



NO Platetopp
SV Inbyggnadshäll

Bruksanvisning 2
Bruksanvisning 34

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

INNHOOLD

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 2 |
| 2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER..... | 4 |
| 3. MONTERING..... | 7 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 8 |
| 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK..... | 11 |
| 6. DAGLIG BRUK..... | 13 |
| 7. RÅD OG TIPS..... | 20 |
| 8. STELL OG RENGJØRING..... | 27 |
| 9. FEILSØKING..... | 27 |
| 10. TEKNISKE DATA..... | 31 |
| 11. ENERGIEFFEKTIV..... | 32 |

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en

tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprenngjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.

- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket flottøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.

- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Bruk ikke multi-plug-adaptore eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.

- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse

objektene opp når du må flytte dem på koketoppen.

- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Steketermometer

- Bruk Steketermometer i henhold til tiltenkt bruk. Bruk den ikke til å åpne eller løfte noe.
- Bruk kun Steketermometer anbefalt for koketoppen, en av gangen.
- Må ikke brukes når den ikke virker som den skal eller er skadet.
- Bruk ikke Steketermometer i ovnen eller i mikroen.
- Steketermometer kan avlese temperaturer opp til 120 °C.
- Påse at Steketermometer alltid er inne i maten eller i væsken opp til minimum nivåmerket.
- Rengjør Steketermometer du tar det i bruk første gang. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander. Rengjør ikke Steketermometer i oppvaskmaskinen. Silikonhåndtaket kan misfarges, noe som ikke har noen effekt på hvordan Steketermometer virker.
- Bruk originalemballasjen til å lagre Steketermometer.
- Hvis du erstatter Steketermometer, lagre den tidligere måleren minst 3 m unna. Den tidligere Steketermometer kan påvirke bruken av den nye.

2.5 Pleie og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke

ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.7 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer

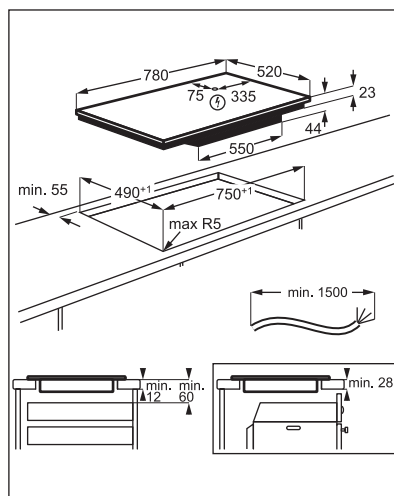
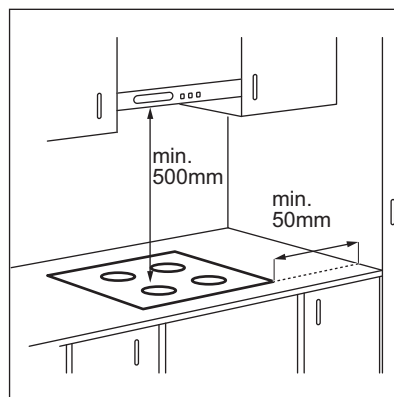
3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømløsning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

3.4 Montering

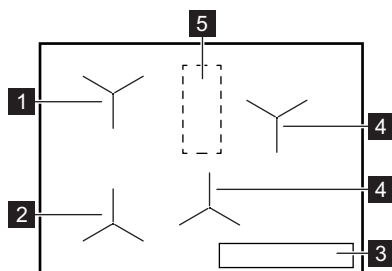




Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over koketoppen

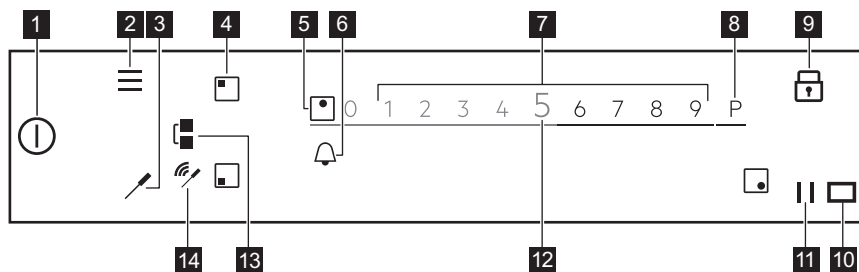


- 1** Induksjonssone med Assistert tilberedning
- 2** Induksjonssone med Assistert tilberedning og Pannestek
- 3** Betjeningspanel
- 4** Induksjonskokesone
- 5** Område med antenne









FORSIKTIG!
Sett ingenting på koketoppen i dette området.

4.2 Oversikt over betjeningspanelet

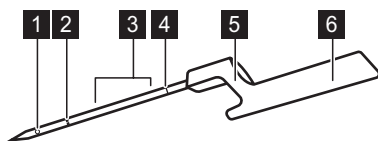


For å se de tilgjengelige innstillingene, berør det aktuelle symbolet.

| Symbol | Beskrivelse |
|------------|--|
| 1 | PÅ/AV Slå koketoppen på og av. |
| 2 | Meny Slik åpner og lukker du Meny. |
| 3 | Steketermometer Slik åpner du Steketermometer-menyen. |
| 4 | Sonevalg Slik åpner du glidebryteren for den valgte sone. |
| 5 - | Soneindikator Slik ser du hvilken sone glidebryteren styrer. |

| Symbol | Beskrivelse | |
|---|-------------------|--|
| 6  | - | Slik stiller du inn timerfunksjonene. |
| 7 - | Glidebryter | Slik justerer du varmeinnstillingen. |
| 8  | PowerBoost | Slik aktiverer du funksjonen. |
| 9  | Lås | Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen. |
| 10  | - | Vinduet til Hob®Hood infrarød signalkommunikator. Dekk det ikke til. |
| 11 | Pause | Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen. |
| 12 0 – 9 | - | Slik viser du gjeldende varmeinnstilling. |
| 13  | Bridge | Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen. |
| 14  | Signalindikatorer | Fullt tilkoblet / Uten signal. Slik viser du signalstyrken av tilkoblingen mellom Steketermometer og antennen. |

4.3 Steketermometer

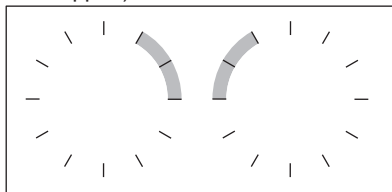



- 1** Målepunkt
- 2** Minimum nivåmerket
- 3** Anbefalt område for nedsenking (for væsker)
- 4** Kalibreringskode
- 5** Krok for å plassere Steketermometer på kanten
- 6** Håndter med antenne på innsiden


Steketermometer er en trådløs temperaturmåler som fungerer uten batteri, levert innpakket sammen med koketoppen. Antennen befinner seg inne i håndtaket. En annen antenne befinner seg under overflaten til kokeplaten mellom de 2 bakre kokesonene. For å sørge for riktig kommunikasjon mellom Steketermometer og koketoppen skal du ikke plassere noe på koketoppen i dette området.

Målepunktet er plassert halvveis mellom tuppen og minimum nivåmerket. Sett Steketermometer i maten minst opp til minimum nivåmerket. For væsker, for de beste resultatene for tilberedningen, legg Steketermometer i væsken 2-5 cm over minimum nivåmerket. Plasser

Steketermometer på kanten av kokekaret eller pannen med kroken; lukk området med antennen på klokken 1 - 3 orientering (for venstresiden av koketoppen) eller klokken 9 - 11 orientering (for høyresiden av koketoppen).



Følgende indikatorer viser styrken av forbindelsen mellom koketoppen og Steketermometer displayet: .

Hvis koketoppen ikke kan opprette forbindelsen, tennes . Du kan flette Steketermometer langs kanten av kokekaret for å etablere eller styrke forbindelsen. Koketoppen oppdaterer forbindelsesstatusen hvert 3. sekund.




For mer informasjon se "Råd og tips for Steketermometer".


4.4 Koketoppens hovedfunksjoner

SensePro® -koketoppen guider deg gjennom hele tilberedningsprosessen. Se informasjonen nedenfor for å oppdage noen av de beste funksjonene.


Avhengig av matsorten kan du bruke Assistert tilberedning med eller uten Steketermometer. For ulike retter finner du forskjellige funksjoner.

Steketermometer  - kan brukes på to måter. Den måler temperaturen i funksjoner slik som Termometer og Pannestek i tillegg til å hjelpe deg å opprettholde en stabil temperatur for ulike matsorter når du tilbereder Sous-vide eller bruker funksjoner slik som Posjer, Småkok eller Oppvarming.

Assistert tilberedning - legger til rette for tilberedning ved å gi deg ferdige oppskrifter for ulike retter, forhåndsdefinerte matlagingsparametere og trinnvise instruksjoner. Du kan bruke Steketermometer, f.eks for å steke en biff eller uten den f.eks. til pannekaker. De tilgjengelige alternativene er avhengige av hvilken type rett du ønsker å tilberede. I denne modusen kan du bruke funksjoner slik som Sous-vide, Pannestek, Småkok, Oppvarming, og mange flere. Pop-up-vinduer og lyd forteller deg når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd. Du har tilgang til Assistert tilberedning fra Meny.


Sous-vide  - en metode for tilberedning av vakuumpakket mat med lav temperatur, i lengre tid, som hjelper deg med å bevare vitaminer og opprettholde smak. Koketoppen tilbyr klare innstillinger og instruksjoner du kan følge. Når du har valgt funksjonen via

Assistert tilberedning, er temperaturene definert for ulike matsorter. Du kan også velge dine egne temperaturinnstillinger hvis du aktiverer funksjonen via Sous-vide i Meny.


Pannestek  - en stekemetode med automatisk styrte varmenivåer, dedikert til ulike matsorter. Den hjelper deg å unngå overoppheting av mat eller olje. Du kan aktivere den ved å velge Assistert tilberedning på Meny.


Termometer - med denne funksjonen måler Steketermometer temperaturen under tilberedningen. Du kan ikke bruke den når Assistert tilberedning-funksjonen er i bruk.

Andre nyttige funksjoner av koketoppen:


Smelte  - denne funksjonen er perfekt for smelting av sjokolade eller smør.

PowerBoost P - denne funksjonen koker raskt opp store vannmengder.

Pause  - denne funksjonen senker varmeeffekten til 1 for alle kokesoner, slik at du kan holde maten varm i lang tid.

Bridge  - denne funksjonen lar deg kombinere begge sonene til venstre og ta i bruk større kokekar. Du kan bruke den med Pannestek.

Hob²Hood - denne funksjonen forbinder koketoppen med en spesialventilator og justerer viftehastigheten tilsvarende.

Lås  - denne funksjonen deaktiverer betjeningspanelet midlertidig under tilberedning.

Barnelås - denne funksjonen deaktiverer betjeningspanelet når koketoppen ikke er i bruk for å hindre utilsiktet bruk.

Stoppeklokke, Nedtellingsur, og Varselur - er 3 funksjoner som du kan velge mellom for å overvåke tilberedningstiden.

For mer info, se "Daglig bruk".

4.5 OptiHeat Control (Tretinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

III / II / I Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatoren viser nivået av restvarme.

Induksjonskokesonen skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av restvarmen fra kokekaret.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Bruk av displayet

- Kun de bakgrunnsbelyste symbolene kan brukes.
- For å aktivere et gitt alternativ, berør det aktuelle symbolet på displayet.
- Den valgte funksjonen aktiveres når du fjerner fingeren fra displayet.
- For å bla gjennom de tilgjengelige alternativene, bruk en hurtig bevegelse eller dra fingeren over displayet. Hvor raskt du beveger fingeren styrer hvor fort skjermen beveger seg.
- Rullebevegelsen stopper av seg selv eller du kan stoppe den umiddelbart ved å berøre displayet.
- Du kan endre de fleste parametrene som vises på displayet ved å berøre det relevante symbolet.
- For å velge en funksjon eller tid, kan du bla gjennom listen eller velge det alternativet du ønsker å bruke.
- Når koketoppen er aktivert og noen av symbolene forsvinner fra displayet, berør den på nytt. Alle symbolene kommer på igjen.
- For enkelte funksjoner vises et pop-up-vindu med tilleggsinformasjon når du starter de. For permanent deaktivering av vinduet, avkryss før du aktiverer funksjonen.
- Velg en sone først for å aktivere timerfunksjonene.

| Nyttige symboler for navigering på displayet | |
|--|--|
| OK | For å bekrefte valget eller innstillingen. |
| ◁ ▷ | Slik går tilbake / fremover et nivå på Meny. |
| ∧ ∨ | For å bla oppover / nedover instruksjonene på displayet. |
| ☐ | For å aktivere / deaktivere tilvalgene: |
| ✕ | Slik lukker du pop-up-vinduet. |
| ✕ | Slik sletter du en innstilling. |

5.2 Koble til strømforsyningen først

Når du kobler koketoppen til strømnettet må du stille inn Språk, Skjermlysstyrke og Summertyd.

Du kan ender innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se "Daglig bruk".

5.3 Steketermometer kalibrering

Før du starter bruk av Steketermometer må du kalibrere det for å påse at temperaturavlesingene er riktige.

