



---

DA Kogesektion  
FI Keittotaso

---

Brugsanvisning  
Käyttöohje

2  
34

Get the most out  
of your appliance

For your digital manual, how-to videos and  
support visit [electrolux.com/getstarted](https://electrolux.com/getstarted)

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	11
6. DAGLIG BRUG.....	13
7. RÅD OG TIP.....	20
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	27
9. FEJLFINDING.....	28
10. TEKNISKE DATA.....	32
11. ENERGIEFFEKTIV.....	33

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation

eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller

- være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
  - **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
  - Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
  - Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
  - Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
  - Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
  - Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
  - **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



**ADVARSEL!**  
Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



**ADVARSEL!**  
Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.

- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæsere eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern evt. separatorpaneler, der er installeret i kabinettet under apparatet.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.

- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Termometer



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Brug Termometer i overensstemmelse med dens formål. Brug den ikke til at åbne eller løfte noget.
- Brug kun Termometer anbefalet til kogesektionen, én ad gangen.
- Brug den ikke, når den har en funktionsfejl eller er beskadiget.
- Brug ikke Termometer i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Termometer kan måle temperaturer på op til 120 °C.
- Sørg for, at Termometer altid er inde i maden eller væsken op til den minimale niveaumarkering.
- Gør Termometer rent, inden du tager den i brug. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande. Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen. Silikonehåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.
- Brug den originale emballage til at opbevare Termometer.
- Hvis du udskifter Termometer, skal den gamle opbevares mindst 3 meter væk. Den gamle Termometer kan påvirke den nyeste funktion.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.

## 2.5 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## 2.7 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

# 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

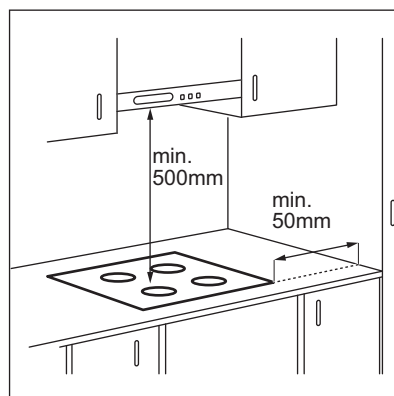
## 3.2 Indbygningskogesektioner

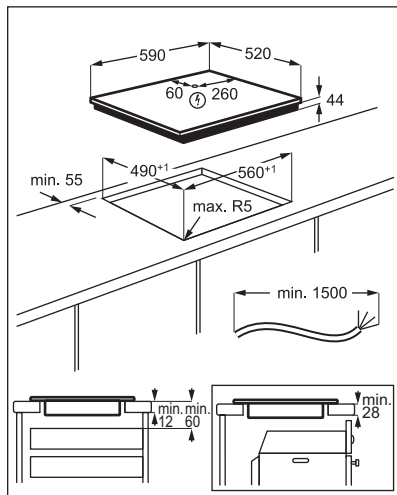
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

## 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter.

## 3.4 Montering

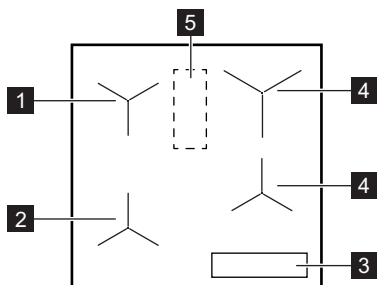




Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen

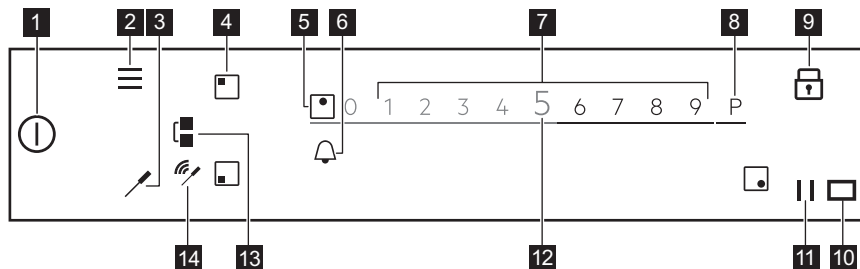


- 1 Induktionszone med Hjælp Til Tilberedning
- 2 Induktionszone med Hjælp Til Tilberedning og Stege
- 3 Kontrolpanel
- 4 Induktionskogezone
- 5 Område med antenne



**FORSIGT!**  
Læg ikke noget på kogesektionen i dette område.

### 4.2 Oversigt over betjeningspanelet

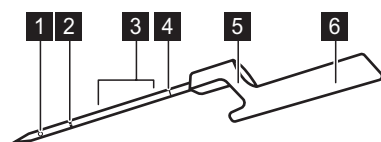


Tryk på det rigtige symbol for at se de tilgængelige indstillinger.



	Symbol	Kommentar	
1	ⓘ	ON/OFF	For at tænde og slukke for kogesektionen.
2	☰	Menu	For at åbne og lukke Menu.
3	🔪	Termometer	For at åbne Termometer-menuen.
4	◻	Zonevalg	For at åbne skyderen for den valgte zone.
5	-	Zoneindikator	For at vise for hvilken zone, skyderen er aktiv.
6	🔔	-	For at indstille timerfunktionerne.
7	-	Skyder	For at justere varmetrinet.
8	P	PowerBoost	For at aktivere funktionen.
9	🔒	Lås	For at aktivere og deaktivere funktionen.
10	◻	-	Vinduet til Hob <sup>2</sup> Hoods infrarøde signalkommunikator. Må ikke tildækkes.
11		Pause	For at aktivere og deaktivere funktionen.
12	0 - 9	-	For at vise det aktuelle varmetrin.
13	🔗	Bridge	For at aktivere og deaktivere funktionen.
14	📶 / 📶	Signallamper	Fuld forbindelse/Intet signal. For at vise signalstyrken af forbindelsen mellem Termometer og antennen.

### 4.3 Termometer



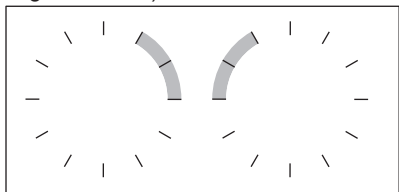
- 1 Målepunkt
- 2 Minimal niveaumarkering
- 3 Anbefalet nedsænkingsrækkevidde (for væsker)
- 4 Kalibreringstilstand
- 5 Krog til placering af Termometer på kanten
- 6 Håndtag med antenne indeni

Termometer er en trådløs temperatursensor, der fungerer uden et batteri, leveret i en emballage med kogesektionen. Inden i dens håndtag er der en antenne. Der er placeret en anden antenne under kogesektionens overflade, i området mellem de to bageste kogezoner. For at sikre korrekt kommunikation mellem Termometer og

kogesektionen må du ikke placere noget på kogesektionen i dette område.

Målepunktet er placeret halvsjæ mellem spidsen og den minimale niveaumarkering. Indsæt Termometer i maden mindst op til den minimale niveaumarkering. For væsker skal Termometer nedsænkes 2-5 cm i

væsken over den minimale niveaumarkering for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Anbring Termometer på kanten af gryden eller panden med krogen, luk til området med antennen, ved positionen kl. 1 - 3 (for den venstre side af kogesektionen) eller positionen kl. 9 - 11 (for den højre side af kogesektionen).



De følgende kontrollamper viser styrken af forbindelsen mellem kogesektionen og

Termometer på displayet: , , .

Hvis kogesektionen opretter

forbindelsen, lyser . Du kan flytte

Termometer langs kanten af gryden for at oprette eller styrke forbindelsen.

Kogesektionen opdaterer

forbindelsesstatusen hvert 3. sekund.




Få mere information i "Råd og tips til Termometer".

## 4.4 Nøglefunktioner af din kogesektion


Din nye **SensePro®**-kogesektionen fører dig professionelt gennem hele tilberedningen. Se nedenstående information for at opdage adskillige af dens bedste funktioner.


Afhængigt af madtypen kan du bruge Hjælp Til Tilberedning med eller uden Termometer. For adskillige retter får du forskellige sæt af funktioner.

**Termometer**  - kan anvendes på to måder. Den måler temperaturen i funktioner som Termometer og Stege og hjælper dig med at bevare temperaturen nøjagtigt for forskellige typer mad under tilberedning Sous-vidé eller brug af funktioner som Pochering, Simre eller Genopvarmning.

**Hjælp Til Tilberedning** - gør madlavningen lettere ved at give dig klargjorte opskrifter til forskellige retter,


foruddefinerede kogeparametre og trinvisse instruktioner. Du kan bruge den med Termometer, f.eks. til at tilberede en steak, eller uden den, f.eks. til at tilberede pandekager. De forskellige tilvalg afhænger af, hvilken slags ret, du vil lave. I denne tilstand kan du bruge funktioner som Sous-vidé, Stege, Simre, Genopvarmning og mange flere. Pop-up-vinduer og lyde informere dig, når den foruddefinerede temperatur er nået. Du kan åbne Hjælp Til Tilberedning fra Menu.

**Sous-vidé**  - en metode til tilberedning af vakuumpakket mad ved lav temperatur, i en længere tidsperiode, som hjælper dig med at bevare vitaminerne og smagen. Din kogesektion giver dig klare indstillinger og instruktioner, du skal følge. Når du vælger funktionen gennem Hjælp Til Tilberedning, er temperaturerne defineret for forskellige typer mad. Du kan også vælge dine egne temperaturer, hvis du aktiverer funktionen gennem Sous-vidé i Menu.


**Stege**  - en stegemetode med automatisk kontrollerede varmetrin, egnet til forskellige typer mad. Det hjælper dig med at undgå overopvarmning af mad eller olie. Du kan aktivere den ved at vælge Hjælp Til Tilberedning fra Menu.


**Termometer** - med denne funktion måler Termometer temperaturen under tilberedning. Du kan ikke bruge den, når funktionen Hjælp Til Tilberedning er i gang.

### Andre nyttige funktioner af din kogesektion:

**Smeltning**  - denne funktion er perfekt til at smelte chokolade eller smør.


**PowerBoost P** - denne funktion koger hurtigt store mængder vand.

**Pause**  - denne funktion sænker varmetrinet til 1 for alle kogezoner, så du kan holde maden varm gennem længere tid.

**Bridge**  - denne funktion gør det muligt at kombinere begge venstre zoner

og at bruge større kogegrej. Du kan bruge den med Stege.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - denne funktion forbinder kogesektionen med en speciel emhætte og justerer blæserhastigheden i overensstemmelse.

**Lås**  - denne funktion deaktiverer midlertidigt kontrolpanelet under tilberedning.

**Børnesikring** - denne funktion deaktiverer kontrolpanelet, mens kogesektionen ikke er tændt, hvilket forhindrer utilsigtet brug.

**Optællingstimer, Nedtællingstimer og Minutur** - er tre funktioner, du kan vælge mellem for at overvåge tilberedningstiden.

Se "Daglig brug" for yderligere information.

## 4.5 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

III / II / I Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Brug af displayet

- Kun baggrundsoplyste symboler kan anvendes.
- For at aktivere et givet tilvalg skal du berøre det relevante symbol på displayet.
- Den valgte funktion aktiveres, når du slipper displayet med fingeren.
- Brug en hurtig bevægelse, eller træk fingeren langs displayet, for at rulle de tilgængelige tilvalg. Bevægelsens hastighed afgør hvor hurtigt, skærmen bevæger sig.
- Rulningen kan stoppe af sig selv, eller du kan stoppe den med det samme, hvis du berør displayet.
- Du kan ændre de fleste af de parametre, der vises på displayet, når du berører de relevante symboler.
- Du kan rulle gennem listen og/eller berøre det ønskede tilvalg for at vælge den påkrævede funktion eller tid.
- Når kogesektionen er aktiveret, og visse af symbolerne forsvinder fra displayet, kan du berøre det igen. Alle symbolerne kommer tilbage.
- For visse funktioner vises der et popup-vindue med yderligere

oplysninger, når du starter dem.

Kontrollér , inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere popup-vinduet permanent.

- Vælg først en zone for at aktivere timerfunktionerne.

Nyttige symboler for displaynavigation	
OK	Bekræfter valget eller indstillingen.
◀ ▶	Går ét niveau tilbage/frem i Menu.
∧ ∨	Ruller instruktionerne op/ned på displayet.
☰	Aktiverer/deaktiverer tilvalgene.
X	Lukker popup-vinduet.
⊗	Annulerer en indstilling.

### 5.2 Første tilslutning til lysnet

Når du slutter kogesektionen til nettet for første gang, skal du indstille Sprog, Lysstyrke display og Signal volume.

Du kan ændre indstillingen i Menu > Indstillinger > Opsætning. Der henvises til "Daglig brug".

## 5.3 Kalibrering af Termometer

Inden du begynder at bruge Termometer, skal du kalibrere den for at sikre, at temperaturmålingerne er korrekte.

Når Termometer er kalibreret korrekt, måler den temperaturen ved kogepunktet med toleranceområdet på + / - 2 °C.

Følg proceduren, når:

- du installerer kogesektionen for første gang;
- du flytter kogesektionen til et andet sted (højdeskift);
- du udskifter Termometer.



Brug en gryde med en bunddiameter på 180 mm, og fyld den med 1 - 1,5 l vand.

