

| | ⌘ °C | ⌚ min |
|---------------------------------|------|-------|
| Kött | | |
| Kyckling | 120 | 15-25 |
| Kalv | 120 | 15-25 |
| Grönsaker och baljväxter | | |
| Grönsaker | 120 | 3-6 |
| Kikärtor | 120 | 25-35 |
| Gröna linser | 120 | 10-20 |
| Bönor | 120 | 25-35 |
| Potatis | | |
| Potatis | 120 | 10-20 |
| Sötpotatis | 120 | 10-20 |
| Pasta och gryn | | |
| Rís | 120 | 6-8 |
| Fullkornsrís | 120 | 12-18 |
| Soppor | | |
| Hemgjord fond | 120 | 20-30 |

Fritera med mycket olja

Använd lock för att hetta upp oljan och ta av för att steka maten.

| | ⌘ °C | ⌚ min |
|---|------|-------|
| Kött | | |
| Kycklingdelar | 180 | 10-15 |
| Järpar | 180 | 10-15 |
| Fisk | | |
| Fisk, doppad i frityrsmet, panerad | 180 | 10-15 |
| Grönsaker och baljväxter | | |
| Grönsaker doppade i frityrsmet, panerade | 180 | 4-8 |
| Champinjoner, panerade eller doppade i frityrsmet | 180 | 4-8 |
| Desserter | | |
| Munkar, donuts och klenäter | 180 | 5-10 |
| Frysvaror | | |
| Pommes frites | 180 | 4-8 |


17.3 Trådlös koksensör

Du måste köpa en trådlös koksensör för att använda cookingSensor.

Du kan köpa trådlös koksensör hos service, i vår onlineshop eller i siemens-home.bsh-group.com -butik.

Koppla upp trådlös koksensör

Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna såhär:

- Välj grundinställningen ϵ 14. Grundinställningar → Sid. 22
✓ - tänds.
- Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal.  blinkar.
- Tryck till mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder.

- Du får upp uppkopplingsstatus mellan koksensorn och kontroller på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

Resultat

| | | |
|---|----------------------|---|
| 0 | Felfri uppkoppling | cookingSensor finns. |
| 1 | Felaktig uppkoppling | Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gör om uppkopplingen. Får du upp 1 igen, kontakta service. |
| 2 | Felaktig uppkoppling | Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bluetooth-kommunikationsfel. Gör om uppkopplingen. ▪ Du har inte tryckt mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder efter att du valt kokzon. Gör om uppkopplingen. ▪ Den trådlösa koksensorns batteri är slut. Byt batteri, återställ den trådlösa koksensorn och gör om uppkopplingen. |

Återställa den trådlösa koksensorn

1. Tryck mitt på koksensorn i ca 8 - 10 sekunder.
 - ✓ Den trådlösa koksensorns LED-indikering tänds tre gånger under förloppet.
 - ✓ Återställningen börjar tredje gången LED:n tänds.

2. Sluta trycka mitt på den trådlösa koksensorn.
 - ✓ Den trådlösa koksensorn är återställd när LED:n slocknar.
3. Gör om uppkopplingen från punkt 2.

Ställa in kokpunkten

Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite, så kan du ställa in kokpunkten. Gör så här:

Välj grundinställningen ϵ 4. Grundinställningar → Sid. 22

| Fals | Inställning ϵ 4 |
|-----------------|--------------------------|
| 0 möh | 1 |
| 100 - 200 möh | 2 |
| 200 - 400 möh | 3 ¹ |
| 400 - 600 möh | 4 |
| 600 - 800 möh | 5 |
| 800 - 1000 möh | 6 |
| 1000 - 1200 möh | 7 |
| 1200 - 1400 möh | 8 |
| Över 1400 möh | 9 |

¹ Grundinställning

Notera: Temperatur 3/100°C räcker för att koka effektivt, men vill du ställa in intensivare kokning, så kan du välja ett lägre läge.

18 Trådlös koksensorn

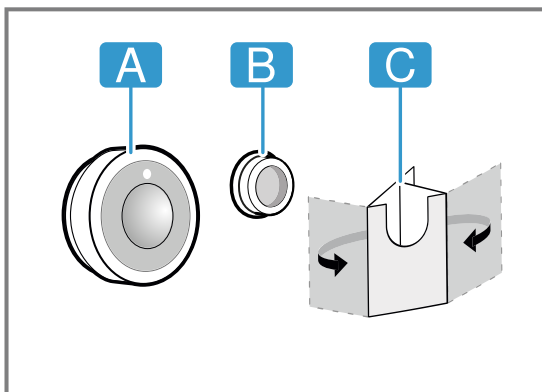
Du måste köpa en trådlös koksensorn för att använda cookingSensor.