Når Steketermometer er riktig kalibrert måler den temperaturen ved kokepunktet med en nøyaktighet på + / - 2 °C.

Følg prosedyren når:

- du installerer koketoppen første gang;
- du flytter koketoppen til et annet sted (endring av høyde);

- du erstatter Steketermometer.



Bruk et kokekar med bunn-diameter på 180 mm og fyll den med 1 - 1,5 l vann.

1. For å kalibrere eller rekalkibrere funksjonen, sett Steketermometer på kanten av et kokekar. Fyll kokekaret med kaldt vann minst opp til minimum nivåmerket og plasser den på fremre venstre kokesone.

2. Berør .


Velg Innstillinger > Steketermometer > Kalibrering på listen.

3. Berør Kalibrer.

Følg instruksjonene på skjermen.



Ikke tilsett salt i vannet da dette kan påvirke prosedyren.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor pop-up-vinduet.

5.4 Paring av Steketermometer

Koketoppen er kalibrert med Steketermometer fra produsenten.

Hvis du erstatter Steketermometer med en ny, må du pare den med koketoppen din.

1. Berør .

Velg Innstillinger > Steketermometer > Sammenkobling på listen.


2. Berør Glem for å frakoble tidligere Steketermometer.
3. Berør Sammenkoble ved siden av kokesonen.

Et pop-up-vindu vises.


4. Tast den 5-sifrede koden som er inngravert på den nye Steketermometer med talltasturet.
5. Trykk på Ok for å bekrefte.


Nå er Steketermometer parett med koketoppen din.

Kalibrer alltid Steketermometer etter paring.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor pop-up-vinduet.

5.5 Meny struktur

Berør  for å få tilgang og endre koketopp-innstillingene eller for å aktivere enkelte funksjoner.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor pop-up-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk < eller >.

Tabellen viser den grunnleggende Meny-strukturen.

| | |
|------------------------|--|
| Assistert tilberedning | Se Assistert tilberedning-delen i "Daglig bruk". |
| Platetoppfunksjoner | Sous-vide |
| | Termometer |
| | Smelte |

| | | |
|---------------------|-----------------------|---|
| Innstillinger | Barnelås | |
| | Stoppeklokke | |
| | Hob ² Hood | Se Hob ² Hood-delen i "Daglig bruk". |
| | Steketermometer | Tilkobling |
| | | Kalibrering |
| | | Sammenkobling |
| | Oppsett | Assistert tilberedning |
| | | Språk |
| | | Tastelyder |
| | | Summerlyd |
| | | Skjermlysstyrke |
| | Service | Demomodus |
| | | Lisens |
| | | Vis programvareversjon |
| | | Alarmhistorikk |
| Tilbakestill innst. | | |


6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene blir deaktiverte,
- du stiller ikke inn varmeinnstillingen etter at du har aktivert koketoppen,
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydssignal høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.

- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen bli avkjølt før du bruker koketoppen på nytt.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Det hvite kokesone-symbolet blinker, og induksjonsseksjonen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden etter at koketoppen deaktiveres:

| Varmeinnstilling | Koketoppen deaktiveres etter |
|------------------|------------------------------|
| 1 - 2 | 6 timer |
| 3 - 5 | 5 timer |

| Varmeinnstilling | Koketoppen deaktiveres etter |
|------------------|------------------------------|
| 6 | 4 timer |
| 7 - 9 | 1,5 time |

- i** Når du bruker Pannestek deaktiveres koketoppen etter 1,5 timer. For Sous-vide deaktiveres koketoppen etter 4 timer.

6.3 Slik bruker du kokesonene

Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

Når du legger et kokekar på den valgte kokesonen, registrerer koketoppen den automatisk og den aktuelle glidebryteren vises på displayet. Glidebryteren er synlig i 8 sekunder, etter dette går displayet tilbake til hovedvisningen. For å lukke glidebryteren raskere, trykk på skjermen utenfor glidebryter-området.

Når andre soner er aktive, kan varminnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».

- i** Påse at kokekaret er enget for induksjonskoketopper, For flere opplysninger om kokekartyper, se "Råd og tips". Sjekk størrelsen på kokekaret i "Tekniske data".

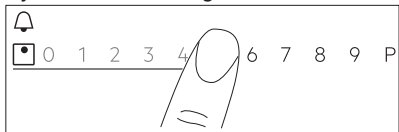
6.4 Varmeinnstilling

1. Slik aktiverer du koketoppen.
2. Plasser kokekaret på den valgte kokesonen.

Gildebryteren for den aktive kokesonen vises på displayet og er aktiv i 8 sekunder.

3. Trykk eller skyv fingeren din for å stille inn ønsket varmeinnstilling.

Symbolet blir rødt og forstørres.




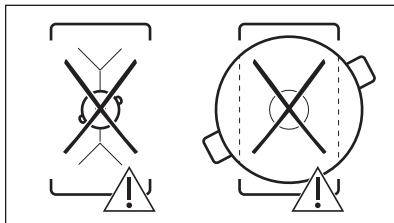
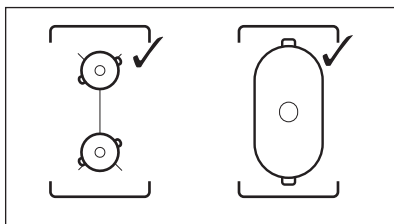
Du kan også endre varmeinnstillingen under tilberedning. Berør symbolet for sonevalg i hovedvisningen på betjeningspanelet og flytt fingeren til venstre eller høyre (for å senke eller øke varmeinnstillingen).

6.5 Bridge-funksjon

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én med de samme varmeinnstillingene.

Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.
2. Berør  for å aktivere funksjonen. Sonesymbolet endres.
3. Innstilling av varmeeffekten. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Kokesonene opererer uavhengig.

6.6 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den aktuelle induksjonskokesonen; den avhenger av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

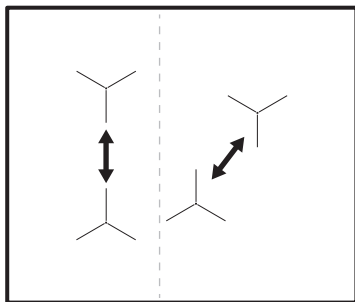
1. Berør det ønskede sonesymbolet først.
2. Berør **P** eller skyv fingeren din til høyre for å aktivere funksjonen for den valgte kokesonen.

Symbolet blir rødt og forstørres. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre varmeinnstillingen.

i For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.7 Strømstyring

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3680 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase, noe som påvirker de tilgjengelige innstillingene av varmeeffekten.
- Maksimal varmeinnstilling er synlig på glidebryteren. Kun de hvite sifrene er aktive.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, reduser den for de andre kokesonene først.



6.8 Assistert tilberedning

Denne funksjonen justerer temperaturen til ulike matsorter og opprettholder den under tilberedningen.

Med funksjonen kan du tilberede et stort utvalg av retter, slik som Kjøtt, Fisk og sjømat, Grønnsaker, Supper, Sauser, Pasta eller Melk. Du finner ulike tilberedningsmetoder for ulike matsorter f.eks. for kylling kan du velge mellom Pannestek, Sous-vide eller Posjer.

Du kan kun aktivere funksjonen på venstre siden av koketoppen. Assistert tilberedning med Sous-vide-funksjonen kan aktiveres for venstre fremre eller bakre kokesone. Hvis du ønsker å bruke Pannestek kan den aktiveres fra fremre venstre kokesone eller fra begge kokesonene når de er sammenkoblet.



Hvis Assistert tilberedning er i bruk på den fremre venstre kokesonen, bruk sonene til høyre for tilberedning uten funksjonen.

Ikke bruk kokekar med bunndiameter på mer enn 200 mm på bakre venstre kokesone når funksjonen er i bruk på den fremre venstre. Dette kan forstyrre forbindelsen mellom Steketermometer og antennen under kokeplateoverflaten.

i Du skal ikke oppvarme kokekar før tilberedning. Bruk kun kaldt vann fra springen eller væske hvis aktuelt. Gjennoppvarm kun kalde retter.

i For Pannestek følg instruksjonene på displayet. Tilsett olje når kokekaret er varmt.

i Med Assistert tilberedningstimerfunksjonen virker som Varselur. Funksjonen stopper ikke når tiden løper ut.

1. For å aktivere funksjonen, berør  eller  og velg Assistert tilberedning.
2. Velg matsorten du ønsker å tilberede på listen.

For hver matsort finner du flere alternativer. Følg instruksjonene på displayet.

- Du kan berøre Ok på toppen av popup-vinduet for å bruke standardinnstillingene.
- For Pannestek, kan du endre standard varme-nivået. For noen retter kan du kontrollere kjernetemperaturen til maten hvis du bruker Steketermometer.
- For de fleste tilvalgene, f.eks. Sous-vide og Posjer, kan du endre standard-temperaturen.
- Du kan endre standardtiden eller velg din egen. Kun for Sous-vide er minstetiden forhåndsinnstilt.

Ytterligere instruksjoner med detaljert informasjon er tilgjengelige på skjermen.


Du kan bla gjennom de med  og .

3. Berør Ok. Følg instruksjonene på popup-vinduene.

Noen av tilvalgene starter med forhåndsoppvarming. Du kan spore fremdriften på betjeningspanelet.



4. Hvis et popup-vindu vises med instruksjoner, berør Ok og deretter Start for å fortsette.

Funksjonen virker med forhåndsdefinerte innstillinger.

For permanent deaktivering av vinduet, avkryss  før du aktiverer funksjonen.

5. Når den forhåndsdefinerte tiden er nådd, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises. For å lukke vinduer, berør Ok.

Funksjonen stopper ikke automatisk. For Sous-vide deaktiveres koketoppen automatisk etter 4 timer.

For å avslutte funksjonen, berør  eller , eller symbolet til den aktive sonen og velg Stop. For å bekrefte berør Ja i popup-vinduet.

6.9 Sous-vide

For å forberede kjøtt, fisk eller grønnsaker ved bruk av funksjonen, trenger du passende poser med zip-lås eller plastposer og vakuumforsegler. Legg maten med krydder i poser og forsegl de med vakuum. Du kan også kjøpe matporsjoner klar til tilberedning med denne matlagingsmetoden.



ADVARSEL!



Påse at du overholder prinsippene for mattrygghet. Se "Råd og tips".

Med denne funksjonen er du fri til å velge din egen tid og temperatur (mellom 35 og 85 °C), egnet for den typen mat du vil tilberede. Bruk maksimalt 4 liter vann; dekk kokekaret med et lokk. For mer informasjon om parametre for matlaging, se tabellen for tilberedningsguiden i "Råd og Tips". Opptin maten før du tilbereder den.

Funksjonen kan kun aktiveres fra fremre venstre eller bakre høyre kokesone. Hvis Sous-vide er aktiv bruk sonene til høre for tilberedning uten funksjonen.





Med Sous-vide-timerfunksjonen virker som Varselur. Funksjonen deaktiveres automatisk kun etter maksimalt 4 timer.


1. Tilbered matporsjoner i henhold til instruksjonene ovenfor.
2. Sett en kjele fylt med kaldt vann på den fremre venstre eller bakre kokesonen.
3. Berør  > Sous-vide. Du kan også velge  > Platetoppfunksjoner > Sous-vide.
4. Velg riktig temperatur. Angi tid (valgfritt). Tiden for matlagingsøkten avhenger av tykkelsen og matsorten.
5. Berør Ok for å fortsette.
6. Sett Steketermometer på kanten av et kokekar.
7. Berør Ok for å lukke popup-vinduet.
8. Berør Start for å aktivere forhåndsoppvarming.

Når kokekaret oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises. Trykk på Ok for å bekrefte.

9. Sett matporsjoner i poser vertikalt i kokekaret (du kan bruke en Sous-vide-rist). Berør Start.

Hvis du innstiller Varselur, starter den sammen med funksjonen.



10. Når tiden har gått, høres et lydsignal og  blinker. For å slå av signalet berør .

For å avslutte funksjonen, berør  eller symbolet til den aktive sonen, og deretter Stop. For å bekrefte berør Ja i popup-vinduet.

KeepTemperature

Du kan bruke Sous-vide-funksjonen for matlaging mens Steketermometer kontrollerer nøyaktig og opprettholder temperaturen + / - 1 °C). Du kan tilberede et bredt utvalg av retter slik som krydret fonds eller sauser (f.eks. ulike curry-typer eller bouillabaisse). Du kan definere dine egne parametre eller gå til tabellen for tilberedningsguiden i "Råd og Tips".



Funksjonen kan kun aktiveres fra fremre venstre eller bakre høyre kokesone.


1. Berør  > Platetoppfunksjoner > Sous-vide eller få tilgang til funksjonen ved å berøre  > Sous-vide.
2. Velg riktig temperatur. Angi tid (valgfritt).
3. Berør Ok for å fortsette.
4. Plasser Steketermometer på kanten av kokekaret eller sett måleren i maten.
5. Berør Start for å aktivere forhåndsoppvarming.

Når kokekaret oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises.

6. Berør Ok for å lukke popup-vinduet.
7. Berør Start.

Hvis du innstiller Varselur, starter den sammen med funksjonen.