1. For at kalibrere eller genkalibrere funktionen skal du stille Termometer på kanten af en gryde. Fyld gryden med koldt vand, mindst op til den minimale niveaumarkering, og stil den på den venstre forreste kogezone.
2. Tryk på .  
Vælg Indstillinger >Termometer > Kalibrering på listen.
3. Tryk på Kalibrér.  
Følg vejledningen på skærmen.



Læg ikke salt i vandet, da dette kan påvirke proceduren.

For at gå ud af Menu skal du berøre eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet.

## 5.4 Parring af Termometer

Oprindeligt bliver din kogesektion parret med Termometer ved levering.

Hvis du udskifter Termometer med en ny, skal du parre den med din kogesektion.

1. Tryk på .  
Vælg Indstillinger >Termometer > Parring på listen.
2. Berør Koble fra for at afbryde den forrige Termometer.
3. Berør Parre ved siden af kogezone. Der vises et popup-vindue.
4. Indtast den 5-cifrede kode, der er indgraveret på din nye Termometer, ved hjælp af nummertastaturet.
5. Berør Ok for at bekræfte.  
Din Termometer er nu parret med kogesektionen.  
Kalibrer altid Termometer efter parring.

For at gå ud af Menu skal du berøre eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet.

## 5.5 Menu struktur

Berør for at få adgang og ændre indstillingerne for kogesektionen eller aktivere nogle funktioner.

For at gå ud af Menu skal du berøre eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

Tabellen viser den grundlæggende Menu-struktur.

Hjælp Til Tilberedning	Der henvises til afsnittet Hjælp Til Tilberedning i "Daglig brug".
Kogepladefunktioner	Sous-vide
	Termometer
	Smeltning

Indstillinger	Børnesikring	
	Optællingstimer	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Der henvises til afsnittet Hob <sup>2</sup> Hood i "Daglig brug".
	Termometer	Forbindelse
		Kalibrering
		Parring
	Opsætning	Hjælp Til Tilberedning
		Sprog
		Panel signal
		Signal volume
		Lysstyrke display
	Service	Demo-funktion
		Licens
		Vis softwareversion
		Alarmhistorik
Nulstil alle indstil.		


## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 6.2 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på en given zone. Det hvide kogezonesymbol blinker, og induktionskogezonen deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid vises der en besked, og kogesektionen slukkes.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
6	4 timer
7 - 9	1,5 time

- i** Når du bruger Stege, deaktiveres kogesektionen efter 1,5 timer. For Sous-vide deaktiveres kogesektionen efter 4 timer.

### 6.3 Brug af kogezoneerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelserne af kogegrejets bund.

Når du stiller en gryde på den valgte kogezone, registrerer kogesektionen den automatisk, og den relevante skyder vises på displayet. Skyderen er synlig i 8 sekunder, og derefter vender displayet tilbage til hovedvisningen. Tryk på skærmen uden for skydeområdet for at lukke skyderen hurtigere.

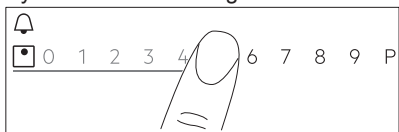
Når andre zoner er aktive, kan varmetrinnet for den zone, du vil bruge, være begrænset. Se "Effektstyring".

- i** Sørg for, at gryden er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer kogegrej i "Nyttige oplysninger og råd". Kontrollér grydens størrelse i "Tekniske data".

### 6.4 Varmetrin

1. Tænd for kogesektionen.
2. Stil gryden på den valgte kogezone. Skyderen for den aktive kogezone vises på displayet og er aktiv i 8 sekunder.
3. Berør din finger og lad den glide for at indstille det ønskede varmetrin.

Symbolet bliver rødt og større.




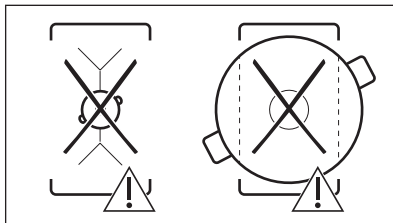
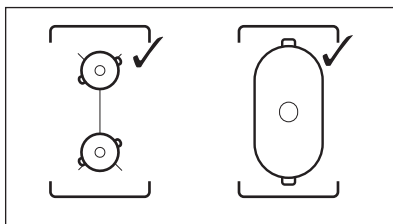
Du kan også ændre varmetrinnet under tilberedning. Tryk på symbolet til valg af zone på hovedvisningen af kontrolpanelet, og bevæg din finger til venstre eller højre (for at sænke eller øge varmetrinnet).


### 6.5 Bridge-funktion

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet med det samme varmetrin.

Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.

1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.
2. Berør  for at aktivere funktionen. Zonesymbolet ændres.
3. Indstil varmetrinnet. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringer.



Rør ved  for at deaktivere funktionen. Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

### 6.6 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, og det afhænger af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

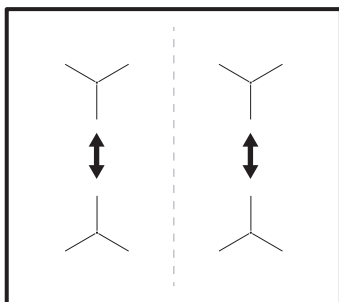
1. Berør først det ønskede zonesymbol.

2. Berør **P**, eller lad din finger glide til højre for at aktivere funktionen for den valgte kogezone. Symbolet bliver rødt og større. Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen manuelt skal du vælge zonen og ændre dens varmetrin.

**i** Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

## 6.7 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3680 W.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er forbundet til den samme fase, hvilket påvirker det tilgængelige varmetrin.
- Det maksimale varmetrin er synligt på skyderen. Kun cifrene i hvid er aktive.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.



## 6.8 Hjælp Til Tilberedning

Denne funktion justerer parametrene til forskellige typer mad og bevarer dem gennem madlavningen.

Med funktionen kan du tilberede mange forskellige retter, såsom Kød, Fisk og skaldyr, grønt, Supper, Saucer, Pasta eller Mælk. Der er forskellige tilgængelige tilberedningsmetoder til forskellige typer mad. For kylling kan du f.eks. vælge mellem Stege, Sous-vide eller Pochering.

Du kan kun aktivere funktionen på den venstre side af kogesektionen. Hjælp Til Tilberedning med funktionen Sous-vide kan aktiveres for den venstre forreste eller bageste kogezone. Hvis du vil bruge Stege, kan den aktiveres for den venstre forreste kogezone eller begge kogezoner, når de forbindes.



Hvis Hjælp Til Tilberedning kører på den venstre forreste kogezone, skal du bruge zonerne til højre til tilberedning uden funktionen.

Brug ikke kogegrej med en bunddiameter på over 200 mm på den venstre bageste kogezone, når funktionen er tændt på den venstre forreste. Dette kan påvirke forbindelsen mellem Termometer og antennen placeret bag kogesektionens overflade.



**i** Opvarm ikke kogegrej inden tilberedning. Brug kun koldt vand fra hanen eller kolde væsker, hvis relevant. Genopvarm kun kolde retter.

**i** Følg vejledningen på displayet for Stege. Tilføj olie, når panden er varm.

**i** Med Hjælp Til Tilberedning virker timerfunktionen som Minutur. Det stopper ikke funktionen, når den indstillede tid er gået.


1. For at aktivere funktionen skal du berøre  eller  og vælge Hjælp Til Tilberedning.
2. Vælg den type mad, du vil tilberede, på listen. For hver type mad er der nogle få tilgængelige tilvalg. Følg instruktionerne vist på displayet.
  - Du kan berøre Ok øverst på popup-vinduet for at bruge standardindstillingerne.

- Du kan ændre standardvarmetrinnet for Stege. For nogle retter kan du kontrollere madens kerntemperatur, hvis du bruger Termometer.
- For de fleste tilvalg, f.eks. Sous-vide og Poچering, kan du ændre standardtemperaturen.
- Du kan ændre standardtiden eller indstille din egen. Kun for Sous-vide er den minimale tid foruddefineret.

Der er yderligere instruktioner med detaljerede oplysninger på skærmen. Du kan rulle dem med  og .



3. Tryk på Ok. Følg instruktionerne i popup-vinduet. Nogle af tilvalgene starter med forvarmning. Du kan følge udviklingen på kontrolbjælken.
4. Hvis der vises et popup-vindue med instruktioner skal du berøre Ok og derefter Start for at fortsætte.

Funktionen er tændt med de foruddefinerede indstillinger.

Kontrollér , inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere popup-vinduet permanent.

5. Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue. For at lukke vinduet skal du berøre Ok.

Funktionen stopper ikke automatisk. For Sous-vide deaktiveres kogesektionen automatisk efter højst fire timer.

For at stoppe funktionen skal du berøre  eller  eller symbolet for den aktive zone og vælge Stop. Berør Ja i popup-vinduet for at bekræfte.

## 6.9 Sous-vide

For at tilberede kød, fisk eller grønt med brugen af funktionen skal du bruge passende poser med zip-lock eller plastikposer og en vakuumposegl. Læg krydret mad i poser og vakuumposegl dem. Du kan også købe portioner af mad, der er klar til tilberedning med denne tilberedningsmetode.



### ADVARSEL!



Sørg for, at du overholder principperne for fødevarerikkerhed. Se "Nyttige oplysninger og råd".

Med denne funktion kan du frit vælge din egen tid og temperatur (mellem 35 and 85 °C), passende til den slags mad, du vil tilberede. Brug højst 4 liter vand; dæk gryden med et låg. Få flere oplysninger om tilberedningsparametre i Madlavningsguidens tabel under "Nyttige oplysninger og råd". Optø mad, inden den tilberedes.

Funktionen kan kun aktiveres for den venstre forreste eller venstre bageste kogezone. Hvis Sous-vide kører, skal du bruge zonerne til højre til tilberedning uden funktionen.






Med Sous-vide virker timerfunktionen som Minutur. Funktionen aktiveres automatisk først efter højst fire timer.

1. Tilbered portioner af mad i overensstemmelse med ovenstående instruktioner.
2. Sæt gryden med koldt vand på venstre forreste eller bageste kogezone.
3. Berør  > Sous-vide. Du kan også berøre  > Kogepladefunktioner > Sous-vide.
4. Vælg den rigtige temperatur. Indstilling af klokkeslæt (valgfrit). Tilberedningstiden afhænger af madens tykkelse og type.
5. Berør Ok for at fortsætte.
6. Anbring Termometer på grydens kant.
7. Berør Ok for at lukke popup-vinduet.
8. Berør Start for at aktivere forvarmning.

Når gryden når den tilsigtede temperatur, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue. Berør Ok for at bekræfte.

9. Læg portioner af mad i poser vertikalt i gryden (du kan bruge et Sous-vide-stativ). Tryk på Start. Hvis du indstiller Minutur, begynder den at køre med funktionen.





- 10.** Når tiden er gået, udsendes der et lydssignal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .
- For at stoppe eller genjustere funktionen skal du berøre  eller symbolet for den aktive zone og derefter Stop. Berør Ja i popup-vinduet for at bekræfte.



## KeepTemperature


Du kan bruge funktionen Sous-vide til tilberedning, mens Termometer nøjagtigt kontrollerer og opretholder temperaturen (med en nøjagtighed af + / - 1 °C). Du kan tilberede mange forskellige retter, såsom krydrede fonde eller saucer (f.eks. forskellige typer karryretter eller bouillabaisse). Du kan indstille dine egne parametre eller se Madlavningsguidens tabel under "Nyttige oplysninger og råd".

Funktionen kan kun aktiveres for den venstre forreste eller venstre bageste kogezone.

1. Berør  > Kogepladefunktioner > Sous-vide eller åbn funktionen ved at berøre  > Sous-vide.
2. Vælg den rigtige temperatur. Indstilling af klokkeslæt (valgfrít).
3. Berør Ok for at fortsætte.
4. Placer Termometer på kanten af gryden, eller indsæt den i maden.
5. Berør Start for at aktivere forvarmning.

Når gryden når den tilsigtede temperatur, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue.

6. Berør Ok for at lukke popup-vinduet.
  7. Tryk på Start.
- Hvis du indstiller Minutur, begynder den at køre med funktionen.
8. Når tiden er gået, udsendes der et lydssignal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

For at stoppe eller genjustere funktionen skal du berøre  eller symbolet for den aktive zone og derefter Stop. Berør Ja i popup-vinduet for at bekræfte.




## 6.10 Termometer

Med denne funktion virker Termometer som et termometer, hvilket hjælper dig

med at overvåge madens eller væskens temperatur under tilberedning. Du kan f.eks. bruge det til at opvarme mad eller kontrollere temperaturen af babymad.


Mindst én kogezone skal være aktiv for at bruge funktionen.




Du kan aktivere funktionen for alle kogezone, men kun for én kogezone ad gangen.

1. Indsæt Termometer i maden eller væsken, op til den minimale niveaumarkering.
2. Berør  på displayet for at åbne menuen Termometer og vælge Termometer. Du kan også berøre  > Kogepladefunktioner > Termometer.
3. Tryk på Start. Målingen starter på den aktive kogezone. Hvis ingen af kogezoneerne er aktiv, vises der en popup med information. For at stoppe funktionen skal du berøre cifrene, der indikerer temperaturen eller  og vælge Stop.

## 6.11 Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør. Du kan kun bruge funktionen for én kogezone ad gangen.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Kogepladefunktioner > Smeltning på listen.
3. Tryk på Start. Du skal vælge den ønskede kogezone. Hvis kogezone allerede er aktiv, vises der et popup-vindue. Annuller det forrige varmetrin for at aktivere funktionen.