Du kan köpa trådlös koksensorn hos service, i vår onlineshop eller i siemens-home.bsh-group.com -butik.

18.1 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

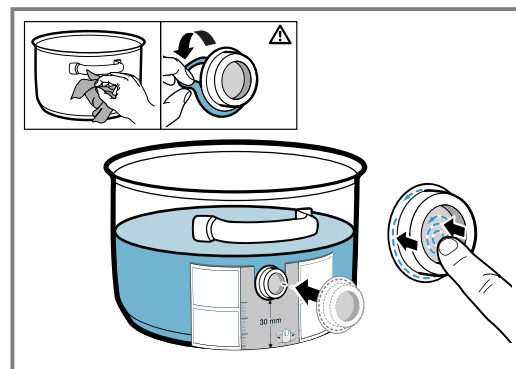
- **A** Trådlös koksensorn
- **B** Silikonlapp
- **C** Mall



18.2 Sätta på silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan. Sätt på kastrullen, grytan så här:

1. Fästyten på kastrullen, grytan, pannan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, pannan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästyten.
2. Ta bort skyddsfolien från silikonlappen. Fäst silikonlappen på rätt höjd utvändigt på kastrullen, grytan med den medföljande mallen.



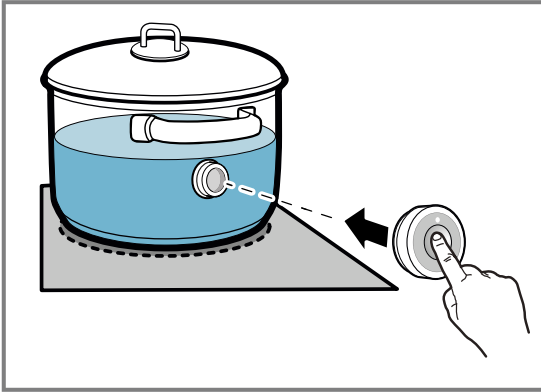
3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
4. Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Notera: Sätt på ny silikonlapp om den lossar. Du kan köpa 5-pack med silikonlappar i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt siemens-home.bsh-group.com, ange artikelnummer 17007119.

Lim bryts ned med tiden vid lagring. Sätt på silikonlapparna direkt när du får dem på behållarna, så undviker du det.

18.3 Sätta på den trådlösa koksensorn

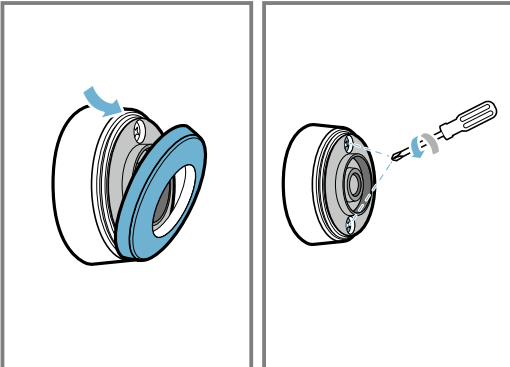
1. Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
2. Sätt koksensorn så att den sitter perfekt på silikonlappen.



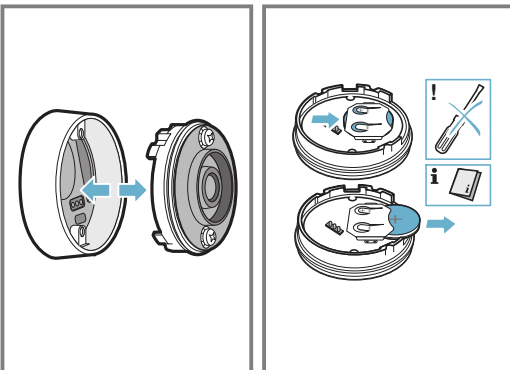
18.4 Byta batteri

Tänds inte LED:n på den trådlösa koksensorn när du trycker, så är batteriet slut. Byta batteri:

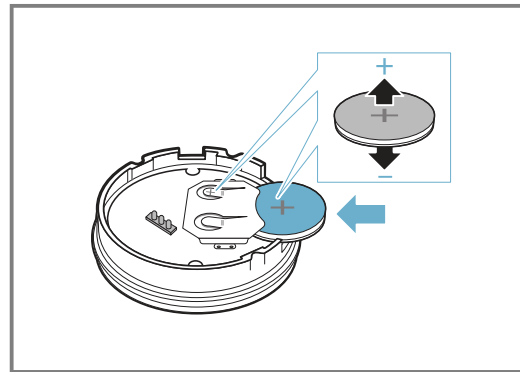
1. Ta av silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med mejsel.