8. Når tiden har gått, høres et lydsignal og  blinker. For å slå av signalet berør .




For å avslutte funksjonen, berør  eller symbolet til den aktive sonen, og deretter Stop. For å bekrefte berør Ja i popup-vinduet.


6.10 Termometer

Med denne funksjonen virker Steketermometer som et termometer, som hjelper deg å overvåke temperaturen på maten eller væsken under tilberedningen. For eksempel kan du stole på sensoren når du oppvarmer melk eller sjekker temperaturen av babyemat.

Minst en kokesone må være aktiv for å bruke denne funksjonen.


Du kan aktivere funksjonen for alle kokesoner men kun for en kokesone av gangen.


1. Sett Steketermometer dypere inn i maten eller fyll væsken opp til minimum nivåmerket.
2. Berør  på displayet for å åpne Steketermometer-menyen og velge  Termometer. Du kan også velge  > Platetoppfunksjoner > Termometer.
3. Berør Start. Måling starter på den aktive kokesonen. Hvis ingen kokesoner er aktive vises et popup-vindu.

For å stoppe funksjonen berør sifrene som viser temperaturen eller  og velg Stop.

6.11 Smelte

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør. Du kan kun bruke funksjonen for en kokesone av gangen.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Platetoppfunksjoner > Smelte på listen.
3. Berør Start. Du må velge ønsket kokesone. Hvis kokesonen allerede er aktiv, vises et pop-up-vindu. Avslutt den tidligere varmeinnstillingen for å aktivere funksjonen.



For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk < eller >.

For å stoppe funksjonen, velg symbolet for sonevalg og berør deretter Stop.




6.12 || Pause


Denne funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste varmeinnstilling.

Du kan ikke aktivere funksjonen når Assistert tilberedning eller Sous-vide er i gang.

Når funksjonene er aktiv, kan kun symbolene  og  brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timer-funksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.  lyser. Varmeinnstillingen senkes til 1. For å deaktivere denne funksjonen, berør .



Funksjonen stopper PowerBoost. Den høyeste varmeinnstillingen reaktiveres når du berører  på nytt.


6.13 Tidtaker



Timer med nedtelling



Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokese skal være på i en enkelt økt.

Du kan stille inn funksjonen for hver kokese hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
2. Berør sonesymbolet.
3. Berør .
Timer meny-vinduet vises på displayet.
4. Avkryss for å aktivere funksjonen.
Symbolene endres til  .
5. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og/eller minutter).
6. Berør Ok for å bekrefte valget.

Du kan også velge  for å avbryte valget.


Når tiden avsluttes, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.


Still varmeeffekten til **0** for å deaktivere funksjonen. Alternativt kan du berøre  til venstre for timer-verdien, berøre  ved siden av den og bekrefte valget ditt når popup-vinduet vises.



Varselur



Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk.

Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

1. Velg hvilken som helst kokese. Den relevante glidebryteren vises på displayet.
2. Berør .
3. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og minutter).
4. Berør Ok for å bekrefte valget.


Du kan også velge  for å avbryte valget.

Når tiden avsluttes, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.



For å deaktivere funksjonen, berør  til venstre for timer-verdien, berør  ved siden av den og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

Stoppeklokke

Funksjonen begynner automatisk å telle umiddelbart etter at du har aktivert en kokese. Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

1. Berør  for å få tilgang til Meny.
2. Bla Meny for å velge Innstillinger > Stoppeklokke.
3. For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

Denne funksjonen avsluttes ikke når du løfter kokekaret. For å tilbakestille


funksjonen og starte den nytt manuelt, berører du  og velger Tilbakestill i popup-vinduet. Funksjonen starter å telle fra 0. For å Pause funksjonen for én matlagingsøkt berør  og velg Pause i popup-vinduet. Velg Start å fortsette.


6.14 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.


Berør  for å aktivere funksjonen.




For å aktivere funksjonen berør  i 3 sekunder.

 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.


6.15 Barnelås


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Barnelås på listen.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene A-O-X i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.




For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.16 Språk

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Språk på listen.
3. Velg det aktuelle språket på listen.


Hvis du velger feil språk, berør . En liste vises. Velg det tredje alternativet fra toppen og velg deretter det nest siste alternativet. Deretter velg det andre alternativet. Velg det aktuelle språket på




listen. Til slutt velger du alternativet til høyre.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.17 Tastelyder / Summerlyd

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klink (standard) eller beep.


1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Tastelyder / Summerlyd på listen.
3. Velg det aktuelle alternativet.




For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.18 Skjermlysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 4 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 4 er høyeste lysstyrke.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Skjermlysstyrke på listen.
3. Velg den aktuelle modusen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.19 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til det varmeste kokekaret på koketoppen.

For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 - H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften. Du stille inn koketoppen slik at kun lyset er på ved å velge H1.



Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, er standardkoblingen med koketoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene AV og PÅ igjen.

| Mo- de | Auto- ma- tisk lys | Koking ¹⁾ | Steking ²⁾ |
|------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| H0 | Av | Av | Av |
| H1 | På | Av | Av |
| H2 ³⁾ | På | Viftehastig- het 1 | Viftehastig- het 1 |
| H3 | På | Av | Viftehastig- het 1 |
| H4 | På | Viftehastig- het 1 | Viftehastig- het 1 |
| H5 | På | Viftehastig- het 1 | Viftehastig- het 2 |

| Mo- de | Auto- ma- tisk lys | Koking ¹⁾ | Steking ²⁾ |
|-----------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| H6 | På | Viftehastig- het 2 | Viftehastig- het 3 |

1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.

2) Koketoppen oppdager stekeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.


Slik endrer du modusene

Hvis du ikke er fornøyd med lydnivået / viftehastigheten, kan du bytte mellom modusene manuelt.

1. Trykk på .

Velg Innstillinger > Hob²Hood på listen.

2. Velg den egnede modusen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet.

Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer komfyrtoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra å aktivere viften ved en feil de neste 30 sekundene.

Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

7. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.



Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

- i** Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

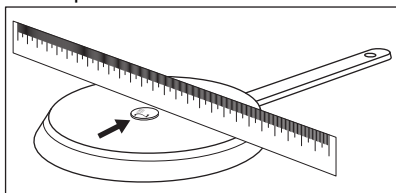
Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

- i** Se "Tekniske data".

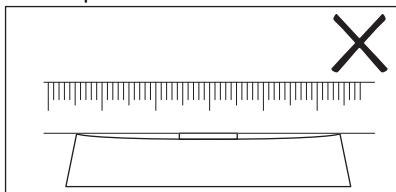
7.2 Riktige panner for Pannestek-funksjon

Bruk bare panner med flat bunn. For å sjekke om pannen er riktig:

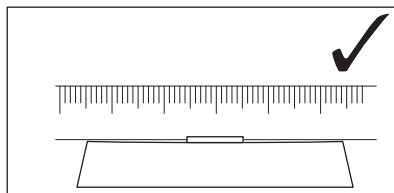
1. Sett pannen opp ned.
2. Legg en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en 5, 10 eller 20-kronersmynt (eller med lignende størrelse) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan sette mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge en mynt mellom linjalen og gryten.



7.3 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, gryten oppdages etter at du setter den på komfyrtoppen.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.4 Öko Timer (Eco-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

7.5 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

- i** Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Varmeinnstilling | Brukes til: | Tid (min) | Tips |
|------------------|---|-------------|---|
| 1 | Slik holder du ferdig tilberedt mat varm. | etter behov | Sett et lokk på kokekaret. |
| 1 - 2 | Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin. | 5 - 25 | Bland innimellom. |
| 1 - 2 | Størkning: luftige omeletter, bakte egg. | 10 - 40 | Tilberedes med lokk. |
| 2 - 3 | Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter. | 25 - 50 | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 3 - 4 | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt. | 20 - 45 | Tilsett et par spiseskjeer væske. |
| 4 - 5 | Dampkoking av poteter. | 20 - 60 | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter. |
| 4 - 5 | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper. | 60 - 150 | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser. |
| 6 - 7 | Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kokeletter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden. |
| 7 - 8 | Steking, stekte potetterninger, loin-biffer, biff. | 5 - 15 | Snu etter halve steketiden. |
| 9 | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommestruer. | | |
| P | Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert. | | |

7.6 Råd og tips for Steketermometer

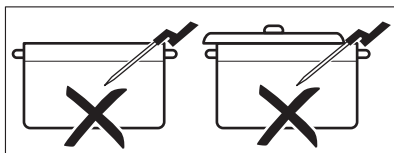
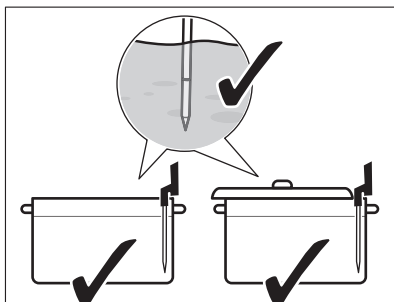


For funksjoner slik som Assistert tilberedning og Sous-vide, kan du kun bruke Steketermometer på venstre side av koketoppen. Med Termometer-funksjonen kan du også bruke Steketermometer på høyre side av koketoppen.

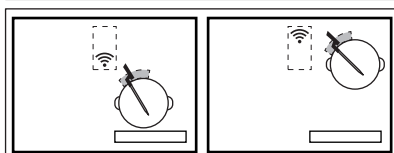
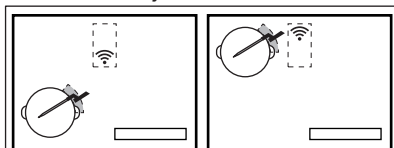
For å sørge for den beste forbindelsen (🔌, 🔌) mellom Steketermometer og koketoppen:

For væsker

- Dypp Steketermometer i væsken innenfor det anbefalte området. Minimum nivåmerket må være tildekket.
- Sett Steketermometer på kanten av et kokekar. Hvis mulig, hold den i vertikal posisjon. Påse at tuppen er i kontakt med bunnen av kokekaret. Håndtaket til Steketermometer skal alltid være på utsiden av kokekaret eller pannen.

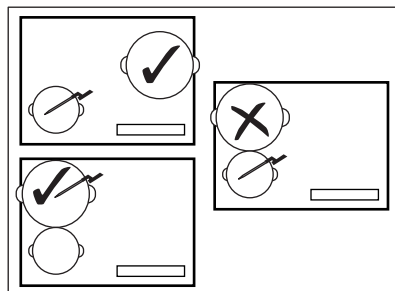


- Hvis du ønsker å bruke Steketermometer på venstre side av koketoppen, må du sørge for at den er nær midten av kokeplaten, klokka 1 - 3. Hvis du ønsker å bruke (med Termometer-funksjonen), må du sørge for at den er plassert klokka 9 - 11. Se illustrasjonen nedenfor.



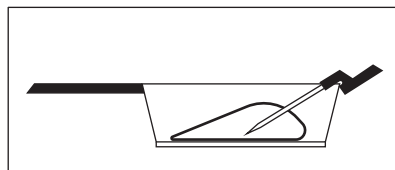
Du kan flytte Steketermometer langs kanten av kokekaret hvis forbindelsen svikter.

- Du kan delvis dekke kokekaret med et lokk.
- Hvis du bruker den fremre venstre kokesonen, må du ikke plassere store kokekar på den bakre venstre. Store kokekar på den bakre venstre kokesonen kan blokkere signalet. Flytt det store kokekaret til den bakre høyre kokesonen.

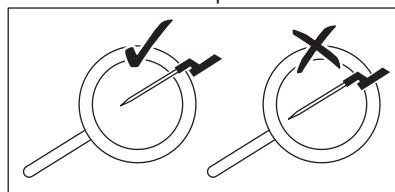


For fast mat (kjernetemperaturmåling)

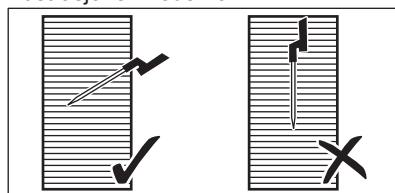
- Sett Steketermometer på tvers av den tykkeste del av maten opp til minimum nivåmerket. Målepunktet skal være i den sentrale delen av matretten.



- Påse at Steketermometer sitter godt i maten. Metalldelene til Steketermometer skal ikke berøre sidene av kokekaret / pannen. Håndtakskroken må peke nedover.



- For kjøtt / fisk med en tykkelse av 2 - 3 cm, skal tuppen av Steketermometer nå bunnen av pannen.
- Fjern Steketermometer før du snur maten.
- Når du bruker en plancha må du sørge for at håndtaket til Steketermometer blir på den høyre siden, utenfor overflaten. Se illustrasjonen nedenfor.



7.7 Tilberedning ved lave temperaturer - Prinsipper for matsikkerhet

Påse at du følger følgende instruksjoner ved tilberedning ved lave temperaturer, f.eks. Sous-vide.