For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

For at stoppe funktionen skal du berøre zonevalgsymbolet og derefter berøre Stop.

## 6.12 || Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer til det laveste varmetrin.

Du kan ikke aktivere funktionen, når Hjælp Til Tilberedning eller Sous-vide kører.


Når funktionen er aktiv, kan kun symbolerne  og  anvendes. Alle andre symboler på kontrolpanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmetrinet sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen.



Funktionen stopper PowerBoost. Det højeste varmetrin genaktiveres, når du igen berører .

## 6.13 Timer

### Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.



Du kan indstille funktionen for hver kogezone separat.

1. Indstil først varmetrinnet til den passende kogezone, og indstil derefter funktionen.
2. Berør zonesymbolet.
3. Tryk på . Timermenu-vinduet vises i displayet.
4. Kontrollér  for at aktivere funktionen.



Symbolerne ændres til  .

5. Lad din finger glide til venstre eller højre for at vælge den ønskede tid (f.eks. timer og/eller minutter).
6. Berør Ok for at bekræfte dit valg.

Du kan også vælge  for at annullere dit valg.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Berør  for at slå lydsignalet fra.


Funktionen slås fra ved at indstille varmetrinnet til 0. Alternativt kan du

berøre  til venstre for timerværdien, berøre  ved siden af den og bekræfte dit valg, når der vises et popup-vindue.



### Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezonerne kan ikke betjenes.



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

1. Vælg en kogezone. Den relevante skyder vises i displayet.
2. Tryk på . Timermenu-vinduet vises i displayet.
3. Lad din finger glide til venstre eller højre for at vælge den ønskede tid (f.eks. timer og minutter).
4. Berør Ok for at bekræfte dit valg.

Du kan også vælge  for at annullere dit valg.


Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Tryk på  for at slå lydsignalet fra.


For at deaktivere funktionen skal du


berøre  til venstre for timerværdien, berøre  ved siden af den og bekræfte dit valg, når der vises et popup-vindue.

### Optællingstimer

Funktionen starter automatisk med at tælle, efter du aktiverer en kogezone. Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe den er tændt.

1. Berør  for at få adgang til Menu.
2. Rul Menu for at vælge Indstillinger > Optællingstimer.
3. Berør kontakten for at tænde/slukke for funktionen.

Funktionen stopper ikke, når du løfter gryden. For at nulstille funktionen og start igen manuelt skal du berøre  og vælge Nulstil fra popup-vinduet. Funktionen begynder at tælle fra 0. For at sætte funktionen for én kogesession

på Pause skal du berøre  og vælge Pause fra popup-vinduet. Vælg Start for at fortsætte tællingen.

## 6.14 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Berør  for at aktivere funktionen.


Funktionen deaktiveres ved at berøre  i 3 sekunder.






Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.


## 6.15 Børnesikring


Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.




1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Børnesikring på listen.
3. Tænd for kontakten, og berør bogstaverne A-O-X i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen. Sluk for kontakten for at deaktivere funktionen.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

## 6.16 Sprog


1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Sprog på listen.
3. Vælg det passende sprog fra listen.




Berør , hvis du vælger det forkerte sprog. Der vises en liste. Vælg den tredje mulighed fra toppen, og derefter den sidste, men én mulighed. Vælg derefter den anden mulighed. Rul ned for at vælge det passende sprog fra listen. Vælg til sidst muligheden til højre.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

## 6.17 Panel signal / Signal volume

Du kan vælge den type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt fra. Du kan vælge mellem klikket (standard) eller bippet.


1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Panel signal / Signal volume på listen.
3. Vælg det rette tilvalg.




For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

## 6.18 Lysstyrke display

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der findes 4 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 4 er det højeste.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Lysstyrke display på listen.
3. Vælg det rette niveau.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af den varmeste gryde på kogesektionen.

På de fleste emhætter er fjernbetjeningsystemet som standard

slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed. Du kan indstille kogesektionen, så den kun aktiverer lyset ved at vælge H1.



Hvis du ændrer blæserhastigheden på emhætten, deaktiveres standardforbindelsen med kogesektionen. For at genaktivere funktionen skal du slukke for begge apparater og tænde dem igen.

Fun kti- on	Auto- ma- tisk lys	Kogning <sup>1)</sup>	Stegning <sup>2)</sup>
H0	Sluk	Sluk	Sluk
H1	Til	Sluk	Sluk
H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
H3	Til	Sluk	Blæserha- stighed 1
H4	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
H5	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 2

Fun kti- on	Auto- ma- tisk lys	Kogning <sup>1)</sup>	Stegning <sup>2)</sup>
H6	Til	Blæserha- stighed 2	Blæserha- stighed 3

**1)** Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

**2)** Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

**3)** Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.


## Sådan skifter du tilstandene

Hvis du ikke er tilfreds med støjniveauet/ blæserhastigheden, kan du skifte manuelt mellem tilstande.

**1.** Tryk på .

Vælg Indstillinger > Hob<sup>2</sup>Hood på listen.

**2.** Vælg den tilstand, du ønsker.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet.

Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogepladen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid slukker systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogepladen.

## 7. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

- i** Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

### Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.

- i** Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

### Kogegrejets mål

Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

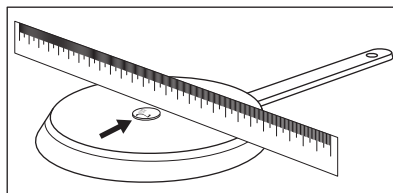
Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

- i** Se under "Tekniske data".

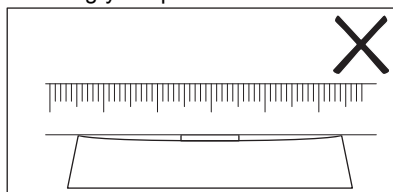
## 7.2 Korrekte gryder/pander til funktionen Stege

Brug kun gryder/pander med flad bund. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

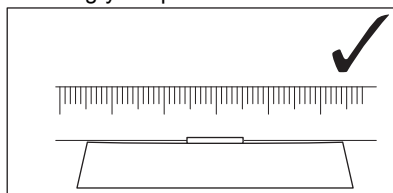
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en mønt 1, 2 eller 5 kroner (eller med samme tykkelse) mellem linealen og bunden af gryden/panden.



- a.** Gryden/panden er ikke den rigtige, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- b.** Gryden/panden er den rigtige, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



## 7.3 Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning, gryden detekteres, efter du stille den på kogesektionen.
- hvislen, summen: bæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

## 7.4 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden

afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

## 7.5 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger

varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
<b>P</b>	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

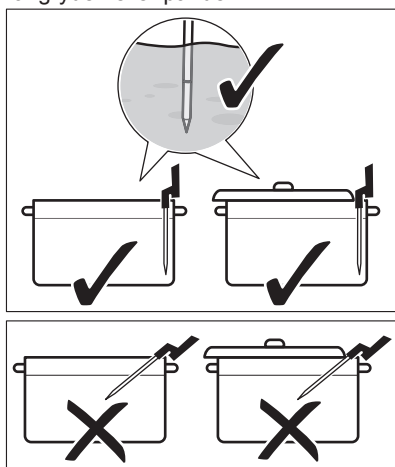
## 7.6 Råd og tips til Termometer

- i** For funktioner som Hjælp Til Tilberedning og Sous-vide kan du kun bruge Termometer på den venstre side af kogesektionen. Med funktionen Termometer kan du også bruge Termometer på den højre side af kogesektionen.

For at sikre en stærk forbindelse (📶, 📶) mellem Termometer og kogesektionen:

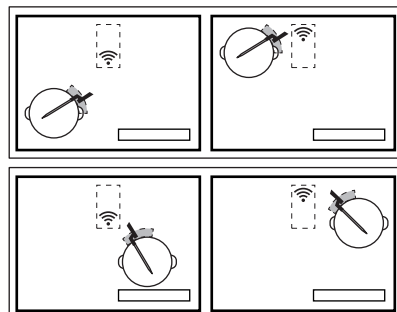
### For væsker

- Nedsænk Termometer i væsken, inden for den anbefalede nedsænkingsrækkevidde. Den minimale niveaumarkering skal dækkes.
- Anbring Termometer på grydens kant. Hold den om muligt i lodret position. Sørg for, at dens spids kommer i kontakt med grydens bund. Håndtaget på Termometer bør altid være uden for gryden eller panden.



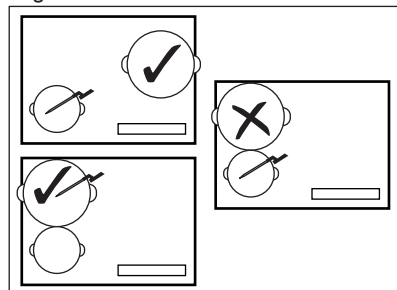
- Hvis du vil bruge Termometer på den venstre side af kogesektionen, skal du sikre dig, at den er i nærheden af kogesektionens midte, ved positionen kl. 1 - 3. Hvis du vil bruge den på den højre (med funktionen Termometer), skal du sørge for, at den er placeret

ved kl. 9 - 11. Se illustrationerne herunder.



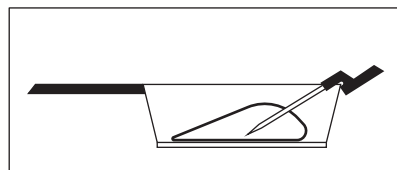
Du kan flytte Termometer langs kanten af gryden, hvis der ikke kan oprettes forbindelse.

- Du kan delvist dække gryden med et låg.
- Hvis du bruger den venstre forreste kogezone, må du ikke stille store gryder på den venstre bageste. Store gryder på den venstre bageste kogezone kan blokere signalet. Flyt den store gryde til den højre bageste kogezone.



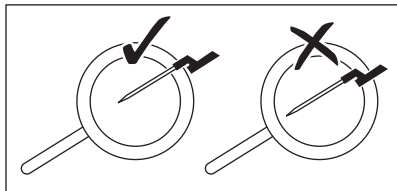
### For fast mad (måling af kernetemperatur)

- Indsæt Termometer gennem madens tykkeste del, op til den minimale niveaumarkering. Målepunktet bør være i rettens midterste del.

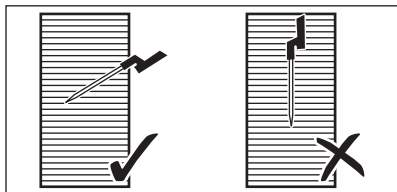


- Sørg for at Termometer er sat fast ind i maden. Metaldele af Termometer bør ikke berøre grydens/pandens

vægge. Håndtagets krog skal vende nedad.



- For kød / fisk med en tykkelse på 2 - 3 cm skal spidsen Termometer nå bunden af panden.
- Fjern Termometer, inden du vender maden om.
- Når du bruger en plancha, skal du sørge for, at håndtaget på Termometer forbliver på den højre side, uden for dens overflade. Se illustrationerne herunder.



## 7.7 Tilberedning ved lave temperaturer - Principper for fødevarerikkerhed

Sørg for, at du overholder følgende instruktioner, når der tilberedes ved lave temperaturer, f.eks. Sous-vide.

- Vask/desinficer dine hænder, inden du laver mad. Brug engangshandsker.
- Brug kun frisk mad af høj kvalitet, opbevaret under passende forhold.
- Vask og skræl altid frugt og grønt grundigt.
- Hold dit køkkenbord og dine skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer mad.

- Vær særlig opmærksom på madhygiejne, når du tilbereder fjerkræ, æg og fisk. Fjerkræ skal altid tilberedes ved en temperatur på mindst 65 °C i mindst 50 minutter.
- Sørg for, at den fisk, du vil tilberede med Sous-vide, har sashimi-kvaliteten, dvs. den er ekstra frisk.
- Opbevar den tilberedte mad i et køleskab i højst 24 timer.
- For folk med et svækket immunforsvar eller kroniske lidelser anbefales det at pasteurisere mad, inden den indtages. Pasteuriser maden ved 60 °C i mindst én time.

## 7.8 Madlavningsguide

Tabellen herunder viser eksempler på madtyper og giver dig de optimale temperaturer og foreslåede tilberedningstider. Parametrene kan variere afhængigt af temperaturen, kvaliteten, konsistensen og mængden af mad.

Tilberedningstidens længde afhænger mere af madens tykkelse end af dens vægt. F.eks. for steak, tager det længere tid for kernen at nå den foruddefinerede temperatur, jo tykkere stykket er. En steak med en tykkelse på 2 cm kræver ca. en time at nå 58 °C, mens en med en tykkelse på 5 cm kræver ca. 4 timer.

Overvåg den første madlavning for at sikre, at parametrene herunder passer til dine madlavningsvaner og dit kogegrej. Du kan ændre disse parametre afhængigt af dine personlige præferencer.