2. Öppna koksensornlocket och ta ut batteriet ur sockeln.

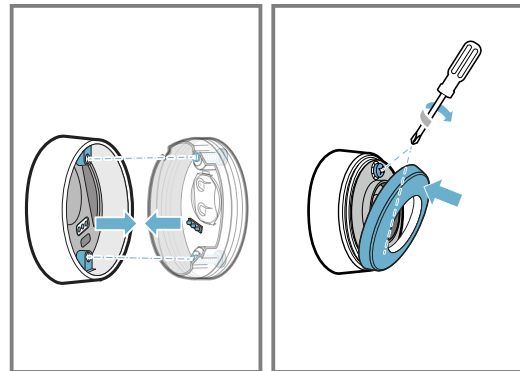


3. Sätt i nytt batteri och följ anvisningarna om batteripolerna. Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ.



Notera: Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.

4. Stäng koksensornlocket. Skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen. Fäst silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva åt skruvarna med mejsel.



18.5 Rengöring

Koksensorn

Rengör med fuktad trasa. Maskindiska inte och blöt inte ned den.

Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.

Silikonlapp

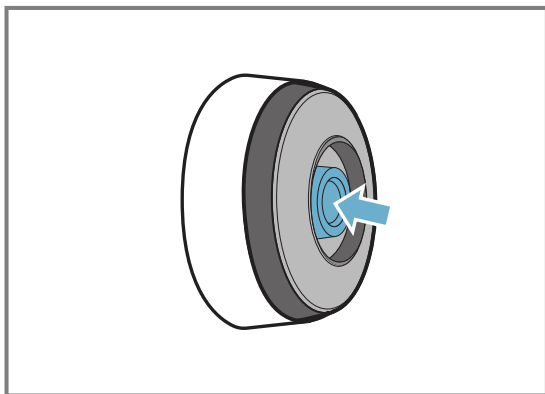
Rengör och torka av koksensorn innan du sätter på den. Går att maskindiska.

Notera: Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.

Den trådlösa koksensorns siktglas

Håll siktglaset rent och torrt. Gör såhär:

1. Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
2. Rengör med trasa eller topz och fönsterputs.



Anmärkningar

- Rengör inte hällen med hårda, grova objekt som spiralborstar eller skursvampar och använd inte skurmedel.

- Rör inte den trådlösa koksensorn med fingrarna så att den blir smutsig eller repad.

18.6 Överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös koksensorn uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.




Utförligare överensstämelseintyg enligt direktiv RED hittar du på siemens-home.bsh-group.com på enhetens produktsida under rubriken Övriga dokument. Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG och BSH Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och produktnamn tillhör resp. företag.

19 Barnspärr



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

19.1 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.

19.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på .
 2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

19.3 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. 22*.

20 Torkskydd


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

20.1 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.

20.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

- ▶ Tryck på .
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

21 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning.

Kokzonen visar **FB** och slår av.


Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge.

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

22 Grundinställningar

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

22.1 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 4 | Välj inställning efter höjd över havet: | 1-2 - Minska. 3 - Grundinställning. 4-9 - Öka. |
| c 5 | Automatisk avstängning av kokzonerna. | 00 - avstängd. ¹ 01-99 - Minuter till automatisk avstängning. |
| c 6 | Ljudsignaltid när timern går ut | 1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut |
| c 7 | Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen. | 0 - Av. Hällens maxeffekt. ¹ 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3. - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt. |
| c 11 | powerMove Plus Ger möjlighet att ändra de förinställda effektlägena på den flexibla kokzonens kokzonsdelar. Välj en av de båda kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta det nya effektläget och välja nästa kokzonsdel. | 9 - Förinställt effektläge för främre kokzonen. 5 - Förinställt effektläge för mittkokzonen. 1.5 - Förinställt effektläge för bakre kokzonen. |
| c 12 | Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytor- 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 14 | Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen. | 0 - Felfri uppkoppling. 1 - Feluppkoppling pga. överföringsfel. 2 - Feluppkoppling: pga. koksensorfel. |
| c 17 | Ställ in cirkulationsdrift eller evakuering. | 0 - Konfigurera cirkulationsdrift. ¹ 1 - Konfigurera evakuering. |
| c 18 | Ställa in autostart | 0 - Av. 1 - På: automatläge med givarstyrning. ¹ 2 - På: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen. |