- Vask / desinfiser hendene dine før du tilbereder mat. Bruk engangshansker.
- Bruk kun fersk mat av høy kvalitet, lagret under egnede forhold.
- Vask og skrell frukt og grønnsaker grundig.
- Hold alltid kjøkkenbenken og skjærebrettet rent. Bruk ulike skjærebrett for ulike mattyper.
- Vær særlig oppmerksom på mathygien når du forbereder fjærfe, egg og fisk. Fjærkre skal alltid tilberedes ved minst 65 °C i minst 50 minutter.
- Påse at fisken du vil tilberede ved bruk av Sous-vide har sashimi-kvalitet, dvs. ekstra fersk.
- Oppbevar tilberedt mat i kjøleskap i maksimalt 24 timer.
- For personer med nedsatt immunforsvar eller kroniske

helsemessige forhold er det tilrådelig å pasteurisere maten før den spises. Pasteuriser maten ved 60 °C i minst en time.

7.8 Kokebok

Tabellen nedenfor viser eksempler på mattyper og gir deg de optimale temperaturene og anbefalte tilberedningstider. Parametrene kan variere avhengig av temperatur, kvalitet, konsistens og mengde mat.

Lengden på tilberedningstiden avhenger mer av tykkelsen på maten enn på vekten. F.eks for biff, jo tykkere stykket, jo mer tid det tar for kjernen å nå den forhåndsdefinerte temperaturen. En 2 cm tykk biff krever omtrent en time å nå 58 °C, mens en 5 cm tykk trenger rundt fire timer.

Overvåk den første matlagingsøkten for å sikre at parametrene nedenfor passer matlagingsvanene og kokekarene dine. Du kan endre disse parametrene avhengig av dine personlige preferanser.

| Mattype | Tilberedningsprosess | Tilberedningsnivå | Matens tykkelse / mengde | Kjerne-temp / tilberedningstemp (°C) | Tilberedningstid (min) |
|--------------|----------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Oksestek | Sous-vide | lett stekt – rød | 2 cm | 50 - 54 | 45 - 90 |
| | | | 4 cm | | 100 - 150 |
| | | | 6 cm | | 180 - 250 |
| | medium | 2 cm | 55 - 60 | 45 - 90 | |
| | | 4 cm | | 100 - 150 | |
| | | 6 cm | | 180 - 250 | |
| | godt stekt | 2 cm | 61 - 68 | 45 - 90 | |
| | | 4 cm | | 100 - 150 | |
| | | 6 cm | | 180 - 250 | |
| Kyllingbryst | Sous-vide | godt stekt | 200 - 300 g | 64 - 72 | 45- 60 |
| | Posjer | godt stekt | | 68 - 74 | 35 - 45 |

| Mattype | Tilberedningsprosess | Tilberedningsnivå | Matens tykkelse / mengde | Kjerne-temp / tilberedningstemp (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Kyllinglår | Posjer | godt stekt | 200 - 300 g | 78 - 85 | 30 - 60 |
| Svinebiff | Sous-vide | godt stekt | 2 cm | 60 - 66 | 35 - 60 |
| Svin - indrefilet | Sous-vide | godt stekt | 4 - 5 cm | 62 - 66 | 60 - 120 |
| Lammefilet | Sous-vide | medium | 2 cm | 56 - 60 | 35 - 60 |
| | | godt stekt | | 64 - 68 | |
| Lammesadel (uten ben) | Sous-vide | medium | 200 - 300 g | 56 - 60 | 60 - 120 |
| | | godt stekt | | 64 - 68 | |
| Laks | Sous-vide | gjennomskinnelig | 2 cm | 46 - 52 | 20 - 45 |
| | | | 3 cm | 46 - 52 | 35 - 50 |
| | Posjer | gjennomskinnelig | 2 cm | 55 - 68 | 20 - 35 |
| | | | 3 cm | 55 - 68 | 25 - 45 |
| Tunfisk | Sous-vide | gjennomskinnelig | 2 cm | 45 - 50 | 35 - 50 |
| Reker | Sous-vide | gjennomskinnelig | 1 - 2 cm | 50 - 56 | 25 - 45 |
| Egg | Sous-vide | bløtt ¹⁾ | M - størrelse | 63 - 64 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | medium ¹⁾ | | 65 - 67 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | hardt ¹⁾ | | 68 - 70 | 45 - 70 ²⁾ |
| | Koking | bløtt | koking | 4 | |
| | | medium | koking | 7 | |
| | | hardt | koking | 10 | |
| Ris | Svelling | ferdigkokt | - | - | 10 - 30 |
| Poteter | Koking | ferdigkokt | - | - | 15 - 30 |
| Grønnsaker (ferske) | Sous-vide | ferdigkokt | - | 85 | 30 - 40 |
| Asparages | Sous-vide | ferdigkokt | - | 85 | 30 - 40 |

¹⁾ Egghviten forblir flytende.

²⁾ Tidsangivelsene er for egg av middels størrelse. For større egg og egg fra kjøleskapet legg til 1 minutt koketid.

Ytterligere tips for Assistert tilberedning:

- Fyll gryten med en passende mengde væske (dvs. mellom 1 - 3 liter) før tilberedning. Prøv å unngå å legge til mer under tilberedningen.
- Bruk et lokk for å spare strøm og oppnå temperaturen raskere (også for forhåndsoppvarming av vann).
- Rør matretten regelmessig gjennom hele tilberedningen for å sikre en jevn temperaturfordeling.
- Salt skal tilsettes helt i begynnelsen av tiberedningsøkten.
- Optin maten før du tilbereder den.
- Legg til grønnsaker (for eksempel brokkoli, blomkål, grønne bønner, rosenkål) når vannet har nådd den tiltenkte temperaturen og pop-up-vinduet vises.
- Legg poteter eller ris i kaldt vann før du starter funksjonen.
- For gryteretter, sauser, supper, karriretter, ragout, goulash og buljonger du kan bruke Oppvarming eller Småkok. Før du starter Småkok-funksjonen, stek ingrediensene (uten Steketermometer) og tilsett kald væske; deretter aktiver funksjonen fra Assistert tilberedning.
- For mindre stykker sjømat, f.eks. skiver mer blekksprut / tentakler eller skalldyr du kan bruke Pannestek.

Ytterligere tips for Pannestek:



ADVARSEL!

Bruk kun panner med flat bunn.



FORSIKTIG!

Bruk laminerte panner på lave varmeinnstillinger for å forhindre skade på eller overoppheting av kokekarene.

- Start funksjonen når koketoppen er avkjølt (forhåndsoppvarming ikke nødvendig).
- Bru kokekar som er laget av rustfritt stål med sandwich-bunn.
- Ikke bruk kokekar som har et opphøyd midtpunkt under.
- Ulike størrelser på kjeler kan kreve ulike oppvarmingstider. Tunge panner

lagrer mer varme enn lette panner, men de tar lengre tid å varme opp.

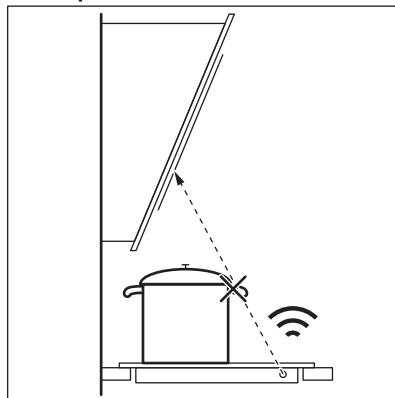
- Snu maten en gang inntil den oppnår halvparten av ønsket temperatur. Veldig tykke matstykker skal snus oftere (dvs. annet hvert minutt). Vi anbefaler at du først bruker Sous-vide-metoden for å få det beste resultatene. For å legge til en finish, legg ferdigrettene på en forvarmet panne og stek dem raskt på begge sider.
- Fjern alltid Steketermometer før du snur maten.

7.9 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på koketoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom koketoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.




Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikatoren.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjonen

Se vårt forbrukernettssted for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

8. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.
- Overflaten på koketoppen har horisontale spor. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel med en jevn bevegelse fra venstre mot høyre. Tørk koketoppen med en myk klut fra venstre til høyre etter rengjøring.

9. FEILSØKING




ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



9.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|---|---|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjemaet. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|--|
| | Sikringen har gått. | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
| | Vent 60 sekunder før du stiller inn varmeeffekten. | Slå på koketoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 60 sekunder. |
| | Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig. | Berør bare ett sensorfelt. |
| | Pause er aktivert. | Se "Daglig bruk". |
| Displayet reagerer ikke på berøring. | En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er noe væske eller en gjenstand på displayet. | Flytt gjenstandene. Flytt kasserollene vekk fra displayet. Rengjør displayet, vent til apparatet er avkjølt. Koble koketoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koketoppen til på nytt. |
| Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av. | Du har dekket til ett eller flere sensorfelt. | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene. |
| Komfyrtoppen skrur seg av. | Du har satt noe på sensorfeltet  . | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet. |
| Restvarmeindikatoren vises ikke. | Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren under overflaten til koketoppen er skadet. | Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid. |
| Etter at du aktiverer Assistert tilberedning, starter oppvarmingen av koketoppen, stopper og starter på nytt. | Dette er en sikkerhetssjekk for å påse at Steketermometer er en gryte der funksjonen er Assistert Matlagning er aktivert. | Det er en normal prosedure, det indikerer ingen feil. |
| Du kan ikke aktivere den høyeste varmeinnstillingen. | En annen sone er allerede innstilt på den høyeste varmeinnstillingen. | Reduser først effekten på den andre sonen. |
| Sensorfeltene blir varme. | Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet. | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|--|---|
| Displayet viser at Steketermometer er ikke funnet. | Plasseringen av Steketermometer er uriktig. Det er noe som blokkerer signalet (f.eks. bestikk, pannehåndtak eller en annen gryte). | Finn en riktig plassering av Steketermometer. Se illustrasjonene i "Råd og tips"-kapittelet. Fjern metallgjenstander eller andre gjenstander som kan blokkere signalet. |
| Displayet viser at vanntemperaturen er høyere enn 100°C. | Du har ikke kalibrert Steketermometer eller du har gjort det feil. Du flyttet koketoppen til et annet sted. | Kalibrer Steketermometer på nytt. Se "Kalibrering". Det kan også hende at du må sjekke at kalibreringskoden er riktig. Se "Paring". |
| | Du la for mye salt i vannet. | Tilfør ikke salt til kokende vann. |
| Temperaturen er ikke synlig på displayet. Displayet viser et varselikon. | Steketermometer etablerte ikke forbindelsen med koketoppen siden signalstyrken er for lav. | Plasser Steketermometer nær antennen på koketoppoverflaten, nær midten av koketoppen. Se "Råd og tips". |
| | Noe dekker til Steketermometer eller antennen på koketoppoverflaten, f.eks. metall-bestikk. | Fjern alt som dekker antennen. Påse at du plasserer kokekar i midten av kokesonen. Se "Råd og tips". |
| | Du mistet forbindelsen mellom Steketermometer og antennen. | Påse at ingenting dekker signalet. Flytt Steketermometer langs grytekanten for å justere plasseringen. Se "Råd og tips". |
| | Andre apparater fungerer på samme frekvens og forstyrrer tilkoblingen. | Fjern alle apparater som kan forstyrre forbindelsen. Se "Tekniske data". |
| Temperaturen til maten er ikke som forventet. | Steketermometer er ikke satt inn riktig. | Påse at målepunktet er plassert på tykkeste delen av maten. Se illustrasjonene i "Råd og tips"-kapittelet. |
| Koketoppen registrerer vesentlige temperaturendringer. | Du tilsatte vann eller byttet gryten under matlagingen. | Unngå å tilsette vann eller bytte gryten etter at du starter en funksjon. |
| | Varmen i gryten spres ikke jevnt, spesielt ikke i tykke væsker. | Rør maten ofte. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|--|---|
| Gryten blir for varm eller maten blir overkokt for raskt. | Du har brukt en gryte som er for liten. | Bruk gryter med riktig størrelse for en gitt kokesone. Se "Tekniske data". |
| Du kan ikke aktivere denne funksjonen. | En annen funksjon kjører på samme kokesone, som forhindrer aktiveringen. | Stopp funksjonen før du aktiverer en annen. |
| Assistert tilberedning eller Sous-vide stopper. | Ved begynnelsen av en tilberedningsøkt er temperaturen på væsken i gryten høyere enn 40 °C. Kokekaret i bruk er for varmt. | Bruk kun kalde væsker. Ikke forvarm kokekar. |
| Hob ² Hood fungerer ikke. | Du dekket til betjeningspanelet. | Fjern objektet fra betjeningspanelet. |
| Hob ² Hood er på, men kun lampen er tent. | Du har aktivert H1-modusen. | Bytt modus til H2 – H6 eller vent til automatisk modus starter. |
| Hob ² Hood-moduser H1 – H6 er på, men lampen er av. | Det kan hende at lypæren ikke virker. | Kontakt et autorisert servicecenter. |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene. | Lydene deaktiveres. | Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk". |
| Feil språk er angitt. | Du har forandret språket ved en feil. | Slik tilbakestiller du alle funksjoner til fabrikkinnstillingene. Velg Tilbakestill innst. på Meny. Koble koketoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koketoppen til på nytt. Still inn Språk, Skjermlysstyrke og Summerlyd. |
| En kokesonen blir deaktivert. Du får en advarsel om at kokesonen kommer til å slå seg av. | Automatisk utkopling deaktiverer kokesonen. | Se "Daglig bruk". Slå av komfyrtoppen og slå den på igjen. |
|  og en melding vises. | Lås er aktivert. | Se "Daglig bruk". |
| O – X – A vises. | Barnelås er aktivert. | Se "Daglig bruk". |
|  blinker. | Det er ikke noen kokekar på kokesonen. | Sett kokekar på kokesonen. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|--|
| | Du bruker feil kokekar. | Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips". |
| | Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen. | Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data". |
|  og et nummer vises. | Det er en feil på komfyrtoppen. | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd. | Den elektriske tilkoplingen er feil. | Koble koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. |

9.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Påse at du har brukt

komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Klassifiseringskilt

Modell HOB890PMF
Type 62 D4A 01 CA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.....
AEG

PNC (produktnummer) 949 599 032 01
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 Kw



10.2 Programvarelisenser

Programvaren inkludert i koketoppen inneholder opphavsrettsbeskyttet programvare som er lisensiert 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.