Madvare	Type bagværk	Tilberedningsniveau	Tykkelse / mængde af mad	Kerntemp. / tilberedningstemp. (°C)	Tilberedningstid (min)
Oksekød - steak	Sous-vide	rød	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	rosa	2 cm	55 - 60	45 - 90	
				4 cm	100 - 150
				6 cm	180 - 250
	stegt	2 cm	61 - 68	45 - 90	
				4 cm	100 - 150
				6 cm	180 - 250
Kylling - bryst	Sous-vide	gennemstegt	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pochering	gennemstegt		68 - 74	35 - 45
Kylling - lår	Pochering	gennemstegt	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Svin - steak	Sous-vide	gennemstegt	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svin - mørbrad	Sous-vide	gennemstegt	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammefillet	Sous-vide	rosa	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gennemstegt		64 - 68	40 - 65
Lammeryg (uden ben)	Sous-vide	rosa	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		gennemstegt		64 - 68	65 - 120
Laks	Sous-vide	halvgennemsigtig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pochering	halvgennemsigtig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tun	Sous-vide	halvgennemsigtig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Rejer	Sous-vide	halvgennemsigtig	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Madvare	Type bagværk	Tilberedningsniveau	Tykkelse / mængde af mad	Kerntemp. / tilberedningstemp. (°C)	Tilberedningstid (min)
Æg	Sous-vide	blødt <sup>1)</sup>	M - størrelse	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		smilende <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		hårdt <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Kogning	blødt	kogning	4	
		rosa	kogning	7	
		hårdt	kogning	10	
Ris	Opsvulmen	tilberedt	-	-	10 - 30
Kartofler	Kogning	tilberedt	-	-	15 - 30
Grøntsager (friske)	Sous-vide	tilberedt	-	85	30 - 40
Asparges	Sous-vide	tilberedt	-	85	30 - 40

1) Æghviderne forbliver flydende.

2) Tiderne er til æg af mellemstørrelse. For store æg og æg fra køleskabet skal der føjes et minut til tilberedningstiden.

### Ekstra tips til Hjælp Til Tilberedning:

- Fyld gryden med en passende mængde væske (f.eks. mellem 1 - 3 liter) inden kogning. Forsøg at undgå at tilføje mere under kogning.
- Brug et låg til at spare energi og nå temperaturen hurtigere (også til forvarmning af vand).
- Rør regelmæssigt i din ret under tilberedningsprocessen for at sikre en ensartet temperaturfordeling.
- Tilføj salt lige i starten af en tilberedning.
- Optø mad, inden den tilberedes.
- Tilføj grøntsager (f.eks. broccoli, blomkål, grønne bønner, rosenkål), når vandet når den tilsigtede temperatur, og popup-vinduet vises.
- Tilføj kartofler eller ris i koldt vand, inden du starter funktionen.
- For gryderetter, saucer, supper, karryretter, ragout, gullasch og bouilloner kan du bruge Genopvarmning eller Simre. Inden du starter funktionen Simre skal du stege ingredienserne (uden Termometer) og

tilføje kold væske. Aktiver derefter funktionen fra Hjælp Til Tilberedning.

- For mindre dyr fra havdyr, f.eks. blækspruttestykker/-tentakler eller skaldyr kan du bruge Stege.

### Ekstra tips til Stege:



#### ADVARSEL!

Brug kun gryder/pander med flad bund.



#### FORSIGTIG!

Brug kun laminerede pander/gryder med lave varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.

- Start funktionen, når kogesektionen er kold (ingen forvarmning er nødvendig).
- Brug kogegrej med sandwichbund af rustfrit stål.
- Brug ikke kogegrej med en prægning i midten af bunden.

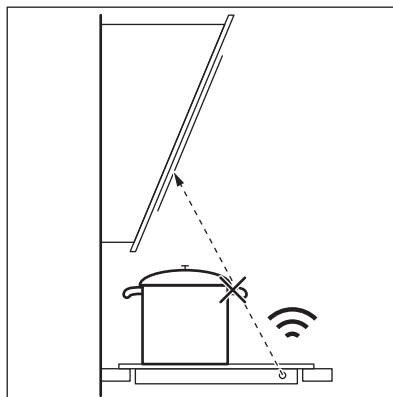
- Forskellige størrelse af gryder/pander kan forårsage forskellige opvarmningstider. Tunge gryder/pander kan lagre mere varme end lette gryder/pander og tager længere tid at varme op.
- Vend maden om, når den når halvdelen af den ønskede temperatur. Meget tykke portioner mad bør vendes om oftere (f.eks. en gang hvert andet minut). Vi anbefaler, at du bruger metoden Sous-vide først for at få de bedste resultater. Som afslutning skal de tilberedte portioner lægges på en forvarmet pande og steges hurtigt på begge sider.
- Fjern altid Termometer, inden du vender maden om.

## 7.9 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

**Emhætten på billedet er kun et eksempel.**




Hold vinduet af den Hob<sup>2</sup>Hood infrarøde signalkommunikator ren.



Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob<sup>2</sup>Hood er tændt.

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-website. Electrolux-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

## 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør

- kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.
  - Kogesektionens overflade har horisontale riller. Rengør

kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel med en glat bevægelse fra venstre til højre. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring fra venstre til højre.

## 9. FEJLFINDING



### ADVARSEL!





Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinet i 60 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt ad gangen.
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er noget væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til apparatet er køldt. Kobl kogesektionen fra lysnettet. Tilslut kogesektionen igen efter 1 minut.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tasteme.

Problem	Mulige årsager	Løsning
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogesektionen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Efter du aktiverer Hjælp Til Tilberedning, begynder kogesektionen at opvarme, stopper og starter derefter igen.	Dette er en sikkerhedskontrol for at sikre, at Termometer er i en gryde, som funktionen Assisteret tilberedning blev aktiveret for.	Det er en normal procedure og er ikke et tegn på funktionsfejl.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først strømmen for den anden zone.
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Displayet viser, at Termometer ikke er fundet.	Placeringen af Termometer er forkert. Noget blokerer dens signal (f.eks. bestik, et pandehåndtag eller en anden gryde).	Placer Termometer korrekt. Se illustrationerne i afsnittet "Nyttige oplysninger og råd". Fjern metalgenstande eller andre genstande, der kan blokere for signalet.
Displayet viser, at temperaturen af vand er højere end 100°C.	Du kalibrerede ikke Termometer eller du gjorde det forkert. Du flyttede kogesektionen til et andet sted.	Kalibrer Termometer igen. Se "Kalibrering". Det kan også være nødvendigt at kontrollere, om kalibrationskoden er korrekt. Se "Parring".
	Du lagde for meget salt i vandet.	Læg ikke salt i kogende vand.
Temperatur vises ikke på displayet. Displayet viser et advarselssikon.	Termometer fik ikke forbindelse med kogesektionen, fordi signalstyrken er for lav.	Placer Termometer tæt på antennen på kogesektionens overflade, i nærheden af kogesektionens midte. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Noget dækker Termometer eller antennen på kogesektionens overflade, f.eks. et metallisk bestik.	Fjern noget, der dækker antennen. Sørg for at placere kogegrej i midten af kogezonen. Se "Nyttige oplysninger og råd".

Problem	Mulige årsager	Løsning
	Forbindelsen mellem Termometer og antennen blev mistet.	Sørg for, at intet dækker signalet. Bevæg Termometer langs grydens kant for at justere dens placering. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Andre apparater virker ved den samme frekvens og forstyrrer forbindelsen.	Fjern eventuelle apparater, der kan forstyrre forbindelsen. Se under "Tekniske data".
Madens temperatur er anderledes end forventet.	Termometer er forkert indsat.	Sørg for, at målingspunktet er placeret i den tykkeste del af maden. Se illustrationerne i afsnittet "Nyttige oplysninger og råd".
Kogesektionen detekterer betydelige temperaturspring.	Du tilføjede noget vand eller skiftede gryden under tilberedning.	Undgå at tilføje vand eller skifte gryden, efter en funktion starter.
	Varmen i gryden blev ikke jævnt fordelt, især for tykke væsker.	Rør hyppigt rundt i maden.
Gryden bliver for varm, eller maden bliver overstegt for hurtigt.	Du brugte en gryde, som er for lille.	Brug gryder, hvis størrelser passer til en given kogezone. Se under "Tekniske data".
Du kan ikke aktivere en funktion.	En anden funktion er i drift på den samme kogezone, som forhindrer aktiveringen.	Stop funktionen, inden du aktiverer en anden.
Hjælp Til Tilberedning eller Sous-vide stopper.	I starten af en tilberedning er temperaturen af væsken i gryden højere end 40 °C. Kogegrejet i brug er meget varmt.	Brug kun kolde væsker. Forvarm ikke kogegrejet.
Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Hob <sup>2</sup> Hood virker, men det er kun lyset, der er tændt.	Du aktiverede H1-tilstanden.	Skift tilstanden til H2 - H6, eller vent til den automatiske tilstand starter.
Hob <sup>2</sup> Hood-tilstande H1 - H6 er i drift, men lyset er slukket.	Der kan være et problem med pæren.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".

Problem	Mulige årsager	Løsning
Der er indstillet et forkert sprog.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Nulstil alle funktionerne til fabriksindstillingerne. Vælg Nulstil alle indstil. fra Menu. Kobl kogesektionen fra lysnettet. Tilslut kogesektionen igen efter 1 minut. Indstil Sprog, Lysstyrke display og Signal volume.
En kogezone slukkes. Der vises en advarselsbesked om, at kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezone.	Der henvises til "Daglig brug". Sluk og tænd for kogesektionen.
 og en besked lyser.	Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
O - X - A vises.	Børnesikring er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
 blinker.	Der står ikke kogegrej på kogezone.	Sæt kogegrej på kogezone.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezone.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

## 9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Sørg for, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 10. TEKNISKE DATA

### 10.1 Mærkeplade

Model HOB690PMF  
Type 62 B4A 01 CA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 038 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
7.35 kW



### 10.2 Softwarelicenser

Softwaren, der medfølger i denne kogesektionen, indeholder ophavsretligt beskyttet software, hvortil der er givet licens under BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 og andre.

Se hele licensteksten på: Menu > Indstillinger > Service > Licens.

Du kan downloade kildekoden af open source-softwaren ved at følge hyperlinket på webproduktionsiden.

### 10.3 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

### 10.4 Termometer Tekniske specifikationer

Termometer er godkendt til brug i kontakt med mad.

Arbejdsfrekvens	433,05 - 434,73 MHz
Maksimal afsendingsstrøm	5 dBm
Temperaturområde	0 - 120°C
Målecyklus	3 sekunder



## 11. ENERGIEFFEKTIV

### 11.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

Identifikation af model		HOB690PMF
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		4
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	189,1 Wh/kg
	Bageste venstre	189,1 Wh/kg
	Forreste højre	180,2 Wh/kg
	Bageste højre	178,3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne af de respektive kogezoner.


### 11.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	34
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	37
3. ASENNUS.....	39
4. TUOTEKUVAUS.....	40
5. KÄYTTÖNOTTO.....	43
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	46
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	54
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	60
9. VIANMÄÄRITYS.....	61
10. TEKNISEET TIEDOT.....	65
11. ENERGIA TEHOKKUUS.....	66

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraille verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

ℹ Yleistietoa ja vinkkejä

🌿 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/ pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on

- irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.

- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Paistolämpömittari

- Käytä Paistolämpömittari-varustetta sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Älä käytä sitä minkään kohteen avaamiseen tai nostamiseen.
- Käytä ainoastaan keittotasoon suositeltua Paistolämpömittari-varustetta yksi kerrallaan.
- Älä käytä sitä, jos se toimii virheellisesti tai on vaurioitunut.
- Älä käytä Paistolämpömittari-varustetta uunissa tai mikroaaltouunissa.
- Paistolämpömittari voi lukea korkeintaan 120 °C lämpötiloja.
- Varmista, että Paistolämpömittari on aina ruoan sisällä tai että nestettä on minimitasoon saakka.

- Puhdista Paistolämpömittari ennen ensimmäistä käyttökertaa. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä. Paistolämpömittari-varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa. Silikonikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, se ei vaikuta Paistolämpömittari-varusteen toimintaan.
- Varastoi Paistolämpömittari alkuperäisessä pakkauksessa.
- Jos Paistolämpömittari vaihdetaan, säilytä käytettyä laitetta vähintään 3 m päässä. Käytetty Paistolämpömittari voi vaikuttaa uuden laitteen toimintaan.