¹ Fabriksinställning

| Indikering | Inställning | Värde |
|------------|---|---|
| c 19 | Ställ in fläktens givarkänslighet. | 1 - Lägsta givarkänslighetsinställningen. 2 - Mellersta givarkänslighetsinställningen. ¹ 3 - Högsta givarkänslighetsinställningen. |
| c 20 | Ställa in eftergången Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med effektläget. Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med effektläget. Eftergången slår automatiskt av efter den tiden. | 0 - Av. 1 - På: automatfunktion med givarstyrd eftergång. 2 - På ¹ : |
| c 25 | Automatisk avkänning av kastruller, grytor och pannor | 0 - Välj den kokzon du vill ha manuellt. 1 - Kokzonen känner av kastrullens, grytans eller pannans storlek och läge och väljer matchande kokzon resp. kokzoner. ¹ |
| c 0 | Återställa till fabriksinställningarna | 0 - Individuella inställningar ¹ . 1 - Fabriksinställningar. |

¹ Fabriksinställning

22.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

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

| Produktinformation | Indikering |
|---------------------------------------|------------|
| Förteckning över teknisk support (TK) | 0 1 |
| Tillverkningsnummer | Fd |
| Tillverkningsnummer 1 | 02. |
| Tillverkningsnummer 2 | 05 |

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

- Tryck på ③ för att hoppa till grundinställningarna.
✓ c 1 och 0 lyser som förinställning.
- Tryck på ④ tills du får upp den inställning du vill ha.
- Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
- Tryck 4 sek. på ⑤.
✓ Inställningarna är sparade.

22.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Tryck på ①.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

23 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. 22

23.1 Kör Kastrulltest

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

- Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
- Öppna grundinställningarna och välj c 1 2.

- Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
✓ Testet är igång.
✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

23.2 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. |

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

24 Effektbegränsning

Funktionen gör att du kan ställa in hällens totaleffekt. Hällen är fabriksinställd. Hällens maxeffekt hittar du på typskylten. Funktionen anpassar configurationen till elinstallationens krav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt efter behov till de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när funktionen är på. Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt efter behov till de kokzoner _ som är på så att inställningen inte blir överskriden. Enheten reglerar och väljer själv högsta möjliga effektläge.

I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör det. → Sid. 22

25 Home Connect

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

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

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

Tips!

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

Anmärkningar

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

25.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

1. Hämta Home Connect-appen.



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



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.

25.2 Översikt över Home Connect-inställningarna

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

| Inställning | Urval eller indikeringar | Tilläggsinformation |
|-------------|---|--|
| H C 1 | Nätverksuppkoppling – Nedkopplad/koppla ned nätverksuppkopplingen – Automatisk uppkoppling – Manuell uppkoppling – Uppkopplad | Logga in hällen på WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) eller koppla ned nätverksuppkopplingen. |
| H C 2 | Appuppkoppling – Nedkopplad – Koppla upp | Du får bara upp H C 2 om hällen är hemnätverksuppkopplad. |

¹ Fabriksinställning

| Inställning | Urval eller indikeringar | Tilläggsinformation |
|-------------|--|---|
| H C 3 | Uppkoppling mot WLAN 0 – Den trådlösa modulen är av 1 – Den trådlösa modulen är på | Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på. Du får bara upp H C 3 om hällen redan varit nätverksuppkopplad. |
| H C 4 | Appinställning 0 – Av 1 – På ¹ | Är H C 4 av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen. |
| H C 5 | Mjukvaruuppdatering 1 – Uppdatering finns och är klar för installation. 2 – Påbörja installationen | Du får bara upp H C 5 när det finns en mjukvaruuppdatering. |
| H C 6 | Fjärraccess av service 0 – Otillåten 1 – Tillåten | Du får bara upp H C 6 när service försöker koppla upp sig mot hällen. Du kan närsomhelst avsluta tilldelad access. |
| H C 7 | Visa WLAN-signalstyrkan 0 – Inte uppkopplad mot WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrka 1 (låg) 2 – Signalstyrka 2 (medel) 3 – Signalstyrka 3 (hög) | Du får bara upp H C 7 när det finns uppkoppling mot WLAN-hemnätverket (Wi-Fi). |
| H C 8 | Uppkoppling mot Home Connect-servern 0 – Nedkopplad 1 – Uppkopplad | Du får bara upp H C 8 när det finns uppkoppling mot WLAN-hemnätverket (Wi-Fi). |

¹ Fabriksinställning

25.3 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar).