Sjekk hele teksten til lisensen i: Meny > Innstillinger > Service > Lisens.

Du kan laste ned kildekoden for programvaren med åpen kildekode ved å følge hyperkoblingen på produktets nettside.

10.3 Kokesoner spesifikasjon

| Kokesone | Nominell effekt (maksimum effekt-trinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar diameter [mm] |
|---------------|---|----------------|------------------------------------|-----------------------|
| Venstre foran | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Venstre bak | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Midtre foran | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Høyre bak | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |

Effekten av kokesonene kan være forskjellig i et lite spekter fra dataene i tabellen. Det endres med materialet og størrelsene av kokekaret.

For optimal matlagingsresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10.4 Steketermometer Tekniske spesifikasjoner

Steketermometer er godkjent for bruk i kontakt med mat.

| | |
|----------------------|---------------------|
| Arbeidsfrekvens | 433,05 - 434,73 MHz |
| Maksimum sendeeffekt | 5 dBm |
| Temperaturområde | 0 - 120°C |
| Målesyklus | 3 sekunder |

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
| Modellidentifikasjon | HOB890PMF | |
| Type koketopp | Koketopp for innbygging | |
| Antall kokesoner | 4 | |
| Varmeteknologi | Induksjon | |
| Diameter av sirkulære kokesoner (Ø) | Venstre foran | 21,0 cm |
| | Venstre bak | 21,0 cm |
| | Midtre foran | 14,5 cm |
| | Høyre bak | 24,0 cm |
| Strømförbruk per kokesone (EC electric cooking) | Venstre foran | 179,6 Wh / kg |
| | Venstre bak | 189,1 Wh / kg |
| | Midtre foran | 180,2 Wh / kg |
| | Høyre bak | 185,2 Wh / kg |
| Energiförbruk for koketopp (EC electric hob) | 183,5 Wh / kg | |

Energimålinger som refererer til kokeområder identifiseres av markeringene på de respektive kokesonene.


11.2 Energisparende


Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 34 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 36 |
| 3. INSTALLATION..... | 39 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 40 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 43 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 45 |
| 7. RÅD OCH TIPS..... | 52 |
| 8. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 59 |
| 9. FELSÖKNING..... | 59 |
| 10. TEKNISKA DATA..... | 63 |
| 11. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 64 |

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador

som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **WARNING:** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kablen.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte

vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskockzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kockhällen.

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Termometer

- Använd Termometer så som den är avsedd att användas. Använd den inte för att öppna eller lyfta något.
- Använd bara Termometer som rekommenderas för hällen, en i taget.
- Använd den inte om den är trasig.
- Använd inte Termometer i ugnen eller i mikron.
- Termometer kan avläsa temperaturer på upp till 120 °C.
- Se till att Termometer alltid är inuti maten eller vätskan upp till den markerade miniminivån.
- Rengör Termometer innan du använder den första gången. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål. Diska inte Termometer i diskmaskinen. Silikonhandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar hur Termometer fungerar.
- Använd originalförpackningen för att förvara Termometer.
- Om du byter Termometer, ska den gamla förvaras på ett avstånd på minst 3 meter. Den gamla Termometer kan påverka hur den nya fungerar.

2.5 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.7 Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

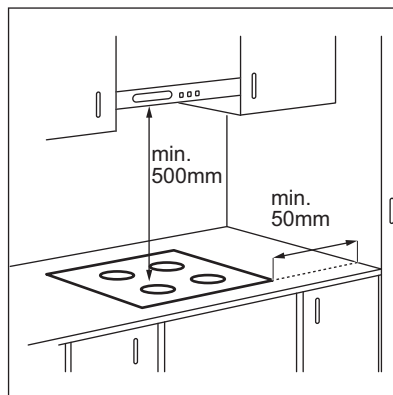
3.2 Inbyggnadshällar

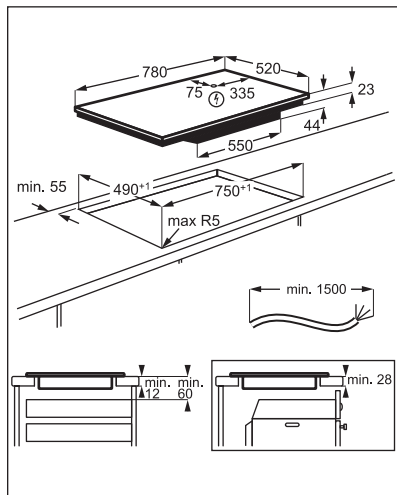
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

3.4 Montering

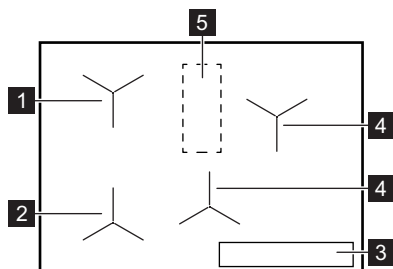




Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen

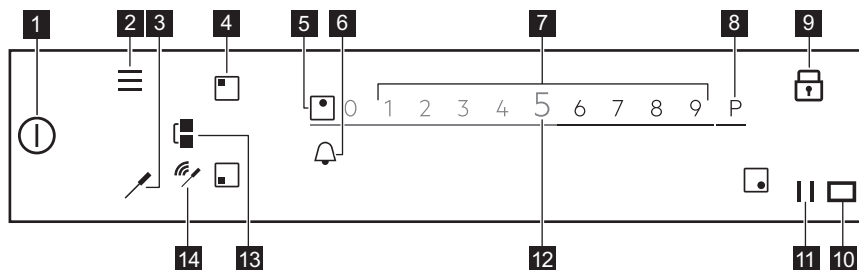


- 1 Induktionszon med Tillagningshjälp
- 2 Induktionszon med Tillagningshjälp och Steka
- 3 Kontrollpanel
- 4 Induktionskokzon
- 5 Område med antenn



FÖRSIKTIGHET!
Sätt ingenting på hällen inom detta området.

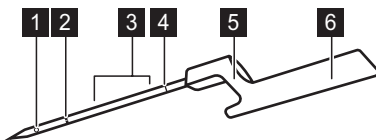
4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Om du vill se de tillgängliga inställningarna trycker du på lämplig symbol.

| | Symbol | Beskrivning | |
|----|--------|-------------------|---|
| 1 | ⓘ | PÅ/AV (ON/OFF) | För att aktivera och avaktivera hällen. |
| 2 | ☰ | Meny | För att öppna och stänga Meny. |
| 3 | 🔍 | Termometer | För att öppna Termometer-menyn. |
| 4 | 📏 | Val av zon | För att öppna reglaget för vald zon. |
| 5 | - | Zonindikator | För att visa för vilken zon reglaget är aktivt. |
| 6 | 🔔 | - | För att ställa in timerfunktionerna. |
| 7 | - | Reglage | För att justera värmeläget. |
| 8 | P | PowerBoost | För att aktivera funktionen. |
| 9 | 🔒 | Lås | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 10 | ☐ | - | Fönstret för Hob [®] Hood infraröd signalkommunikatör. Täck inte över det. |
| 11 | | Paus | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 12 | 0 - 9 | - | För att visa aktuellt värmeläge. |
| 13 | 🔗 | Bridge | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 14 | 📶 / 📵 | Signalindikatorer | Full anslutning/ingen signal. För att visa anslutningens signalstyrka mellan Termometer och antennen. |

4.3 Termometer



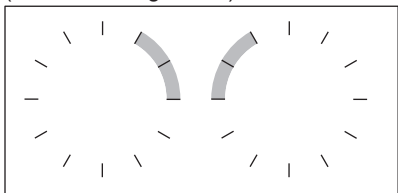
- 1 Mätpunkt
- 2 Markerad miniminivå
- 3 Rekommenderat nedsänkingsområde (för vätskor)
- 4 Kalibreringskod
- 5 Krok för placering av Termometer på kanten
- 6 Handtag med antenn på insidan

Termometer är en trådlös temperatursensor som fungerar utan batteri och som levereras i en förpackning med hällen. Inuti handtaget finns en antenn. En annan antenn finns under hällens yta, i området mellan de två bakre kokzonerna. För att det ska vara korrekt kommunikation mellan

Termometer och hällen ska man inte placera någonting inom det området.

Mätpunkten är placerad halvvägs mellan spetsen och den markerade miniminivån. För in Termometer i maten minst upp till den markerade miniminivån. För bästa tillagningsresultat för vätskor ska Termometer sänkas ner i vätskan 2-5 cm

ovanför den markerade miniminivån. Placera Termometer på kastrullens kant med hjälp av kroken, nära området med antennen, i position klockan 1-3 (för hällens vänstra sida) eller klockan 9-11 (för hällens högra sida).



Följande indikatorlampor visar strykan på anslutningen mellan hällen och

Termometer på displayen: , , .

Om hällen inte kan anslutas tänds .

Du kan flytta Termometer längs kastrullens kant för att ansluta eller stärka anslutningen. Hällen uppdaterar anslutningsstatusen var 3:e sekund.




För mer information, se "Råd och tips för Termometer".

4.4 Hällens viktiga funktioner


Din nya **SensePro®** -häll guidar dig genom hela tillagningsprocessen. Se informationen nedan för att upptäcka flera av hällens bästa funktioner.


Beroende på vilken typ av mat du ska laga kan du använda Tillagningshjälp med eller utan Termometer. För olika rätter får du olika uppsättningar funktioner.

Termometer  - kan användas på två sätt. Den mäter temperaturen i funktioner som Termometer och Steka men hjälper också till att korrekt mäta temperaturen i olika typer av mat under tillagning med Sous-vide eller vid användning av funktioner som Pochera, Sjuda eller Värma upp .

Tillagningshjälp - underlättar matlagningen genom att förse dig med färdiga recept för olika rätter, förinställda matlagningsparametrar och stegvisa instruktioner. Du kan använda den med Termometer, t ex för att laga en stek, eller utan för att göra pannkakor. De tillgängliga alternativen beror på vilken


typ av maträtt du vill göra. I det här läget kan du använda funktioner som Sous-vide, Steka, Sjuda, Värma upp , och många fler. Pop-up-fönstren och ljuden informerar dig om när den förinställda temperaturen har uppnåtts. Du kan öppna Tillagningshjälp från Meny.

Sous-vide  - en metod att laga mat med vakuum i låg temperatur under en längre tid, vilket hjälper dig att bevara vitaminer och behålla smaken. Hällen ger dig tydliga inställningar och instruktioner att följa. När du har valt funktionen via Tillagningshjälp, fastställs temperaturerna för olika typer av livsmedel. Du kan också välja din egen temperatur om du aktiverar funktionen via Sous-vide i Meny.


Steka  - en stekningsmetod med automatiskt styrda värmenivåer, tillägnad olika typer av mat. Det hjälper dig att undvika att mat och olja överhettas. Du kan aktivera den genom att välja Tillagningshjälp från Meny.


Termometer - med den här funktionen mäter Termometer temperaturen under tillagning. Du kan inte använda den när Tillagningshjälp-funktionen är igång.

Andra användbara funktioner på din häll:

Smältning  - den här funktionen är perfekt för att smälta choklad eller smör.

PowerBoost P - den här funktionen kokar snabbt upp stora mängder vatten.

Paus  - den här funktionen sänker värmeinställningen till 1 för alla kokzoner, så att du kan hålla maten varm under en lång tid.

Bridge  - med den här funktionen kan du kombinera båda vänsterzonerna och använda större kokkärl. Du kan använda den med Steka.

Hob²Hood - den här funktionen ansluter hällen med en särskild fläkt och justerar fläkthastigheten därefter.

Lås  - den här funktionen avaktiverar tillfälligt kontrollpanelen under tillagning.

Barnlås - den här funktionen avaktiverar kontrollpanelen medan hällen inte är igång, vilket förhindrar oavsiktlig användning.

Stoppur, Nedräkningstimer och Äggklocka - är tre funktioner som du kan välja mellan för att övervaka tillagningstiden.

För mer information, se "Daglig användning".

4.5 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

III / II / I Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenivån.

Induktionskockzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Använda displayen

- Endast de bakgrundsbelysta symbolerna kan användas.
- För att aktivera ett visst alternativ, tryck på den aktuella symbolen på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.
- Bläddra genom alternativen med en snabb gest eller dra fingret över displayen. Hastigheten på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Du kan ändra de flesta parametrarna som visas på skärmen när du trycker på relevanta symboler.
- Ställ in önskad funktion eller tid genom att bläddra genom listan och/eller tryck på funktionen du vill välja.
- När hällen är igång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var som helst på displayen. Alla symbolerna kommer då tillbaka.
- För vissa funktioner visas ett pop-up-fönster med ytterligare information när du startar dem. För att avaktivera pop-up-fönstret permanent, kolla innan du aktiverar funktionen.
- Välj en zon först för att aktivera timerfunktionerna.

Användbara symboler för navigering på displayen

| | |
|-----|---|
| OK | För att bekräfta valet eller inställningen. |
| ◁ ▷ | För att gå bakåt/framåt en nivå i Meny. |
| ∧ ∨ | För att bläddra upp/ner i instruktionerna på displayen. |
| ☰ | För att aktivera/avaktivera tillvalsfunktionerna. |
| X | För att stänga pop-up-fönstret. |
| ⊗ | För att avbryta en inställning. |

5.2 Första anslutningen till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka i display och Ljudvolym.

Du kan ändra inställningarna i Meny > Inställningar > Konfiguration. Se "Daglig användning".

5.3 Termometer kalibrering

Innan du börjar använda Termometer måste den kalibreras för att säkerställa att temperaturavläsningarna är korrekta.

När Termometer har kalibrerats korrekt mäter den temperaturen vid kokpunkten med toleransområdet +/-2 °C.

Följ proceduren när:

- du installerar hällen för första gången,
- du flyttar hällen till en annan plats (ändrar höjden),
- du byter ut Termometer.



Använd en kastrull med en bottendiameter på 180 mm och fyll den med 1-1,5 liter vatten.

1. För att kalibrera eller omkalibrera funktionen, sätt Termometer på kastrullens kant. Fyll kastrullen med kallt vatten åtminstone upp den markerade miniminivån, och sätt den på den främre vänstra kokzonen.

2. Tryck på .


Välj Inställningar >Termometer > Kalibrering från listan.

3. Tryck på Kalibrera.

Följ instruktionerna på skärmen.



Häll inte salt i vattnet eftersom det kan påverka proceduren.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

5.4 Termometer parkoppling

När hällen levereras är den parkopplad med Termometer.

Om du byter ut Termometer mot en ny, måste den parkopplas med din häll.

1. Tryck på .

Välj Inställningar >Termometer > Hopparning från listan.

2. Tryck på Glöm för att stänga av den föregående Termometer.

3. Tryck på Para ihop bredvid kokzonen.


Ett pop-up-fönster visas.

4. Ange den femsiffriga koden som är graverad på din nya Termometer, med det numeriska tangentbordet.


5. Tryck på OK för att bekräfta.


Din Termometer är nu parkopplad med hällen.

Kalibrera alltid Termometer efter parkoppling.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

5.5 Meny struktur

Tryck på  för att komma till och ändra inställningarna för hällen eller aktivera vissa funktioner.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd < eller >.

Tabellen visar grundstrukturen Meny.

| | |
|------------------|--|
| Tillagningshjälp | Se avsnittet Tillagningshjälp i "Daglig användning". |
| Hällfunktioner | Sous-vide |
| | Termometer |
| | Smältning |


| | | |
|---------------------|-----------------------|---|
| Inställningar | Barnlås | |
| | Stoppur | |
| | Hob ² Hood | Se avsnittet Hob ² Hood i "Daglig användning". |
| | Termometer | Anslutning |
| | | Kalibrering |
| | | Hopparning |
| | Konfiguration | Tillagningshjälp |
| | | Språk |
| | | Knappljöd |
| | | Ljudvolym |
| | | Ljusstyrka i display |
| | Service | Demoläge |
| | | Licens |
| | | Visa mjukvaruversioner |
| | | Larmhistorik |
| Återställ inställn. | | |

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
- du använder fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Den vita kokzonssymbolen blinkar och induktionskokzonen avaktiveras automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2 | 6 timmar |
| 3 - 5 | 5 timmar |
| 6 | 4 timmar |

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 7 - 9 | 1,5 timme |

- i** När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timmar. För Sous-vide stängs hällen av efter 4 timmar.

6.3 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du har placerat en kastrull på den valda kokzonen upptäcker hällen automatiskt den och det relevanta reglaget visas på displayen. Reglaget visas i 8 sekunder, efter det återgår displayen till startvyn. För att stänga reglaget snabbare, tryck på skärmen utanför reglagets område.

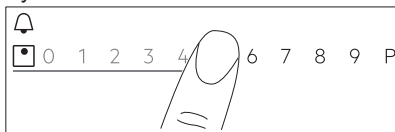
När andra zoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

- i** Se till att kokkärllet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd". Kontrollera kokkärllets storlek i "Tekniska data".

6.4 Värmeinställning

1. Aktivera hällen.
2. Sätt kastrullen på önskad kokzon. Reglaget för den aktiva kokzonen visas på displayen och är aktiv i 8 sekunder.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in önskat värmeläge.

Symbolen blir röd och blir större.




Du kan också ändra värmeinställningen under tillagningen. Tryck på symbolen för

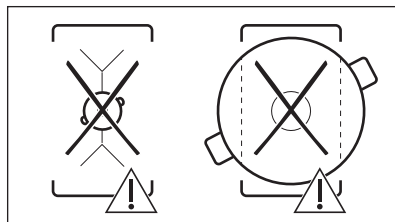
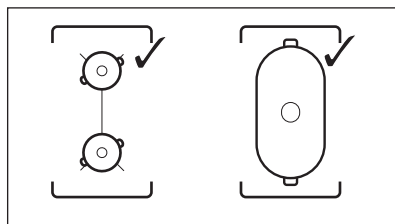
zonval på huvudpanelen på kontrollpanelen och flytta fingret till vänster eller höger (för att sänka eller öka värmeinställningen).


6.5 Bridge-funktion

Den här funktionen ansluter två kokzoner och de fungerar som en med samma värmeläge.

Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärllet på två kokzoner. Kokkärllet måste täcka mitten på båda zonerna.
2. Tryck på  för att aktivera funktionen. Zonens symbol ändras.
3. Ställ in ett värmeläge. Kokkärllet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



Avaktivera funktionen genom att trycka på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

6.6 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, och det beror på kokkärllets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

1. Tryck på önskad zonsymbol först.

2. Tryck på **P** eller dra ditt finger till höger för att aktivera funktionen för vald kokzon.

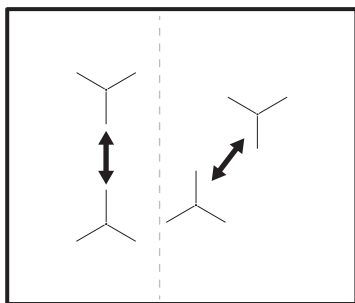
Symbolen blir röd och blir större.

Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen.

i För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.7 Effektregering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3680 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3680 W.
- Funktionen minskar effekten hos de andra kokzoner som är anslutna till samma fas, vilket påverkar den tillgängliga värmeinställningen.
- Den maximala värmeinställningen visas på reglaget. Bara vita siffror är aktiva.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.



6.8 Tillagningshjälp

Denna funktion justerar parametrarna till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen.

Med funktionen kan man tillaga en mängd olika rätter, som Kött, Fisk och skaldjur, grönsaker, Soppor, Såser, Pasta eller Mjök. Det finns olika matlagningsmetoder tillgängliga för olika typer av mat, t.ex. för kyckling kan du välja mellan Steka, Sous-vide eller Pochera.

Du kan endast aktivera funktionen på vänster sida av hällen. Tillagningshjälp med Sous-vide-funktionen kan aktiveras för vänster främre eller vänster bakre kokzon. Om du vill använda Steka kan den aktiveras för vänster främre kokzon eller för båda kokzonerna om de överbryggas.



Om Tillagningshjälp körs på vänster främre kokzon, använd zonerna på höger sida för tillagning utan funktionen.

Använd inte kastruller med en bottendiameter över 200 mm på den vänstra bakre kokzonen när funktionen är igång på den vänstra främre kokzonen. Det kan påverka anslutningen mellan Termometer och antennen som är placerad under hällens yta.

i Värm inte upp kastrullerna före tillagningen. Använd endast kallt kranvatten eller kalla vätskor. Värm bara kalla rätter.

i För Steka, följ instruktionerna på displayen. Tillsätt olja när stekpannan är varm.

i Med Tillagningshjälp fungerar timerfunktionen som Äggklocka. Det stoppar inte funktionen när den inställda tiden är slut.

1. För att aktivera funktionen, tryck på  eller  och välj Tillagningshjälp.
2. Välj vilken typ av mat du vill laga från listan.

För varje typ av mat finns några alternativ. Följ instruktionerna på displayen.

- Du kan trycka på OK överst i popup-fönstret för att använda standardinställningarna.

- För Steka kan du ändra standardvärmenivån. För vissa rätter kan du kontrollera innertemperaturen på maten om du använder Termometer.
- För de flesta Alternativen, t ex Sous-vide och Pochera, kan man ändra standardtemperaturen.
- Du kan ändra standardtiden eller ställa in din egen tid. Bara för Sous-vide är minimitiden förinställd.

Fler instruktioner med detaljerad information finns på skärmen. Du kan

skrolla dem med  och .

3. Tryck på OK. Följ instruktionerna i pop-up-fönstret.

Vissa av alternativen startar med föruppvärmning. Du kan följa förloppet på kontrollfältet.

4. Om ett pop-up-fönster visas med instruktioner, tryck på OK och därefter på Start för att fortsätta.

Funktionen fungerar med de förinställda inställningarna.



För att avaktivera pop-up-fönstret

permanent, kolla innan du aktiverar funktionen.

5. När den inställda tiden är klar hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. För att stänga fönstret, tryck på OK.

Funktionen stoppar inte automatiskt. För Sous-vide kommer hällen att stängas av automatiskt efter max fyra timmar.

För att stoppa eller ändra funktionen,

tryck på  eller , eller på symbolen för den aktiva zonen, och välj Stop. För att bekräfta, tryck på Ja i pop-up-fönstret.

6.9 Sous-vide

Om du ska tillaga kött, fisk eller grönsaker med funktionen behöver du lämpliga blixtlåspåsar eller plastpåsar och en vakuumpförelare. Lägg den kryddade maten i påsar och vakuumpförelaren. Du kan också köpa portioner av mat som är färdiga att använda med denna tillagningsmetod.



WARNING!



Se till att du följer principerna från livsmedelssäkerhet. Se "Råd och tips".

Med den här funktionen kan du välja din egen tid och temperatur (mellan 35 och 85 °C), lämplig för den typ av mat du vill tillaga. Använd max 4 liter vatten, täck kastrullen med ett lock. För mer information om tillagningsparametrar, se tabellen Tillagningsguide i "Råd och tips". Tina maten innan du tillagar den.

Funktionen kan bara aktiveras för vänstra främre eller vänstra bakre kokzonerna. Om Sous-vide körs, använd zonerna till höger för tillagning utan funktionen.



Med Sous-vide fungerar timerfunktionen som Äggklocka. Funktionen inaktiveras automatiskt endast efter max fyra timmar.

1. Förbered matportionerna enligt instruktionerna ovan.
2. Placera kastrullen fylld med kallt vatten på vänster främre eller vänster bakre kokzon.
3. Tryck på  > Sous-vide. Du kan också trycka på  > Hållfunktioner > Sous-vide.
4. Välj rätt temperatur.




Ställ in tiden (valfritt). Tiden för tillagningen beror på hur tjock maten är och vilken typ av mat som ska tillagas.

5. Tryck på OK för att fortsätta.
6. Placera Termometer på kanten av kastrullen.
7. Tryck på OK för att stänga pop-up-fönstret.
8. Tryck på Start för att aktivera förvärmning.

När kastrullen når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. Tryck på OK för att bekräfta.

9. Lägg portioner av mat i påsar vertikalt i kastrullen (du kan använda ett Sous-vide-ställ). Tryck på Start.



Om du ställer in Äggklocka, körs den tillsammans med funktionen.

- 10.** När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen. För att stoppa eller ändra funktionen, tryck på  eller på symbolen för den aktiva zonen och därefter på Stop. För att bekräfta, tryck på Ja i pop-up-fönstret.

KeepTemperature




Du kan använda Sous-vid-funktionen för tillagning samtidigt som Termometer korrekt styr och upprätthåller temperaturen (+/- 1 °C). Du kan tillaga ett brett utbud av rätter, såsom kryddade fonder eller såser (till exempel olika curryrätter eller bouillabaisse). Du kan ställa in dina egna parametrar eller se tabellen Tillagningsguide i "Råd och tips".

Funktionen kan bara aktiveras för vänstra främre eller vänstra bakre kokzonerna.

1. Tryck på  > Hällfunktioner > Sous-vid eller öppna funktionen genom att trycka på  > Sous-vid.
2. Välj rätt temperatur.
Ställ in tiden (valfritt).
3. Tryck på OK för att fortsätta.
4. Placera Termometer på kastrullens kant eller för in den i maten.
5. Tryck på Start för att aktivera förvärmning.

När kastrullen når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas.

6. Tryck på OK för att stänga pop-up-fönstret.
 7. Tryck på Start.
- Om du ställer in Äggklocka, körs den tillsammans med funktionen.

8. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen. För att stoppa eller ändra funktionen, tryck på  eller på symbolen för den aktiva zonen och därefter på Stop. För att bekräfta, tryck på Ja i pop-up-fönstret.




6.10 Termometer

Med den här funktionen fungerar Termometer som en termometer som

hjälp till att övervaka temperaturen på maten eller vätskan som kokar. Till exempel är det enkelt att värma mjölk eller få rätt temperatur på barnmaten.


Minst en kokzon måste vara aktiv för att kunna använda funktionen.




Du kan aktivera funktionen för alla kokzonerna men bara för en kokzon åt gången.

1. Sätt i Termometer i maten eller i vätskan, upp till den markerade miniminivån.
2. Tryck på  på displayen för att öppna Termometer-menyn och välj Termometer. Du kan också trycka på  > Hällfunktioner > Termometer.
3. Tryck på Start.
Mätningen startar på den aktiva kokzonen.
Om ingen kokzon är aktiv visas ett pop-up-fönster med information.
För att stoppa funktionen, tryck på siffrorna för temperaturen eller  och välj Stop.

6.11 Smältning

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör. Funktionen kan bara användas för en kokzon åt gången.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Hällfunktioner > Smältning från listan.
3. Tryck på Start.
Du måste välja önskad kokzon.
Om kokzonen redan är på visas ett pop-up-fönster. Avbryt den tidigare värmeinställningen för att slå på funktionen.



För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

För att stoppa funktionen, tryck på symbolen för val av zon och tryck sedan på Stop.



6.12 || Paus


Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.


Du kan inte aktivera funktionen när Tillagningshjälp eller Sous-vide är på.

När funktionen är på kan bara symbolerna  och  användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeinställningen har sänkts till 1.

Avaktivera funktionen genom att trycka på .



Funktionen stängs av PowerBoost. Högsta värmeinställning återaktiveras när du trycker på  igen.

6.13 Timer

Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en separat tillagning.



Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeläget för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
2. Tryck på zonens symbol.
3. Tryck på . Timerns menyfönster visas på displayen.
4. Kontrollera  för att aktivera funktionen.



Symbolerna ändras till  .

5. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och/eller minuter).
6. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.

Du kan också välja  för att avbryta ditt val.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.


Stoppa funktionen genom att ändra

värmeläget till **0**. Alternativt, tryck på  till vänster om timerns värde, tryck på  bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.



Äggklocka



Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används.

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

1. Välj en kokzon. Motsvarande reglage visas på displayen.
2. Tryck på . Timerns menyfönster visas på displayen.
3. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och minuter).
4. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.


Du kan också välja  för att avbryta ditt val.


När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.


För att stänga av funktionen, tryck på  till vänster om timerns värde, tryck på  bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Stoppur

Funktionen börjar automatiskt räkna omedelbart efter att du aktiverat en kokzon. Du kan använda den här funktionen för att bestämma hur länge den ska vara påslagen.

1. Tryck på  för att komma till Meny.
2. Scrolla genom Meny för att välja Inställningar > Stoppur.
3. Tryck på strömbrytaren för att slå på/stänga av funktionen.



Funktionen stängs inte av när du lyfter upp kokkärlet. För att återställa funktionen och starta den igen manuellt, tryck på , välj Återställ från pop-up-fönstret. Funktionen börjar räkna från **0**. För att sätta funktionen på Paus för en

tillagnings-session, tryck på  och välj Paus från pop-up-fönstret. Välj Start för att fortsätta räkna.

6.14 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.


Tryck på  för att aktivera funktionen. Avaktivera funktionen genom att trycka på  i 3 sekunder.






När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.


6.15 Barnlås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.




1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Barnlås från listan.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna A-O-X i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen. För att avaktivera funktionen stäng av strömbrytaren.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

6.16 Språk


1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Språk från listan.
3. Välj önskat språk från listan.




Om du väljer fel språk, tryck på . En lista visas. Välj det tredje alternativet uppifrån sedan det näst sista alternativet. Därefter ska du välja det andra alternativet. Skrolla ner för att välja önskat språk från listan. Välj till slut alternativet till höger.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

6.17 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.


1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Knappljud / Ljudvolym från listan.
3. Välj den funktion som passar bäst.




För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

6.18 Ljusstyrka i display

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 4 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 4 den högsta.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Ljusstyrka i display från listan.
3. Välj den nivå som passar bäst.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

6.19 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen.

Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläkstens hastighet därefter. Du kan ställa in hobben att bara slå på lampan genom att välja H1.



Om du ändrar fläkthastigheten på hällen, är standardanslutningen med hällen avaktiverad. För att återaktivera funktionen, stäng av båda enheterna och slå på dem igen.

| Läge | Automatiskt ljus | Kokning 1) | Stekning ²⁾ |
|------------------|------------------|------------------|------------------------|
| H0 | Av | Av | Av |
| H1 | På | Av | Av |
| H2 ³⁾ | På | Fläkthastighet 1 | Fläkthastighet 1 |
| H3 | På | Av | Fläkthastighet 1 |
| H4 | På | Fläkthastighet 1 | Fläkthastighet 1 |
| H5 | På | Fläkthastighet 1 | Fläkthastighet 2 |

| Läge | Automatiskt ljus | Kokning 1) | Stekning ²⁾ |
|------|------------------|------------------|------------------------|
| H6 | På | Fläkthastighet 2 | Fläkthastighet 3 |

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra lägena

Om du inte är nöjd med ljudnivån/fläkthastigheten kan du byta mellan lägena manuellt.

- Tryck på . Välj Inställningar > Hob²Hood från listan.
- Välj lämpligt läge.

För att lämna Meny, tryck på eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

7. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkäril



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzoner med lämpliga kokkäril

Kokkärilsmaterial

- Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.

- i** Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

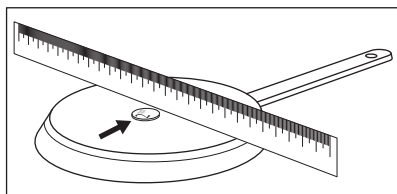
Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

- i** Se avsnittet "Tekniska data".

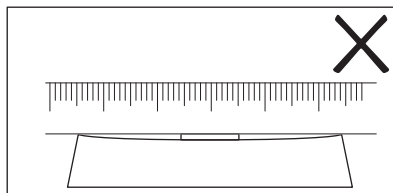
7.2 Rätt kokkärl för Steka funktion

Använd endast kokkärl med flat botten. Kontrollera om kokkärl passar:

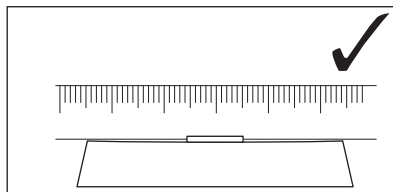
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Lägg en linjal i botten av kokkärl.
3. Försök att lägga ett 1-, 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a.** Kokkärl passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärl.



- b.** Kokkärl passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärl.



7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker, kokkärl detekteras när du har ställt det på hällen.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

7.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

7.5 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en

kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|------------------|---|-------------|--|
| 1 | Varmhållning av tillagad mat. | efter behov | Lägg ett lock på ett kokkärl. |
| 1 - 2 | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om med jämna mellanrum. |
| 1 - 2 | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning. | 10 - 40 | Tillaga med lock. |
| 2 - 3 | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4 | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4 - 5 | Kokning av potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4 - 5 | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |
| P | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras. | | |



7.6 Råd och tips för Termometer

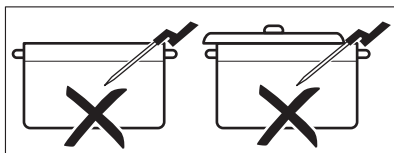
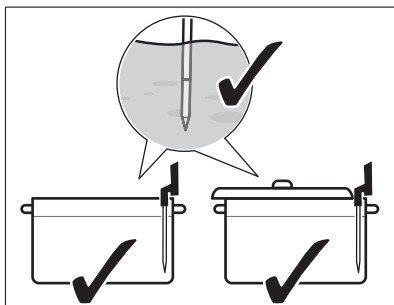


För funktioner som Tillagningshjälp och Sous-vide, kan du bara använda Termometer på vänster sida av hällen. Med Termometer-funktionen kan du använda Termometer också på höger sida av hällen.

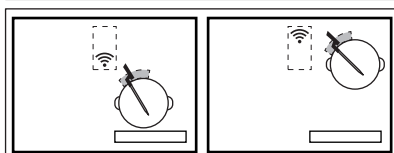
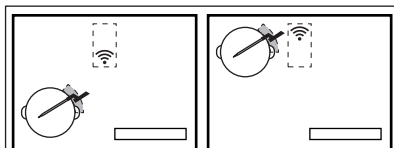
För vätskor

- Sänk ner Termometer i vätskan, inom den rekommenderade nedsänkingsnivån. Den markerade miniminivån måste täckas.
- Placera Termometer på kanten av kastrullen. Om det går, håll den i den vertikala positionen. Se till att spetsen kommer i kontakt med botten på kastrullen. Handtaget på Termometer ska alltid vara utanför kastrullen.

För att få bästa anslutning ( , ) mellan Termometer och hällen:

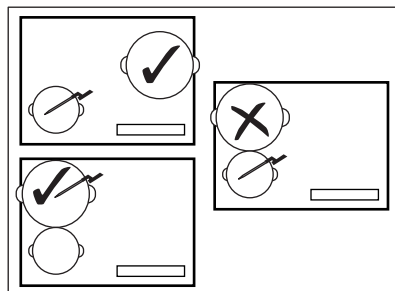


- Om du vill använda Termometer på vänster sida av hällen, se till att den är nära mitten av hällen, vid läge som klockan 1-3. Om du vill använda den till höger (med funktionen Termometer), se till att den är placerad vid läge som klockan 9-11. Se bilden nedan.



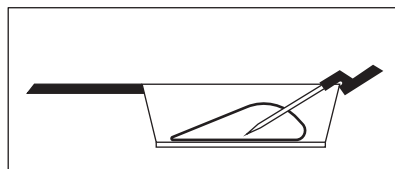
Du kan flytta Termometer längs kastrullens kant om anslutningen misslyckas.

- Du kan också täcka kastrullen delvis med ett lock.
- Om du använder den främre vänstra kokzonen, sätt inga stora kastruller på den bakre vänstra kokzonen. Stora kastruller på den bakre vänstra kokzonen kan blockera signalen. Flytta den stora kastrullen till den bakre högra kokzonen.

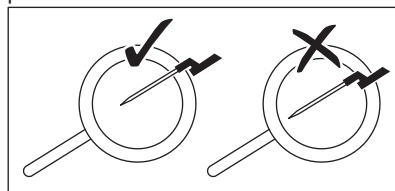


För fasta livsmedel (mätning av inntertemperaturen)

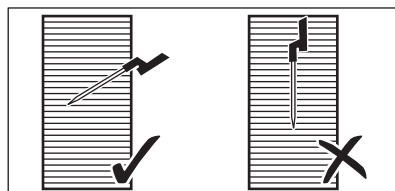
- Sätt i Termometer i den djupaste delen av maten, upp till miniminivån som finns markerad. Mätpunkten ska vara i mitten av maten.



- Se till att Termometer sitter ordentligt i maten. Metalldelen av Termometer får inte vidröra den yttre väggen av kastrullen. Handtagets krok måste peka nedåt.



- För kött/fisk med en tjocklek av 2 - 3 cm ska spetsen på Termometer nå botten av kastrullen.
- Ta bort Termometer innan du vänder på maten.
- När du använder en plancha ska handtaget på Termometer vara på höger sida, ovanför ytan. Se bilden nedan.



7.7 Matlagning vid låga temperaturer - Livsmedelssäkerhetsprinciper

Se till att du följer följande instruktioner vid tillagning vid låga temperaturer, t.ex. Sous-vide.

- Tvätta/desinficera dina händer innan du börjar tillreda maten. Använd engångshandskar.
- Använd endast färsk mat av hög kvalitet, förvarad under lämpliga förhållanden.
- Skölj och skala alltid frukt och grönsaker noggrant.
- Håll din bänkskiva och skärbräda rena. Använd olika skärbrädor för olika typer av mat.
- Var särskilt uppmärksam på livsmedelshygien när du förbereder fågel, ägg och fisk. Fågel ska alltid beredas vid en temperatur av minst 65 °C i minst 50 minuter.
- Se till att fisken du ska tillaga med Sous-vide har sashimi-kvalitet, dvs är extra färsk.
- Förvara den tillagade maten i kylan i max 24 timmar.
- För personer med nedsatt immunförsvar eller kroniska

hälsotillstånd är det lämpligt att maten pastöriseras innan den konsumeras. Pastörisera maten i 60 °C i minst en timme.

7.8 Tillagningsguide

Tabellen nedan visar exempel på mattyper och ger dig de optimala temperaturerna och de rekommenderade tillagningstiderna. Parametrarna kan variera beroende på matens temperatur, kvalitet, konsistens och kvantitet.

Tillagningstiden beror mer på matens tjocklek än på dess vikt. Till exempel en stek, ju tjockare steken är desto mer tid tar det för stekens mitt att nå den förutbestämda temperaturen. En 2 cm tjock stek behöver ungefär en timme för att nå 58 °C, medan en 5 cm tjock stek behöver cirka fyra timmar.