## 2.5 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä

hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## 2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 2.7 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

# 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

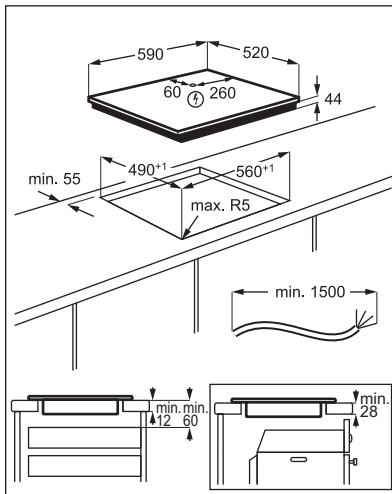
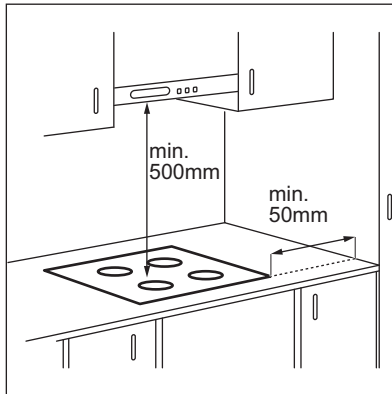
## 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

## 3.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

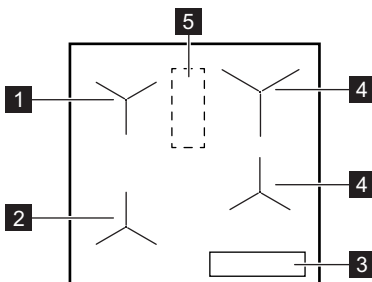
## 3.4 Asennus



Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet



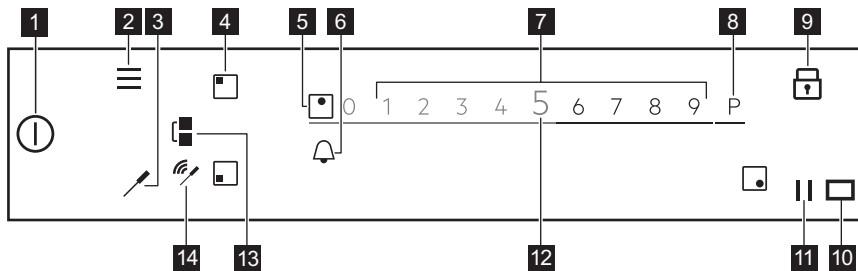
- 1** Induktiokeittoalue toiminnolla Avustava ruoanvalmistus
- 2** Induktiokeittoalue toiminnolla Avustava ruoanvalmistus ja Pannulla paistettu
- 3** Käyttöpaneeli
- 4** Induktiokeittoalue
- 5** Alue antennilla





**HUOMIO!**  
Älä aseta tälle  
keittotason alueelle  
mitään.

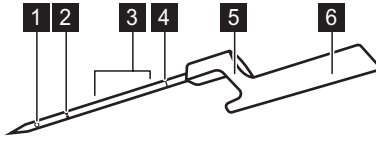
## 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Tarkista käytettävissä olevat asetukset koskettamalla vastaavaa symbolia.

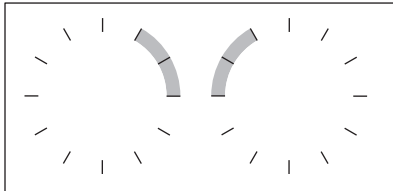
Symboli	Kuvaus		
1		PÄÄLLE/POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Valikko	Valikko-valikon avaaminen ja sulkeminen.
3		Paistolämpömittari	Paistolämpömittari-valikon avaaminen.
4		Alueen valitseminen	Valitun alueen liukukyttimeen aktivoiminen.
5	-	Alueen merkkipaikka	Liukukyttimeen alueen tarkistaminen.
6		-	Ajastintoimintojen asettaminen.
7	-	Liukukytin	Tehotason säätäminen.
8		PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
9		Lukitus	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10		-	Hob²Hood-infrapunasygnaalien näyttöikkuna. Sitä ei saa peittää.
11		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12		-	Valitun tehotason näyttäminen.
13		Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
14		Signaalin merkkivalot	Voimakas yhteys / Ei signaalia. Näyttää Paistolämpömittari:n ja antennin välisen yhteyden signaalin voimakkuuden.

### 4.3 Paistolämpömittari



Paistolämpömittari on langaton lämpötila-anturi, joka toimii ilman paristoa ja joka toimitetaan pakkauksessa keittotason mukana. Sen kahvan sisällä on antenni. Toinen antenni sijaitsee keittotason pinnan alla kahden takana olevan keittoalueen välissä. Älä aseta mitään tälle keittotason alueelle varmistaaksesi tehokkaan tiedonsiirron Paistolämpömittari-varusteen ja keittotason välillä.

Mittauskohta sijaitsee puolivälissä kärjen ja minimitason välissä. Aseta Paistolämpömittari ruokaan vähintään minimitasoon saakka. Kun kyseessä on neste, parhaan tuloksen saavuttamiseksi Paistolämpömittari tulee upottaa nesteeseen 2-5 cm minimitason yläpuolelle. Aseta Paistolämpömittari koukun avulla keittoastian tai pannun reunaan niin, että se on antennialueen lähellä klo 1 - 3 asennossa (keittotason vasemmalla puolella) tai klo 9 - 11 asennossa (keittotason oikealla puolella).



Seuraavat näytön merkkivalot osoittavat keittotason ja Paistolämpömittari-varusteen välisen yhteyden voimakkuuden: Jos keittotaso ei voi luoda yhteyttä, merkkivalo syttyy. Paistolämpömittari-varustetta voidaan siirtää keittoastian reunaa pitkin yhteyden luomiseksi tai vahvistamiseksi. Keittotaso päivittää yhteyden tilan kolmen sekunnin välein.

- 1 Mittauskohta
- 2 Minimitaso
- 3 Suositeltu upotusalue (nesteet)
- 4 Kalibrointikoodi
- 5 Koukku Paistolämpömittari-varusteen asettamiseksi reunaan
- 6 Kahva sisäisellä antennilla

Katso lisätietoa luvusta "Neuvoja ja vinkkejä toimintoon Paistolämpömittari".


### 4.4 Keittotason päätoiminnot


Uusi **SensePro®** -keittotaso ohjaa koko ruoanlaittojakson aikana. Katso alta lisätietoa sen parhaista toiminnoista.

Ruokalajista riippuen voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -toimintoa Paistolämpömittari-varusteella tai sitä ilman. Erilaisia toimintoja on saatavilla eri ruokalajeihin.

**Paistolämpömittari** - voidaan käyttää kahdella eri tavalla. Se mittaa lämpötilaa toiminnoissa kuten Lämpötilamittari ja Pannulla paistettu ja se auttaa säilyttämään eri ruokalajien tarkan lämpötilan käyttäessä Sous-vide-toimintoa tai toimintoja kuten Haudutettu, Haudutus tai Uudelleen lämmitys.


**Avustava ruoanvalmistus** - helpottaa ruoanlaittoa antamalla valmiita reseptejä eri ruokalajien valmistamiseen, esimääritettyjä asetuksia sekä yksityiskohtaisia ohjeita. Sitä voidaan käyttää Paistolämpömittari-varusteella (esim. pihvin valmistamiseen) tai sitä ilman (esim. pannukakkujen valmistamiseen). Saatavilla olevat valinnat riippuvat valmistettavasta ruokalajista. Tässä tilassa voit käyttää toimintoja, kuten Sous-vide, Pannulla paistettu, Haudutus, Uudelleen lämmitys ja monia muita. Ponnahdusikkunat ja äänimerkit ilmoittavat, kun esimääritetty lämpötila on saavutettu. Avustava ruoanvalmistus -toiminto on käytettävissä Valikko-valikossa.

**Sous-vide**  - tyhjiöön pakattujen ruokien valmistaminen pitkään alhaisessa lämpötilassa, mikä auttaa säilyttämään vitamiinit ja aromit. Keittotaso antaa tarkat asetukset ja ohjeet. Kun toiminto on valittu Avustava ruoanvalmistus -toiminnossa, lämpötilat määritetään eri ruokalajeille. Voit myös valita omat lämpötilat, jos toiminto kytketään päälle Sous-vide -toiminnossa Valikko-valikossa.


**Pannulla paistettu**  - paistotoiminto automaattisesti säädetyillä tehotoilla, sopii erilaisten ruokien valmistamiseen. Auttaa välttämään ruoan tai öljyn liiallisen kuumenemisen. Voidaan kytkeä toimintaan valitsemalla Avustava ruoanvalmistus -toiminnon Valikko-valikosta.


**Lämpötilamittari** - tässä toiminnossa Paistolämpömittari mittaa lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Sitä ei voida käyttää Avustava ruoanvalmistus -toiminnon ollessa käynnissä.

**Muita keittotason hyödyllisiä toimintoja:**

**Sulattaminen**  - tämä toiminto sopii erinomaisesti suklaan tai voin sulattamiseen.


**PowerBoost P** - tämä toiminto on tarkoitettu suuren vesimäärän nopeaan kiehuuttamiseen.

**Tauko**  - tämä toiminto laskee kaikkien keittoalueiden tehotason asetukseen 1 ruokien pitämiseksi pitkään lämpiminä.

**Bridge**  - tämä toiminto mahdollistaa vasemmalla olevien keittoalueiden

yhdistämisen ja suurempien keittoastioiden käyttämisen. Voit käyttää sitä Pannulla paistettu-toiminnolla.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - tämä toiminto yhdistää keittotason erityiseen liesituulettiimeen ja säätää puhaltimen tehoa sen mukaisesti.

**Lukitus**  - tämä toiminto poistaa käyttöpaneelin väliaikaisesti pois käytöstä ruoanlaiton aikana.

**Lapsilukko** - tämä toiminto poistaa käyttöpaneelin käytöstä estäen sen tahattoman käytön, kun keittotasoa ei käytetä.

**Sekuntikello, Ajanlaskenta-automatiikka, ja Hälytinajastin** - kolme valittavissa olevaa toimintoa kypsennysajan tarkkailua varten.

Katso lisätietoa kohdasta "Päivittäinen käyttö".

## 4.5 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmainen)



### VAROITUS!

III / II / I Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalo ilmaisee jälkilämmön tason.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Näytön käyttäminen

- Käytettävissä ovat ainoastaan symbolit, joissa palaa taustavalo.

- Voit kytkeä lisätoiminnon päälle koskettamalla vastaavaa näytön symbolia.
- Valittu toiminto kytkeytyy toimintaan, kun sormi poistetaan näytöstä.
- Voit selata käytettävissä olevia lisätoimintoja nopealla liikkeellä tai vetämällä sormea näytössä. Näytön selausnopeus määräytyy liikkeen nopeuden mukaan.

- Selausliike voi pysähtyä itsestään tai voit pysäyttää sen koskettamalla näyttöä välittömästi.
- Voit muuttaa useimpia näytön parametreja vastaavia symboleja koskettamalla.
- Voit valita vaaditun toiminnon tai ajan selaamalla luetteloa ja/tai koskettamalla haluamaasi lisätoimintoa.
- Kun keittotaso on toiminnassa ja osa symboleista häviää näytöstä, kosketa sitä uudelleen. Kaikki symbolit tulevat uudelleen näkyviin.
- Joissakin toiminnoissa käynnistämisen yhteydessä tulee näkyviin lisätietoa antava ponnahdusikkuna. Poista ponnahdusikkuna pysyvästi käytöstä rastiittamalla kohta  ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.
- Kytke ajastintoiminnot toimintaan valitsemalla ensin alueen.

Näytön selaamiseen hyödylliset symbolit	
OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.
<>	Siirtyminen yhden tason verran takaisin-/eteenpäin Valikko-näytössä.
^	Näytön ohjeiden selaaminen ylös-/alaspäin.
☐	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.
X	Ponnahdusikkunan sulkeminen.
⊗	Asetuksen peruuttaminen.

## 5.2 Laitteen liittäminen verkkojännitteeseen ensimmäisen kerran

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava Kieli, Näytön kirkkaus ja Äänenvoimakkuus.

Voit muuttaa asetusta valitsemalla Valikko > Asetukset > Asentaa. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

## 5.3 Paistolämpömittari kalibrointi

Lämpötila-arvojen virheettömyyden varmistamiseksi Paistolämpömittari tulee kalibroida ennen sen käyttöönottoa.

Kun Paistolämpömittari on kalibroitu oikein, se mittaa kiehumispisteen lämpötilan +/- 2 °C tarkkuudella.

Suorita toimenpide, kun:

- keittotaso asennetaan ensimmäisen kerran
- keittotaso siirretään toiseen paikkaan (korkeuden muutos)
- Paistolämpömittari vaihdetaan.



Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on 180 mm, ja lisää siihen 1-1,5 litraa vettä.

1. Toiminto voidaan kalibroida tai kalibroida uudelleen asettamalla Paistolämpömittari keittoastian reunaan. Täytä keittoastia kylmällä vedellä vähintään minimitasoon saakka ja aseta se vasemmalla edessä olevalle keittoalueelle.
2. Kosketa painiketta . Valitse Asetukset > Paistolämpömittari > Kalibrointi luettelosta.
3. Kosketa painiketta Kalibroi. Noudata näyttöön tulevia ohjeita.



Älä lisää veteen suolaa, muutoin se voi vaikuttaa toimenpiteeseen.

Voit poistua Valikko-valikosta

koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.


## 5.4 Paistolämpömittari yhdistäminen

Keittotaso on valmiiksi yhdistetty Paistolämpömittari-varusteeseen.

Jos Paistolämpömittari vaihdetaan uuteen, se tulee yhdistää keittotasoon.


1. Kosketa painiketta . Valitse Asetukset > Paistolämpömittari > Yhteyden muodostaminen luettelosta.


2. Kosketa Katkaista edellisen Paistolämpömittari-varusteen yhteyden poistamiseksi.
3. Kosketa Muodosta yhteys keittoalueen vieressä. Näkyviin tulee ponnahdusikkuna.
4. Syötä numeronäppäimistöllä viisinumeroinen koodi, joka on merkitty uuteen Paistolämpömittari-varusteeseen.
5. Vahvasta koskettamalla painiketta Ok. Paistolämpömittari on nyt yhdistetty keittotasoon. Kalibroi aina Paistolämpömittari yhdistämisen jälkeen.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön

oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.

## 5.5 Valikko -rakenne

Voit muuttaa keittotason asetuksia tai kytkeä toimintoja päälle koskettamalla -painiketta.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

Taulukossa on esitetty Valikko-valikon perusrakenne.