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 WLAN-hemnätverket (WiFi). När installationen är klar får du information via Home Connect-appen.

Anmärkningar

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Berörande på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du installera den så snart som möjligt.

25.4 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

25.5 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

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

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).
- Hushållsapparatus aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

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

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

26 Rengöring och skötsel

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

26.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshopen siemens-home.bsh-group.com.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

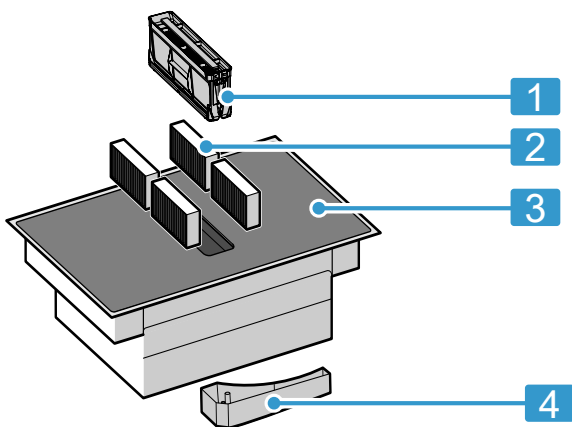
- ▶ Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

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

26.2 Komponenter att rengöra eller byta

Följande översikt visar vilka enhetskomponenter som antingen kräver byte eller rengöring.



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Fettfilter |
| 2 | Os- eller akustikfilter |
| 3 | Glaskeramik |
| 4 | Brädningsbehållare |

26.3 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 grovsmutts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring.

Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips!

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

26.4 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Notera: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

26.5 Byta os- eller akustikfilter

Byt osfilter med jämna mellanrum. Byt smutsiga akustikfilter.

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

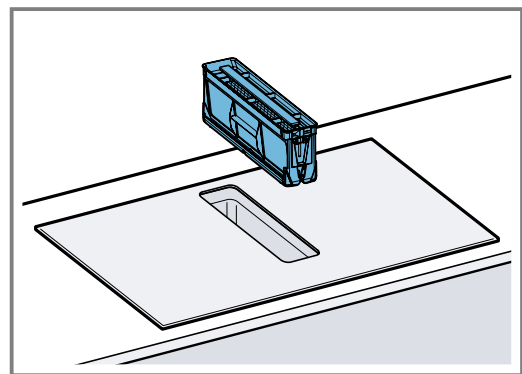
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. **OBS!**

Faller filtren ned kan de skada hällen under.

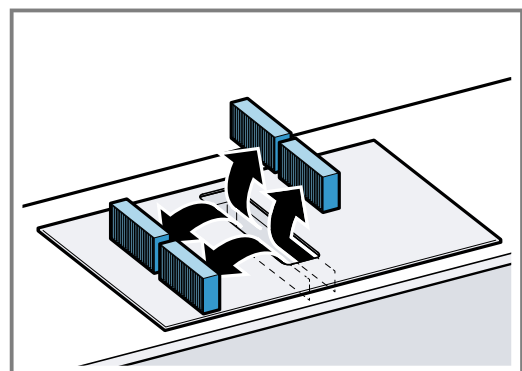
- ▶ Håll ena handen under filtret.

Ta ur fettfiltret.

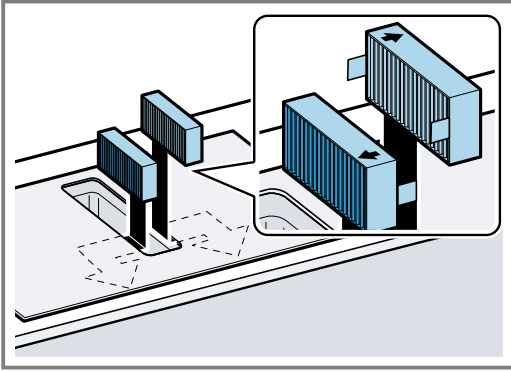
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tip-pa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