Övervaka den första matlagningssessionen för att säkerställa att parametrarna nedan passar dina matlagningssvanor och köksredskap. Du kan ändra dessa parametrar beroende på personliga preferenser.

| Typ av mat | Tillagningsmetod | Tillagningsnivå | Matens tjocklek/mängd | Innertemp/tillagnings-temp (°C) | Tillagnings-tid (minuter) |
|----------------|------------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Nötstek | Sous-vide | röd | 2 cm | 50 - 54 | 45 - 90 |
| | | | 4 cm | | 100 - 150 |
| | | | 6 cm | | 180 - 250 |
| | medium | 2 cm | 55 - 60 | 45 - 90 | |
| | | 4 cm | | 100 - 150 | |
| | | 6 cm | | 180 - 250 | |
| | vålstekt | 2 cm | 61 - 68 | 45 - 90 | |
| | | 4 cm | | 100 - 150 | |
| | | 6 cm | | 180 - 250 | |
| Kyckling-bröst | Sous-vide | genomstekt | 200 - 300 g | 64 - 72 | 45- 60 |
| | Pochera | genomstekt | | 68 - 74 | 35 - 45 |

| Typ av mat | Tillagningsmetod | Tillagningsnivå | Matens tjocklek/mängd | Innertemp/tillagnings-temp (°C) | Tillagnings-tid (minuter) |
|----------------------|------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Kycklinglår | Pochera | genomstekt | 200 - 300 g | 78 - 85 | 30 - 60 |
| Fläskstek | Sous-vide | genomstekt | 2 cm | 60 - 66 | 35 - 60 |
| Fläskkarré | Sous-vide | genomstekt | 4 - 5 cm | 62 - 66 | 60 - 120 |
| Lammfilé | Sous-vide | medium | 2 cm | 56 - 60 | 35 - 60 |
| | | genomstekt | | 64 - 68 | |
| Lammsadel (utan ben) | Sous-vide | medium | 200 - 300 g | 56 - 60 | 60 - 120 |
| | | genomstekt | | 64 - 68 | |
| Lax | Sous-vide | genomskinnlig | 2 cm | 46 - 52 | 20 - 45 |
| | | | 3 cm | 46 - 52 | 35 - 50 |
| | Pochera | genomskinnlig | 2 cm | 55 - 68 | 20 - 35 |
| | | | 3 cm | 55 - 68 | 25 - 45 |
| Tonfisk | Sous-vide | genomskinnlig | 2 cm | 45 - 50 | 35 - 50 |
| Räkor | Sous-vide | genomskinnlig | 1 - 2 cm | 50 - 56 | 25 - 45 |
| Ägg | Sous-vide | mjuk ¹⁾ | M - storlek | 63 - 64 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | medium ¹⁾ | | 65 - 67 | 45 - 70 ²⁾ |
| | | hårdkokt ¹⁾ | | 68 - 70 | 45 - 70 ²⁾ |
| | Kokar | mjukt | kokar | 4 | |
| | | medium | kokar | 7 | |
| | | hårt | kokar | 10 | |
| Ris | Sväller | kokt | - | - | 10 - 30 |
| Potatis | Kokar | kokt | - | - | 15 - 30 |
| Grönsaker (färska) | Sous-vide | kokt | - | 85 | 30 - 40 |
| Sparris | Sous-vide | kokt | - | 85 | 30 - 40 |

¹⁾ Äggvitan är flytande.

²⁾ Angiven tid är för ett medelstort ägg. Lägg till en minut för stora ägg eller ägg tagna direkt från kylskåpet.

Fler tips för Tillagningshjälp:

- Fyll kastrullen med en lämplig mängd vätska (dvs mellan 1 - 3 liter) före

tillagning. Försök undvika att tillsätta mer under tillagning.

- Använd ett lock för att spara energi och nå temperaturen snabbare (även för uppvärmning av vatten).

- Rör regelbundet i maten under hela tillagningen för att säkerställa en jämn temperaturfördelning.
- Salta i början av tillagningen.
- Tina maten innan du tillagar den.
- Tillsätt grönsaker (t ex broccoli, blomkål, gröna bönor, brysselkål) när vattnet når den avsedda temperaturen och popup-fönstret visas.
- Lägg potatis eller ris i kallt vatten innan du slår på funktionen.
- För grytor, såser, soppor, curry, raguer, goulash och buljonger du kan använda Värma upp eller Sjuda. Innan du slår på Sjuda-funktionen, stek ingredienserna (utan Termometer) och tillsätt den kalla vätskan, därefter ska du slå på funktionen från Tillagningshjälp.
- För små skaldjur, t ex skivor/tentakler av bläckfisk eller skaldjur kan man använda Steka.

Fler tips för Steka:



VARNING!

Använd endast kokkärl med flat botten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd bara laminerade kokkärl med låg värmeinställningsnivå för att undvika att kokkärlen överhettas och skadas.

- Slå på funktionen när hällen är kall (ingen förvärmning behövs).
- Använd kokkärl gjort av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärl med upphöjd relief i botten mitt.
- Olika storlekar på kokkärl kan ge olika uppvärmningstider. Tunga kokkärl lagrar mer värme än lätta kokkärl men de tar längre tid att värma upp.
- Vänd på maten när den uppnår halva den önskade temperaturen. Mycket tjock mat ska vändas oftare (t ex varannan minut). Vi rekommenderar att du använder Sous-vide-metoden först för bästa resultat. För bästa resultat, lägg de förberedda delarna i en förvärmd

stekpanna och stek dem snabbt på båda sidor.

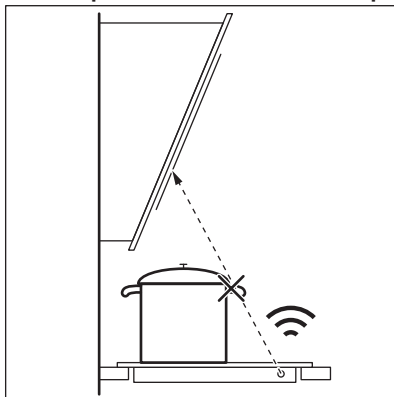
- Ta alltid bort Termometer innan du vänder på maten.

7.9 Råd och tips för Hob²Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.




Håll fönstret för Hob²Hood infraröda signalkommunikator ren.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood är igång.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. AEG-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

8. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var

försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa från vänster till höger.

9. FELSÖKNING







VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Om produkten inte fungerar ...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|---|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsdiagrammet. |
| | Säkring har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| | Du har inte ställt in värmeläget för 60 sekunder. | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 60 sekunder. |
| | Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt. | Tryck bara på en touch-kontroll. |
| | Paus är på. | Se "Daglig användning". |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|--|
| Displayen reagerar inte på beröring. | Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen. | Ta bort dessa. Flytta kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut. |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller. | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna. |
| Hällen stängs av. | Du satte något på touch-kontrollen ①. | Ta bort föremålet från touch-kontrollen. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn under hällens yta vara trasig. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| När du har slagit på Tillagningshjälp, hettas hällen upp, stoppar och sedan startar den igen. | Detta är en säkerhetskontroll för att säkerställa att Termometer är i en kastrull för vilken funktionen Tillagningshjälp var aktiverad. | Det är en normal procedur, det är ingen felfunktion. |
| Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen. | En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning. | Minska först effekten på den andra zonen. |
| Touch-kontrollerna blir varma. | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna. | Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt. |
| Displayen visar att Termometer inte kunde hittas. | Positionen av Termometer är felaktig. Någoting blockerar signalen (t ex bestick, ett kastrullhandtag eller en annan kastrull). | Positionera Termometer korrekt. Titta på bilderna i avsnittet Råd och tips. Ta bort alla metallobjekt eller annat som kan blockera signalen. |
| Displayen visar att vattnets temperatur är högre än 100 °C. | Du kalibrerade inte Termometer eller så gjorde du något fel. Du flyttade hällen till en annan plats. | Kalibrera Termometer igen. Se "Kalibrering". Du kan också behöva kontrollera om kalibreringskoden är korrekt. Se "Par-koppling" |
| | Du hällde i för mycket salt i vattnet. | Salta inte i kokande vatten. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|---|
| Temperaturen syns inte på displayen. Displayen visar en varningskod. | Termometer kunde inte ansluta till hällen eftersom signalstyrkan är för låg. | Placera Termometer nära antennen på hällens yta, nära mitten av hällen. Se "Råd och tips". |
| | Någonting är i vägen för Termometer eller antennen på hällens yta, t.ex. bestick i metall. | Ta bort allt som täcker antennen. Se till att placera kokkärl mitt på kokzonen. Se "Råd och tips". |
| | Anslutningen mellan Termometer och antennen gick förlorad. | Se till att inget blockerar signalen. Flytta på Termometer längs kanten på kastrullen för att justera dess position. Se "Råd och tips". |
| | Andra apparater går på samma frekvens och stör anslutningen. | Ta bort andra apparater som kan störa anslutningen. Se "Tekniska data". |
| Temperaturen på maten är inte som förväntat. | Termometer är inte isatt på ett korrekt sätt. | Se till att mätpunkten sitter i den tjockaste delen av maten. Titta på bilderna i avsnittet Råd och tips. |
| Hällen detekterar signifikanta temperaturförändringar. | Du har tillsatt vatten eller flyttat kastrullen under tillagning. | Undvik att tillsätta vatten eller att flytta på kastrullen efter att funktionen har startat. |
| | Värmen i kastrullen kunde inte spridas jämnt, gäller speciellt tjocka vätskor. | Rör om regelbundet. |
| Kastrullen blir för varm eller maten blir klar för snabbt. | Du har använt en kastrull som är för liten. | Använd kastruller som är lika stora som den kokzonen du ska använda. Se avsnittet "Tekniska data". |
| Du kan inte aktivera en funktion. | En annan funktion kanske används på samma kokzon, vilket gör att den inte kan användas. | Stoppa en funktion innan du aktiverar en annan. |
| Tillagningshjälp eller Sousvide stoppar. | I början av en tillagnings-session är vätskans temperatur i kastrullen högre än 40 °C. Kokkärlet som används är mycket varmt. | Använd bara kalla vätskor. Förvärm inte kokkärlet. |
| Hob ² Hood fungerar inte. | Du kan täcka över kontrollpanelen. | Avlägsna föremålet från kontrollpanelen. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|--|
| Hob ² Hood är igång, men bara lampan lyser. | Du har aktiverat H1-läge. | Ändra läget till H2 - H6 eller vänta tills det automatiska läget startar. |
| Hob ² Hood lägen H1 - H6 är igång, men lampan lyser inte. | Det kan vara fel på glödlampan. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna. | Ljudet är avaktiverat. | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning". |
| Fel språk är inställt. | Du ändrade språket av misstag. | Återställ alla funktioner till fabriksinställningarna. Välj Återställ inställn. från Meny. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut. Ställ in Språk, Ljusstyrka i display och Ljudvolym. |
| En kokzon har avaktiveras. Ett varningsmeddelande som säger att kokzonen ska stängas av visas. | Automatisk avstängning avaktiverar kokzonen. | Se "Daglig användning". Stäng av hällen och sätt på den igen. |
|  och ett meddelande visas. | Lås är på. | Se "Daglig användning". |
| O - X - A visas. | Barnlås är på. | Se "Daglig användning". |
|  blinkar. | Det står inget kokkärl på zonen. | Ställ ett kokkärl på zonen. |
| | Kokkärlet passar inte. | Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips". |
| | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data". |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen. | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip-ljud hörs. | Fel på elanslutningen. | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. |

9.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du har hanterat hällen på

korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Typskylt

Modell HOB890PMF
Typ 62 D4A 01 CA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 599 032 01
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW



10.2 Programlicenser

Programvaran som medföljer hällen innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 m.fl.

Se fullständig kopia av licensen på:
Meny > Inställningar > Service > Licens.

Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbplatsens sida.

10.3 Specifikation för kokzonerna

| Kokzon | Nominell effekt (max värmeläge) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|--------------|-------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Vänster fram | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vänster bak | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Mitten fram | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Höger bak | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

10.4 Termometer Tekniska data

Termometer är godkänd för användning i kontakt med mat.

| | |
|---------------------|---------------------|
| Arbetsfrekvens | 433,05 - 434,73 MHz |
| Maximal uteffekt | 5 dBm |
| Temperaturvariation | 0 - 120 °C |
| Mätcykel | 3 sekunder |

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

| | | |
|--|--------------------|-------------|
| Modellbeskrivning | HOB890PMF | |
| Typ av häll | Häll för inbyggnad | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsteknik | Induktion | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster fram | 21,0 cm |
| | Vänster bak | 21,0 cm |
| | Mitten fram | 14,5 cm |
| | Höger bak | 24,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram | 179,6 Wh/kg |
| | Vänster bak | 189,1 Wh/kg |
| | Mitten fram | 180,2 Wh/kg |
| | Höger bak | 185,2 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob) | 183,5 Wh/kg | |

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


Energimätningarna för kokzonen identifieras av markeringarna i respektive kokzon.


11.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867366690-A-182021