Avustava ruoanvalmistus	Katso Avustava ruoanvalmistus-osio luvussa "Päivittäinen käyttö".		
Keittotason toiminnot	Sous-vide		
	Lämpötilamittari		
	Sulattaminen		
Asetukset	Lapsilukko		
	Sekuntikello		
	Hob <sup>2</sup> Hood	Katso Hob <sup>2</sup> Hood-osio luvussa "Päivittäinen käyttö".	
	Paistolämpömittari	Yhteys	
		Kalibrointi	
		Yhteyden muodostaminen	
	Asentaa	Avustava ruoanvalmistus	
		Kieli	
		Painikeäänet	
		Äänenvoimakkuus	
Näytön kirkkaus			
Huolto	Esittelytoiminto		
	Käyttölisenssi		
	Näytä ohjelmistoversio		
	Hälytystiedot		
	Nollaa asetukset		

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

### 6.2 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Valkoinen keittoalueen symboli vilkkuu ja induktiokeittoalue kytketty automaattisesti pois päältä kahden minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytketty pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäisaika
1 - 2	6 tuntia

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäisaika
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia
7 - 9	1,5 tunti



Kun valitset Pannulla paistettu-valinnan, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua. Kun valitset Sous-vide-valinnan, keittotaso sammuu 4 tunnin kuluttua.

### 6.3 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Kun asetat keittoastian valitulle keittoalueelle, keittotaso tunnistaa sen automaattisesti ja vastaava liukukytin syttyy näyttöön. Liukukytin näkyy 8 sekunnin ajan, minkä jälkeen päänäyttö palautuu näyttöön. Liukukytin voidaan sulkea nopeammin napauttamalla näyttöä liukukytin alueen ulkopuolella.

Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotaso voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon hallinta".



Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastian tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä". Tarkista keittoastian koko osiosta "Tekniset tiedot".

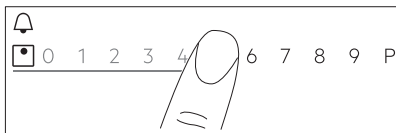
### 6.4 Tehotaso

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Aseta keittoastia haluamallesi keittoalueelle.

Käytössä olevan keittoalueen liukukytin syttyy näyttöön 8 sekunnin ajaksi.

3. Aseta haluamasi tehotaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea.

Symboliin syttyy punainen valo ja se suurenee.



Tehotasoa voidaan muuttaa myös ruoanlaiton aikana. Kosketa alueen valintamerkkiä käyttöpaneelin päänäytössä ja siirrä sormea vasemmalle tai oikealle (tehotason laskemiseksi tai nostamiseksi).

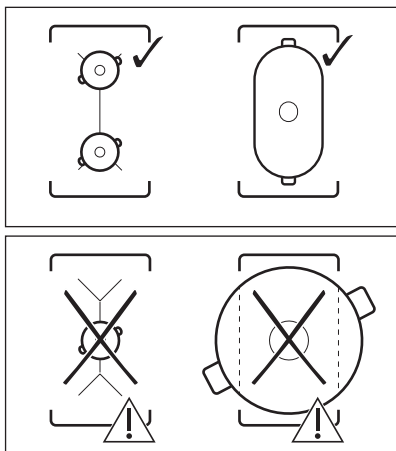
## 6.5 Bridge -toiminto

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena samalla tehotasolla.

Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.
2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Alueen symboli muuttuu.
3. Aseta tehotaso.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

## 6.6 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

1. Kosketa ensin haluamasi alueen symbolia.
2. Kytke toiminto päälle haluamaasi keittoalueeseen koskettamalla **P** tai liu'uttamalla sormea oikealle.

Symboliin syttyy punainen valo ja se suurenee.

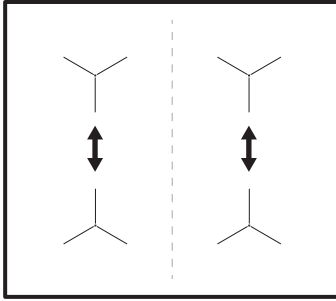
Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoa.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

## 6.7 Tehon hallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3680 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3680 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa, mikä vaikuttaa käytettävissä olevaan tehotasoon.
- Suurin tehotaso näkyy liukukytkimessä. Ainoastaan valkoisella näkyvät arvot ovat käytössä.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden keittoalueiden tehotasoa.



## 6.8 Avustava ruoanvalmistus

Tämä toiminto säätää asetukset erilaisten ruokien mukaan ja säilyttää ne koko valmistusprosessin ajan.

Toiminnon avulla voit valmistaa monia erilaisia ruokia, joihin kuuluvat mm. Liha, Kala ja merenelävät, vihannekset, Keitot, Kastikkeet, Pasta tai Maito. Erilaisiin ruokalajeihin on käytettävissä eri menetelmiä, esimerkiksi kanan valmistamiseen valittavissa on Pannulla paistettu, Sous-vide ja Haudutettu.

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan keittotason vasemmalla puolella. Avustava ruoanvalmistus Sous-vide-varusteella toimintoa voidaan käyttää vasemmalla edessä tai takana olevalla keittoalueella. Jos haluat käyttää Pannulla paistettu-varustetta, se voidaan kytkä toimintaan vasemmalla edessä olevalla keittoalueella tai molemmilla keittoalueilla siltatoimintoa käyttäen.



Jos Avustava ruoanvalmistus on toiminnassa vasemmalla edessä olevalla keittoalueella, käytä oikealla olevaa keittoaluetta valmistaksesi ruokaa ilman toimintoa.



Kun toiminto on käynnissä vasemmalla edessä olevalla keittoalueella, älä käytä vasemmalla takana olevalla keittoalueella keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on yli 200 mm. Tämä voi vaikuttaa Paistolämpömittari-varusteen ja keittotason pinnan alla olevan antennin väliseen yhteyteen.

**i** Älä kuumenna keittoastiaa ennen ruoanlaittoa. Käytä tarvittaessa ainoastaan kylmää hanavettä tai kylmiä nesteitä. Lämmitä ainoastaan kylmiä ruokia.

**i** Noudata näytölle tulevia ohjeita käyttäessä Pannulla paistettu-toimintoa. Lisää öljy, kun pannu on kuuma.

**i** Avustava ruoanvalmistus-varustetta käyttäessä ajastintoiminto toimii Hälytinajastin-toimintona. Se ei pysäytä toimintoa, kun aika on kulunut umpeen.

1. Kytke toiminto toimintaan koskettamalla painiketta  tai  ja valitsemalla Avustava ruoanvalmistus.
2. Valitse luettelosta haluamasi ruokalaji. Kunkin ruokatyyppin kohdalla on valittavissa joitakin valintoja. Noudata näytölle tulevia ohjeita.
  - Voit käyttää oletusasetuksia koskettamalla Ok-painiketta ponnahdusikkunan yläosassa.
  - Oletustehotaso voidaan muuttaa Pannulla paistettu-toiminnossa. Joidenkin ruokalajien kohdalla voit tarkistaa ruoan sisälämpötilan käyttäessä Paistolämpömittari-toimintoa.
  - Useimmissa valinnoissa (esim. Sous-vide ja Haudutettu) voit muuttaa oletuslämpötilaa.
  - Voit muuttaa oletusaikaa tai asettaa haluamasi ajan. Vähimmäisaika on esimääritetty ainoastaan Sous-vide-toiminnossa.

Näytössä on saatavilla lisätietoja ja ohjeita. Voit selata niitä painikkeella  ja .
3. Kosketa painiketta Ok. Noudata ponnahdusikkunoiden ohjeita. Jotkin valinnat käynnistyvät esikuumennuksella. Voit tarkistaa edistymisen säätöpalkista.



4. Jos ohjeita antava ponnahdusikkuna tulee näkyviin, jatka koskettamalla Ok ja sen jälkeen Start.

Toiminto toimii esimääritetyillä asetuksilla.

Poista ponnahdusikkuna pysyvästi



käytöstä rastittamalla kohta  ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.

5. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Sulje ikkuna koskettamalla Ok.

Toiminto ei pysähdy automaattisesti.

Sous-vide-toiminnossa keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta enintään neljän tunnin kuluttua.

Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla

 tai , tai käynnissä olevan alueen symbolia, ja valitsemalla Stop. Vahvasta koskettamalla ponnahdusikkunassa Kyllä.

## 6.9 Sous-vide

Lihan, kalan tai vihannesten valmistus toimintoa käyttäen edellyttää asianmukaiset zip-lock- tai muovipussit sekä tiivistyslaitteen. Aseta maustetut ruoat pusseihin ja tiivistä ne tyhjiöön. Voit myös ostaa valmiita ruokia niiden käsittelemiseksi tällä menetelmällä.



### VAROITUS!



Noudata elintarvikkeiden turvallisuusperiaatteita. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".

Tätä toimintoa käyttäessä voit valita haluamasi ajan ja lämpötilan (35 - 85 °C) valmistettavan ruoan mukaan. Käytä enintään 4 litraa vettä ja peitä keittoastia kannella. Katso lisätietoa ruoanlaitossa käytettävistä asetuksista kypsennysoppaan taulukosta kohdassa "Neuvoja ja vinkkejä". Sulata ruoka ennen sen valmistamista.

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan vasemmalla edessä tai vasemmalla takana olevalla keittoalueella. Jos Sous-vide on toiminnassa, käytä oikealla olevaa keittoaluetta valmistaksesi ruokaa ilman toimintoa.





Sous-vide-varustetta käyttäessä ajastintoiminto toimii Hälytinajastintoimintona. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä ainoastaan enintään neljän tunnin kuluessa.


1. Valmistele elintarvikkeet yllä annettujen ohjeiden mukaisesti.
2. Aseta kylmällä vedellä täytetty keittoastia vasemmalla edessä tai takana olevalle keittoalueelle.
3. Kosketa  > Sous-vide. Voit myös kosketaa painiketta  > Keittotason toiminnot > Sous-vide.
4. Valitse oikea lämpötila. Aseta aika (valinnainen). Kypsennysaika riippuu ruoan paksuudesta ja ruokalajista.
5. Jatka koskettamalla Ok.
6. Laita Paistolämpömittari keittoastian reunaan.
7. Sulje ponnahdusikkuna koskettamalla Ok.
8. Kytke esikuumennus toimintaan koskettamalla Start.

Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Vahvasta koskettamalla painiketta Ok.

9. Aseta ruoat pusseissa pystysuunnassa keittoastiaan (voit käyttää Sous-vide-telinettä). Kosketa painiketta Start.

Jos asetat Hälytinajastintoiminnon, se käynnistyy toiminnon ohella.



10. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja merkivalo  vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla painiketta .

Pysäytä tai säädä toiminto uudelleen koskettamalla  tai käynnissä olevan alueen symbolia, ja sen jälkeen Stop. Vahvasta koskettamalla ponnahdusikkunassa Kyllä.



## KeepTemperature


Sous-vide-toimintoa voidaan käyttää ruoanlaittoon, kun taas Paistolämpömittari säätää ja ylläpitää tarkoin lämpötilaa (+/- 1 °C tarkkuudella). Voit valmistaa monia erilaisia ruokia, kuten kastikkeita (esim. erilaisia currykastikkeita tai bouillabaisse-kastiketta). Voit asettaa omat asetukset tai katso lisätietoa kypsennysoppaan taulukosta kohdassa "Neuvoja ja vinkkejä".

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan vasemmalla edessä tai vasemmalla takana olevalla keittoalueella.

1. Kosketa  > Keittotason toiminnot > Sous-vide tai siirry toimintoon koskettamalla  > Sous-vide.
2. Valitse oikea lämpötila. Aseta aika (valinnainen).
3. Jatka koskettamalla Ok.
4. Laita Paistolämpömittari keittoastian reunaan tai ruokaan.
5. Kytke esikuumennus toimintaan koskettamalla Start.

Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnausikkuna tulee näkyviin.

6. Sulje ponnausikkuna koskettamalla Ok.
7. Kosketa painiketta Start. Jos asetat Hälytinajastin-toiminnon, se käynnistyy toiminnon ohella.
8. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja merkkivalo  vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla painiketta .

Pysäytä tai säädä toiminto uudelleen koskettamalla  tai käynnissä olevan alueen symbolia, ja sen jälkeen Stop. Vahvasta koskettamalla ponnausikkunassa Kyllä.



## 6.10 Lämpötilamittari

Tässä toiminnossa Paistolämpömittari toimii lämpömittarina, joka auttaa tarkkailemaan ruoan tai nesteen lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Voit esimerkiksi käyttää sitä maitoa


lämmittäessä tai lastenruoan lämpötilan tarkistamiseen.

Toiminto edellyttää, että vähintään yksi keittoalue on toiminnassa.

Toiminto voidaan kytkeä toimintaan kaikilla keittoalueilla, mutta ainoastaan yhteen keittoalueeseen kerrallaan.


1. Aseta Paistolämpömittari ruoan sisälle tai nesteeseen minimitasoon saakka.
2. Kosketa näytön  -painiketta Paistolämpömittari-valikon avaamiseksi ja valitse Lämpötilamittari. Voit myös koskettaa painiketta  > Keittotason toiminnot > Lämpötilamittari.
3. Kosketa painiketta Start. Mittaus käynnistyy käytössä olevalla keittoalueella. Jos mikäään keittoalue ei ole toiminnassa, näkyviin tulee tietoa antava ponnausikkuna.