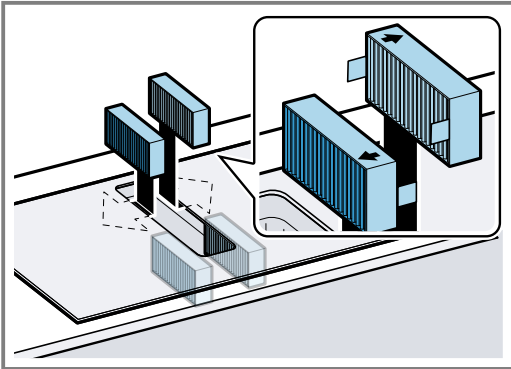
3. Ta ur och omhänderta de 4 osfiltren eller akustikfiltret.



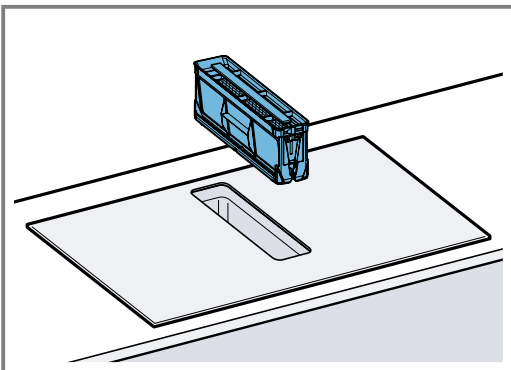
4. Sätt i 2 osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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



6. Sätt i fettfiltret.



Återställa filterindikeringen

Krav: F lyser när du slår av enheten.

1. Byt osfilter. → Sid. 26
 2. Håll in \mathcal{L} tills enheten ger signal.
- ✓ Indikeringen F slocknar. Osfiltrets filterindikering är återställd.

26.6 Rengöra fettfiltret

Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

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

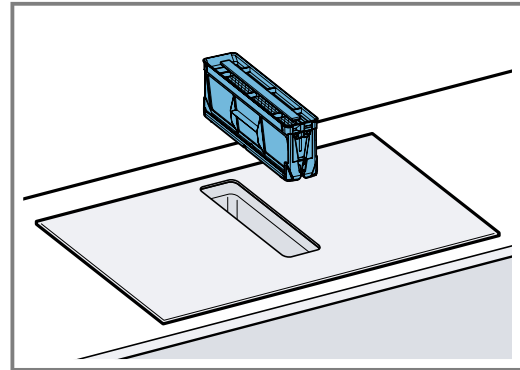
1. **OBS!**

Faller filtren ned kan de skada hällen under.

- ▶ Håll ena handen under filtret.

Ta ur fettfiltret.

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



2. Rengör fettfiltret.

- → "Handdiska fettfiltren", Sid. 27
- → "Maskindiska fettfiltren", Sid. 28

3. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.

→ "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 26

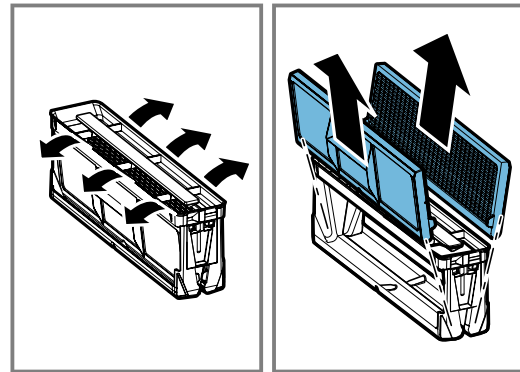
4. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.

5. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.

6. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.

Handdiska fettfiltren

1. Ta isär fettfiltren.



2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.

3. Rengör fettfiltren med borste.

Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

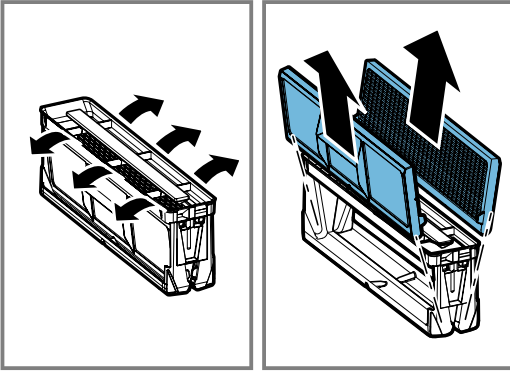
Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettningsmedel finns hos återförsäljare, service och i vår onlineshop.

4. Skölj ur fettfiltret ordentligt.

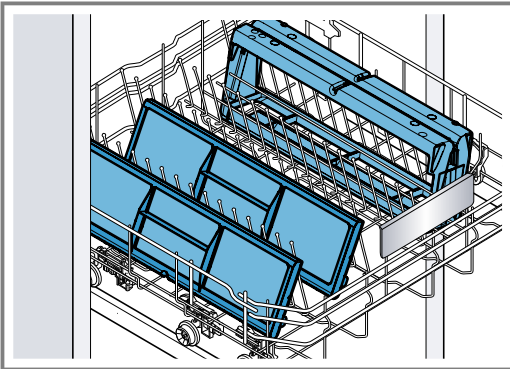
5. Låt fettfiltren droptorka.

Maskindiska fettfiltren

1. Ta isär fettfiltren för optimal rengöring.



2. Ställ fettfiltrets olika komponenter löst i diskmaskinen, kläm inte in dem.



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk.
Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

3. Slå på diskmaskinen.

Välj temperaturinställning på max. 70°C.

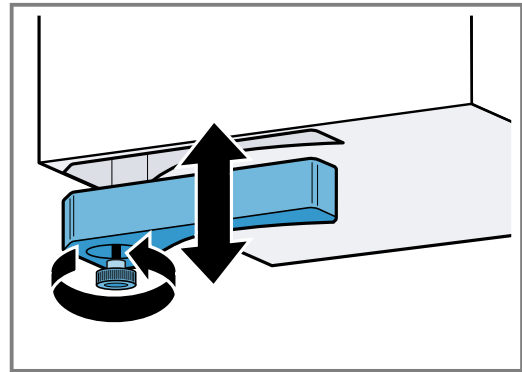
4. Låt fettfiltren droptorka.

26.7 Rengöra bräddningsbehållaren

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

Krav: Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

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



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
5. Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.
Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta då ur fettfiltret. → Sid. 27

27 FAQ

27.1 Användning

| Fråga | Svar |
|---|---|
| Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barnspärren är på. Mer information om funktionen hittar du under → "Barnspärr", Sid. 21 |
| Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten ljudsignal? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Torka av vätskor eller matrester från kontrollytan. Ta bort alla föremål som täcker kontrollerna. Mer information om hur du slår av ljudsignalen hittar du under → "Grundinställningar", Sid. 22 |
| Varför kan jag inte slå på matlagningssiderna? | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är PowerManager-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen. Mer information om funktionen hittar du under → "Effektbegränsning", Sid. 24. |
| Fläkten slår inte på fastän autostart är på. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Slå på fläkten manuellt eller kontrollera autostartkonfigurationen. Du hittar mer information i kap. → "Grundinställningar", Sid. 22. |
| För högt eller lågt fläktläge i givarstyrningsläge. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fläktens givarkänslighet är felkonfigurerad. Mer information om inställningen hittar du i kap. → "Grundinställningar", Sid. 22. |

| Fråga | Svar |
|---|---|
| Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av. | <ul style="list-style-type: none"> Slå av fläkten manuellt. Mer information om inställningen hittar du i kap. → "Användningsprincip", Sid. 10. |
| Fläkten slår på fastän enheten är av. | <ul style="list-style-type: none"> Inställningen eftergång med givarstyrning är vald. Mer information om inställningen hittar du i kap. → "Grundinställningar", Sid. 22. |
| För dåligt luftutsug. | <ul style="list-style-type: none"> Se till så att fettfiltret är rent. Rengöra och byta filter, se kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |

27.2 Oljud

| Fråga | Svar |
|--------------------------------------|---|
| Vad är det som låter vid tillagning? | <ul style="list-style-type: none"> Materialegenskaperna hos kastrullens, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken. Det är inget fel. |
| Möjliga ljud | <ul style="list-style-type: none"> Ett dovt surrande som en transformator: uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget. Ett tyst pipljud: uppstår om kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller på vatten eller lägger i livsmedel. Knastrande ljud: uppstår hos kastruller, grytor eller pannor av sandwichmaterial eller om du använder kastruller, grytor eller pannor i olika storlekar och av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt. Höga pipljud: kan uppstå om du använder två kokzoner på max. effektläge samtidigt. Pipljuden försvinner eller avtar om du sänker effektläget. Fläktljud: hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande. |