Toiminto voidaan pysäyttää


koskettamalla lämpötila-arvoa tai  ja valitsemalla Stop.

## 6.11 Sulattaminen

Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi). Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan yhdellä keittoalueella kerrallaan.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Keittotason toiminnot > Sulattaminen luettelosta.
3. Kosketa painiketta Start. Valitse haluamasi keittoalue. Jos keittoalue on jo toiminnassa, ponnausikkuna tulee näkyviin. Peruuta edellinen tehotaso toiminnon kytkemiseksi päälle.

Voit poistua Valikko-valikosta



koskettamalla  -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnausikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

Pysäytä toiminto koskettamalla alueen valintamerkkiä ja sen jälkeen Stop-painiketta.


## 6.12 || Tauko



Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.


Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan, kun Avustava ruoanvalmistus tai Sous-vide on käynnissä.

Ainoastaan symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1. Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta .



Toiminto pysähtyy PowerBoost. Korkein tehotaso kytkeytyy uudelleen, kun  -painiketta kosketetaan uudelleen.

## 6.13 Ajastin


### Ajanlaskenta-automatiikka

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.



Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.
2. Kosketa alueen symbolia.
3. Kosketa painiketta .  
Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.
4. Kytke toiminto päälle rastittamalla kohta .

Symbolit muuttuvat arvoon  .

5. Valitse haluamasi aika pyyhkäisemällä sormella vasemmalle tai oikealle (esim. tunnit ja/tai minuutit).
6. Vahvista valintasi koskettamalla Ok. Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla .

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu

 Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .



Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen 0. Kosketa

vaihtoehtoisesti  ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa  sen vieressä ja vahvista valinta ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.



### Hälytinajastin



Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

1. Valitse jokin keittoalue. Vastaava liukukytkin syttyy näyttöön.
2. Kosketa painiketta .  
Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.
3. Valitse haluamasi aika pyyhkäisemällä sormella vasemmalle tai oikealle (esim. tunnit ja minuutit).
4. Vahvista valintasi koskettamalla Ok. Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla .


Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu

 Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .

Kytke toiminto pois toiminnasta koskettamalla  ajastimen arvon vasemmalla puolella, koskettamalla  sen vieressä ja vahvistamalla valinnan ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

### Sekuntikello


Toiminnon ajanlaskenta käynnistyy automaattisesti heti kun keittoalue kytketään päälle. Voit käyttää tätä toimintoa sen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

1. Avaa Valikko-valikko koskettamalla .
2. Selaa Valikko-valikkoa valinnan Asetukset > Sekuntikello valitsemiseksi.

3. Kytke toiminto päälle / pois päältä kytkintä koskettamalla.

Toiminto ei pysähdy, kun keittoastia nostetaan. Toiminto voidaan nollata ja käynnistää manuaalisesti uudelleen

koskettamalla  ja valitsemalla Nollaa-valinta ponnahdusikkunasta. Toiminnon ajanlaskenta käynnistyy arvosta 0. Toiminto voidaan Tauko yhden

käyttökerran ajaksi koskettamalla  ja valitsemalla Tauko-valinta ponnahdusikkunasta. Jatka ajanlaskentaa valitsemalla Start.

## 6.14 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta



Kytke toiminto pois päältä koskettamalla




kolmen sekunnin ajan.




Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.


## 6.15 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Lapsilukko luettelosta.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia A-O-X aakkosjärjestyksessä. Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.


Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

## 6.16 Kieli


1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asentaa > Kieli luettelosta.

3. Valitse oikea kieli luettelosta.


Jos valitset väärän kielen, kosketa . Luettelo tulee näkyviin. Valitse kolmas valinta ylhäältä ja sen jälkeen viimeinen jäljellä oleva valinta. Valitse sitten toinen valinta. Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Valitse lopuksi oikealla oleva valinta.


Voit poistua Valikko-valikosta

koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

## 6.17 Painikeäännet / Äänenvoimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.



1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Asentaa > Painikeäännet / Äänenvoimakkuus luettelosta.
3. Valitse sopiva lisätoiminto. Voit poistua Valikko-valikosta

koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

## 6.18 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on neljä, 1 on matalin taso ja 4 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Asentaa > Näytön kirkkaus luettelosta.
3. Valitse sopiva taso. Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan.

Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säättää puhaltimen nopeuden. Kun valitset H1, keittotaso kytkee päälle ainoastaan valon.



Jos muutat puhaltimen nopeutta liesituulettimesta, oletusyhteys keittotasoon katkeaa. Toiminto voidaan palauttaa toimintaan kytkemällä laite pois päältä ja takaisin päälle.

Tila	Auto- maat- tinen valo	Keittämi- nen <sup>1)</sup>	Paistami- nen <sup>2)</sup>
H0	Pois	Pois	Pois
H1	Pääl- lä	Pois	Pois
H2 <sup>3)</sup>	Pääl- lä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
H3	Pääl- lä	Pois	Puhaltimen nopeus 1

Tila	Auto- maat- tinen valo	Keittämi- nen <sup>1)</sup>	Paistami- nen <sup>2)</sup>
H4	Pääl- lä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
H5	Pääl- lä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
H6	Pääl- lä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3


**1)** Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.


**2)** Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

**3)** Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

### Tilojen vaihtaminen

Jos et ole tyytyväinen äänitasoon / puhaltimen nopeuteen, voit vaihtaa tilaa manuaalisesti.

- 1.** Kosketa painiketta .  
Valitse Asetukset > Hob<sup>2</sup>Hood luettelosta.
- 2.** Valitse sopiva tila.  
Voit poistua Valikko-valikosta

koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, sitä ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

## 7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

#### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

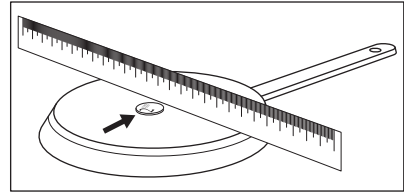


Katso "Tekniset tiedot".

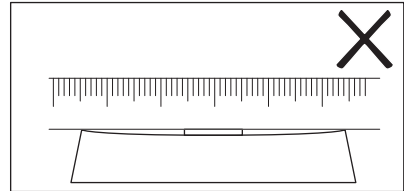
### 7.2 Pannulla paistettu-toimintoon soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Pannun pohjan tasaisuuden tarkistaminen:

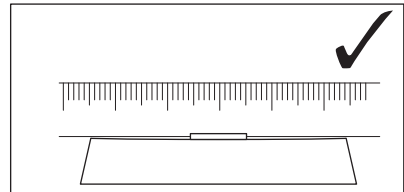
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivain pannun pohjaan.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 sentin kolikko (tai vastaavan paksuinen esine) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



### 7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).

- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastia tunnistetaan.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

**Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

## 7.4 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

## 7.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

## 7.6 Neuvoja ja vinkejä toimintoon

### Paistolämpömittari

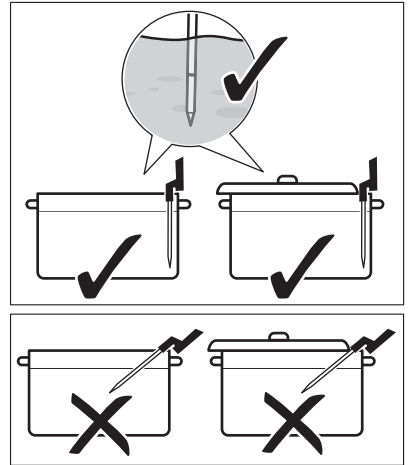


Toiminnoissa kuten Avustava ruoanvalmistus ja Sous-vide Paistolämpömittari-varustetta voidaan käyttää ainoastaan keittotason vasemmalla puolella. Lämpötilamittari-toiminnossa Paistolämpömittari-varustetta voidaan käyttää myös keittotason oikealla puolella.

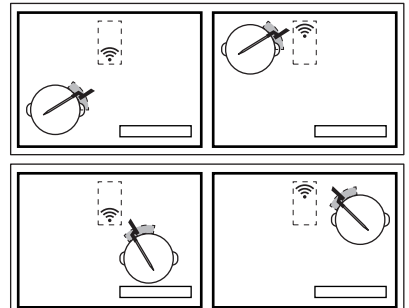
Paistolämpömittari-varusteen ja keittotason hyvän yhteyden (🔌, 🔌) varmistamiseksi:

#### Nesteeet

- Upota Paistolämpömittari nesteeseen noudattaen suositeltua upotusalueita. Minimitaso on peitettävä.
- Laita Paistolämpömittari keittoastian reunaan. Pidä se pystyasennossa, jos mahdollista. Varmista, että sen kärki koskettaa keittoastian pohjaa. Paistolämpömittari-varusteen kahvan tulee olla aina keittoastian tai pannun ulkopuolella.



- Jos haluat käyttää Paistolämpömittari-varustetta keittotason vasemmalla puolella, aseta se keittotason keskikohdan lähelle klo 1 - 3 asentoon. Jos haluat käyttää sitä oikealla puolella (Lämpötilamittari-toiminnolla), aseta se klo 9 - 11 asentoon. Katso kuvat alla.

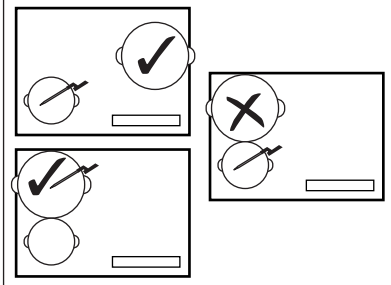


Paistolämpömittari-varustetta voidaan siirtää keittoastian reunaa pitkin, jos yhteyden luominen ei onnistu.

- Keittoastia voidaan osittain peittää kannella.
- Jos käytät vasemmalla edessä olevaa keittoaluetta, suurikokoisia

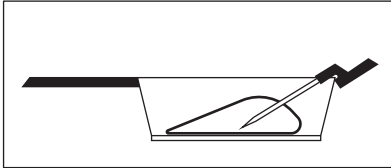


keittoastioita ei saa asettaa vasemmalla takana olevalle keittoalueelle. Suurikokoiset keittoastiat vasemmalla takana olevalla keittoalueella voivat heikentää signaalia. Siirrä suurikokoinen keittoastia oikealla takana olevalle keittoalueelle.

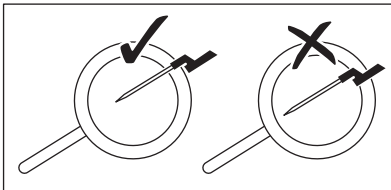


### Kiinteät ruoat (sisälämpötilan mittaus)

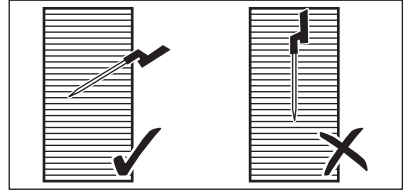
- Aseta Paistolämpömittari ruoan paksuimpaan kohtaan minimimitäsoon saakka. Mittauskohdan on oltava ruoan keskiosassa.



- Varmista, että Paistolämpömittari on asetettu hyvin ruokaan. Paistolämpömittari-varusteen metalliset osat eivät saa koskettaa keittoastian/pannun seiniin. Kahvan koukun tulee osoittaa alaspäin.



- 2 - 3 cm paksuisissa liha-/kalaruoissa Paistolämpömittari-varusteen kärki tulee asettaa pannun pohjaan kiinni.
- Poista Paistolämpömittari ennen ruoan kääntämistä.
- Planchaa käyttäessä tulee varmistaa, että Paistolämpömittari-varusteen kahva pysyy oikealla puolella sen pinnan ulkopuolella. Katso kuvat alla.



## 7.7 Alhaisissa lämpötiloissa kypsennys - Elintarvikkeiden turvallisuusperiaatteet

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita kypsentaessä ruokaa alhaisissa lämpötiloissa (esim. Sous-vide).

- Pese/desinfioi kädet ennen ruoanlaittoa. Käytä kertakäyttökäsineitä.
- Käytä ainoastaan korkealaatuisia tuoreita elintarvikkeita, joita on säilytetty oikein.
- Pese ja kuori hedelmät ja vihannekset aina huolellisesti.
- Pidä työtaso ja leikkuulaudat puhtaina. Käytä eri leikkuulautoja erilaisten ruokien käsittelyyn.
- Kiinnitä erityistä huomiota elintarvikehygieniaan linnunlihaa, kananmunia ja kalaa käsitellessä. Linnunliha tulee kypsentää aina vähintään 65 °C lämpötilassa vähintään 50 minuutin ajan.
- Varmista, että Sous-vide-varustetta käyttäessä kalan laatu vastaa sashimi-laatua (ts. erittäin tuore).
- Säilytä valmistettua ruokaa jääkaapissa enintään 24 tunnin ajan.
- Ruoan pastörointia suositellaan ennen sen tarjoilua, jos henkilöillä on heikentynyt immuunijärjestelmä tai krooninen sairaus. Ruoka tulee pastöroida 60 °C lämpötilassa vähintään yhden tunnin ajan.

## 7.8 Kypsennysopas

Alla oleva taulukko sisältää esimerkkejä ruokalajeista ja sopivimmat lämpötilat sekä suositellut kypsennysajat. Arvot voivat vaihdella ruoan lämpötilan, laadun, yhtenäisyyden sekä määrän mukaan.

Kypsennysaika riippuu pikemminkin ruoan paksuudesta kuin sen painosta.