27.3 Kastruller, grytor och pannor

| Fråga | Svar |
|---|---|
| Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll? | <ul style="list-style-type: none"> Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du på → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6. |
| Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget? | <ul style="list-style-type: none"> Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på. Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på. Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Du hittar mer information på → "flexInduction", Sid. 12 → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6. |
| Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge? | <ul style="list-style-type: none"> Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Du hittar mer information på → "flexInduction", Sid. 12 → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6. |

27.4 Rengöring

| Fråga | Svar |
|--|---|
| Hur rengör jag hällen? | <ul style="list-style-type: none"> Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Använd inte kraftiga skurmedel, maskindiskmedel resp. koncentrat eller skurbollar. Du hittar mer information på → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |
| Det finns vatten i skåpet under hällen. | <ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om bräddningsbehållaren är full. Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du under → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |
| Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren? | <ul style="list-style-type: none"> Rengör bräddningsbehållaren ofta. Mer information om rengöring och skötsel av bräddningsbehållaren hittar du under → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |
| Hur ofta måste jag rengöra fettfiltret? | <ul style="list-style-type: none"> Rengör fettfiltret regelbundet. Rengöra och byta filter, se kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |

28 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!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

28.1 Varningar

Anmärkningar

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonsensor intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflagging.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

28.2 Displayanvisningar

| Fel | Orsak och felsökning |
|----------------------------------|--|
| Ingen indikering lyser. | <p>Strömmatningen är bruten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar. <p>Enheten är inte ansluten som kopplingschemat anger.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anslut enheten som kopplingschemat anger. <p>Elektronikfel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service. |
| Indikeringarna blinkar. | <p>Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. |
| F | <p>Osfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om du rengjort resp. bytt filtret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring och skötsel", Sid. 26. |
| $F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$ | <p>Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna. |

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|--|
| <i>FS</i> + fläktläge och ljudsignal | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat. |
| <i>FS</i> och ljudsignal | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat. |
| <i>F1/F6</i> | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen. |
| <i>F0</i> | flexMotion slår inte på. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryck på någon av knapparna för att slå av felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men flexMotion-funktionen fungerar inte. Kontakta service. |
| <i>F8</i> | Kokzonen har varit på länge utan avbrott. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att slå av displayen så du kan ställa in kokzonen. |
| <i>E8202</i> | Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen. |
| <i>E8203</i> | Koksensorn blev överhettad och slog av alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna. |
| <i>E8204</i> | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 20 |
| <i>E8205</i> | Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Slå av och på funktionen igen. |
| <i>E8206</i> | Koksensorn är trasig. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakta service. |
| Den trådlösa koksensornindikeringen lyser inte. | Den trådlösa koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 20. ▶ Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 18. ▶ Är problemet kvar, kontakta service. |
| Sensorindikeringen blinkar 2 ggr. | Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 20. |
| Sensorindikeringen blinkar 3 ggr. | Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 18. |
| <i>E 9000/E90 10</i> | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakta elleverantören. |
| <i>U400</i> | Hällen är felansluten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplings-schemat anger. |
| <i>dE</i> | Demoläget är på. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av. |

28.3 Normala enhetsljud

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

29 Avfallshantering

29.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

29.2 Omhändertarta batterierna

Släng batterierna i återvinningen. Släng inte batterierna i hushållssoporna.

- Släng batterierna i återvinningen.



EU-direktiv 2006/66/EG kräver att trasiga och förbrukade batterier källsorteras och lämnas i återvinningen.


30 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på Internet under siemens-home.bsh-group.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.

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

31 Kundtjänst

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

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

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

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

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

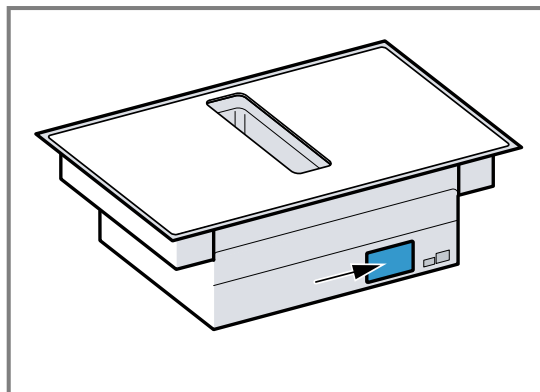
31.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → Sid. 22 .



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

32 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.

32.1 Smält choklad

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

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
 - Tillagning: effektläge 1.5

32.2 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

32.3 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

32.4 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

32.5 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.

32.6 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

32.7 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

32.8 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

32.9 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

32.10 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 24 lines in total.

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

Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001685268 (020930)

SV