Esimerkiksi pihvin kohdalla mitä paksumpi pihvi on, sitä kauemmin kestää sen keskiosan kypsentäminen määritettyyn lämpötilaan. 2 cm paksun pihvin kypsentäminen 58 °C lämpötilaan kestää noin yhden tunnin, kun taas 5 cm paksun pihvin kohdalla se on noin neljä tuntia.

Tarkkaile ensimmäistä kypsennyskertaa varmistaaksesi, että alla olevat asetukset sopivat ruoanlaittotapaasi ja keittoastioihisi. Voit muuttaa näitä asetuksia oman makusi mukaan.

Ruokalaji	Valmistus-tapa	Kypsennys-taso	Ruoan pak-suus/määrä	Sisälämpö-tila/ kypsennyslämpö-tila (°C)	Kypsennys-aika (min)	
Naudanli-hapihvi	Sous-vide	puoliraaka	2 cm	50 - 54	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
		puolikypsä	2 cm	55 - 60	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
	kypsä	2 cm	61 - 68	45 - 90		
		4 cm		100 - 150		
		6 cm		180 - 250		
	Kanan rin-tafilee	Sous-vide	kypsä	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
		Haudutettu	kypsä		68 - 74	35 - 45
	Kanan koi-vet	Haudutettu	kypsä	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Porsaan-pihvit	Sous-vide	kypsä	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Porsaan-säfilee	Sous-vide	kypsä	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Lammasfi-lee	Sous-vide	puolikypsä	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		kypsä		64 - 68	40 - 65	
Lampaan-selkä (luu-ton)	Sous-vide	puolikypsä	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120	
		kypsä		64 - 68	65 - 120	
Lohi	Sous-vide	läpikuultava	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Haudutettu	läpikuultava	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	

Ruokalaji	Valmistus-tapa	Kypsennys-taso	Ruoan pak-suus/määrä	Sisälämpö-tila/ kypsennyslämpö-tila (°C)	Kypsennys-aika (min)
Tonnikala	Sous-vidé	läpikuultava	2 cm	45 - 50	35 - 50
Katkaravut	Sous-vidé	läpikuultava	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Kananmunat	Sous-vidé	pehmeä <sup>1)</sup>	Keski-suuri koko	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		puolikypsä <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		kova <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Keittäminen	pehmeä		keittäminen	4
		puolikova		keittäminen	7
		kova		keittäminen	10
Riisi	Liuottami-nen	kypsä	-	-	10 - 30
Perunat	Keittäminen	kypsä	-	-	15 - 30
Vihannekset (tuoreet)	Sous-vidé	kypsä	-	85	30 - 40
Parsa	Sous-vidé	kypsä	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> Munanvalkuainen pysyy nestemäisenä.

<sup>2)</sup> Ajat koskevat keskisuuria kananmunia. Jos kananmunat ovat suuria tai ne otetaan jääkaapista, lisää kypsennysaikaan yksi minuutti.

### Lisävinkejä Avustava ruoanvalmistus-varusteen käyttöön:

- Täytä keittoastia sopivalla määrällä vettä (ts. 1 - 3 litraa) ennen ruoanlaittoa. Vältä lisäämästä nestettä ruoanlaiton aikana.
- Kannen avulla voit säästää energiaa ja saavuttaa lämpötilan nopeammin (myös veden esikuumentuksen aikana).
- Hämmennä ruokaa säännöllisesti ruoanlaiton aikana varmistaaksesi lämmön tasaisen jakautumisen.
- Lisää suolaa ruoanlaiton alussa.
- Sulata ruoka ennen sen valmistamista.
- Lisää vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut, ruusukaali), kun vesi on saavuttanut oikean

lämpötilan ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin.

- Lisää perunat ja riisi kylmään veteen ennen toiminnon käynnistämistä.
- Pataruokia, kastikkeita, keittoja, currykastikkeita, jauhelihakastiketta, gulassia ja liemiä valmistaessa voit käyttää toimintoa Uudelleen lämmitys tai Haudutus. Paista ainekset ennen Haudutus-toiminnon käynnistämistä (ilman Paistolämpömittari-varustetta) ja lisää kylmää vettä. Kytke sen jälkeen toiminto päälle Avustava ruoanvalmistus-varusteesta.
- Pieniä merenherkkuja (esim. meritursaan viipaleet/lonkerot tai äyriäiset) valmistaessa voit käyttää toimintoa Pannulla paistettu.

### Lisävinkejä Pannulla paistettu-varusteen käyttöön:

**VAROITUS!**

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja.

**HUOMIO!**

Käytä monikerroksisia pannuja vain alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.

- Käynnistä toiminto keittotason ollessa kylmä (esikuumennus ei ole tarpeen).
- Käytä ruostumatonta teräsastiaa, jonka pohja on monikerroksinen.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohjan keskellä on kuviointi.
- Erikokoisten pannujen kuumenemisaika voi vaihdella. Raskaat pannut säilyttävät enemmän lämpöä kevyempiin verrattuna, mutta niiden kuumeneminen kestää pitempään.
- Käännä ruoat, kun ne ovat saavuttaneet puolet halutusta lämpötilasta. Erittäin paksuja ruokia tulee kääntää useammin (ts. kahden minuutin välein). Suosittelemme käyttämään ensin Sous-vide-menetelmää parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Viimeistelee ruoka asettamalla valmistetut ruoat esikuumennetulle pannulle ja paistamalla ne nopeasti molemmilta puolilta.
- Poista Paistolämpömittari aina ennen ruoan kääntämistä.

## 7.9 Neuvoja ja vinkkejä Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdistaa halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.

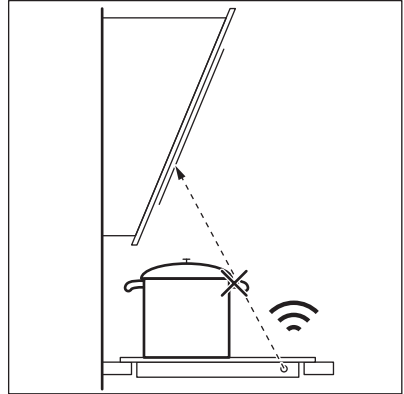
## 8. HOITO JA PUHDISTUS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso kuva.

**Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**



Pidä Hob<sup>2</sup>Hood-infrapunasignaalin näyttöikkuna puhtaana.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnon ollessa päällä.

### Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käyttävissä Electrolux-liesituulettimissa on oltava merkki

### 8.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.

- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

## 8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.
- Keittotason pinnassa on vaakasuuntaisia uria. Puhdista keittotaso kostealla pyyhkeellä ja pesuaineella, pyyhi tasaisesti vasemmalta oikealle. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen vasemmalta oikealle.

# 9. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 9.1 Käyttöhäiriöt



Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittoastiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista kohteet. Siirrä keittoastiat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kun Avustava ruoanvalmistus on kytketty toimintaan, keittotaso käynnistyy, pysähtyy ja käynnistyy sen jälkeen uudelleen.	Kyseinen turvatarkastus varmistaa, että Paistolämpömittari on keittoastiassa, jota käytetään Avustava ruoanvalmistus -toiminnolla.	Se on normaali toiminto eikä kyse ole toimintahäiriöstä.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Näyttö osoittaa, ettei Paistolämpömittari-varustetta löydy.	Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti. Jokin estää signaalin läheytksen (esim. ruokailuvälineet, pannun kahva tai toinen keittoastia).	Aseta Paistolämpömittari oikein paikoilleen. Katso kuvat "Neuvoja ja vinkkejä" -osiosta. Poista metalliesineet tai muut signaalin estävät esineet.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näyttö näyttää, että veden lämpötila on yli 100 °C.	Paistolämpömittari-toimintoa ei säädetty tai se säädettiin virheellisesti. Keittotaso on siirretty toiseen paikkaan.	Sääädä Paistolämpömittari uudelleen. Katso kohta "Kalibrointi". Kalibrointikoodin tarkistus voi olla myös tarpeen. Katso kohta "Yhdistäminen".
	Veteen on lisätty liikaa suolaa.	Älä lisää suolaa kiehuvaan veteen.
Lämpötila ei näy näytössä. Näytössä näkyy varoituskuvake.	Paistolämpömittari ei luonut yhteyttä keittotasaan, koska signaalin voimakkuus on liian alhainen.	Aseta Paistolämpömittari antennin lähelle keittotason pintaan keittotason keskiosan lähelle. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Jokin on Paistolämpömittari-toiminnon tai keittotason pinnassa olevan antennin päällä (esim. metallinen ruokailuväline).	Poista kaikki esineet antennin päältä. Varmista, että keittoastia asetetaan keittoalueen keskelle. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Paistolämpömittari-varusteen ja antennin välinen yhteys katkesi.	Varmista, ettei mikään estä signaalin lähetystä. Sääädä Paistolämpömittari-varusteen asentoa siirtämällä sitä keittoastian reunaa pitkin. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Muut laitteet toimivat samalla taajuudella ja aiheuttavat yhteyteen häiriötä.	Poista laitteet, jotka voivat aiheuttaa yhteyteen häiriötä. Katso "Tekniset tiedot".
Ruoan lämpötila on odotettua korkeampi tai matalampi.	Paistolämpömittari on asetettu oikein.	Varmista, että mittauskohta on asetettu ruoan paksumpaan kohtaan. Katso kuvat "Neuvoja ja vinkkejä"-osiosta.
Keittotaso tunnistaa huomattavan lämpötilapoikkeaman.	Vettä on lisätty tai keittoastia on vaihdettu ruoanlaiton aikana.	Vältä lisäämästä vettä tai vaihtamasta keittoastiaa toiminnon käynnistymisen jälkeen.
	Lämpö ei jakautunut tasaisesti keittoastiaan, erityisesti paksujen nesteiden kohdalla.	Sekoita ruokaa säännöllisesti.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittoastia kuumenee liikaa tai ruoka kypsyy liikaa liian nopeasti.	Käytössä oleva keittoastia on liian pieni.	Käytä kooltaan sopivia keittoastioita kyseessä olevassa keittoalueessa. Katso "Tekniset tiedot".
Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan.	Samalla keittoalueella on käynnissä toinen toiminto, joka estää toiminnon käyttämisen.	Pysäytä toiminto ennen toisen toiminnon käynnistämistä.
Avustava ruoanvalmistus tai Sous-vide pysähtyy.	Keittoastiassa olevan nesteen lämpötila on yli 40 °C ruoanlaittoa aloittaessa. Käytetty keittoastia on kuuma.	Käytä ainoastaan kylmiä nesteitä. Älä esikuumenna keittoastiaa.
Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
Hob <sup>2</sup> Hood toimii, mutta ainoastaan valo on syttynyt.	H1-tila on kytketty toimintaan.	Vaihda tilaksi H2 - H6 tai odota, että automaattinen tila käynnistyy.
Hob <sup>2</sup> Hood tilat H1 - H6 toimivat, mutta valo on sammunut.	Lampussa voi olla jokin vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Palauta kaikkien toimintojen tehdasasetukset. Valitse Nollaa asetukset-valinta Valikko-valikosta. Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua. Aseta Kieli, Näytön kirkkaus ja Äänenvoimakkuus.
Keittoalue kytketty pois toiminnasta. Keittoalueen sammumisesta ilmoittava varoitusviesti syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois päältä.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö". Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 ja viesti syttyy.	Lukitus on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
O - X - A syttyy.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.



Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".
 ja numero syttyy.	Keittoalueessa on jokin vika.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä.	Sähköliitännä on virheellinen.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

## 9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun

huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

# 10. TEKNISET TIEDOT

## 10.1 Arvokilpi

Malli HOB690PMF  
 Tyyppi 62 B4A 01 CA  
 Induktio 7.35 kW  
 Sarjanumero .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 038 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Valmistettu Saksassa  
 7.35 kW



## 10.2 Ohjelmistolisenssit

Tähän keittotasoon kuuluva ohjelmisto sisältää tekijänoikeuksin suojatun ohjelmiston, jolle on myönnetty käyttöoikeus luvilla BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 ja muilla luvilla.

Tarkista koko lisenssi kohteessa: Valikko > Asetukset > Huolto > Käyttölisenssi.

Avoimen lähdekoodin ohjelmiston lähdekoodi voidaan ladata verkkotuotesivulla olevan linkin avulla.

## 10.3 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin teho-taso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikealla edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10.4 Paistolämpömittari Tekniset tiedot

Paistolämpömittari on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeissa.

Käyttötaajuus	433,05 - 434,73 MHz
Maksimilähetysteho	5 dBm
Lämpötilaväli	0 - 120 °C
Mittausjakso	3 sekuntia

# 11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-alueita

Mallin tunnus	HOB690PMF		
Keittotasotyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso		
Keittoalueiden määrä	4		
Kuumennustekniikka	Induktio		
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm	
	Vasemmalla takana	21,0 cm	
	Oikealla edessä	14,5 cm	
	Oikealla takana	18,0 cm	
Energiankulutus keittola- uetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	189,1 Wh/kg	
	Vasemmalla takana	189,1 Wh/kg	
	Oikealla edessä	180,2 Wh/kg	
	Oikealla takana	178,3 Wh/kg	
Keittotason energiankulu- tus (EC electric hob)	184,2 Wh/kg		

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittien kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat



Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittoalueisiin.

## 11.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

## 12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867357759-C-092021