



HOB690PMF

User Manual

Hob

Notendaleiðbeiningar

Eldunarhella

EN 2

IS 32



Electrolux



electrolux.com/register

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	11
6. DAILY USE.....	13
7. HINTS AND TIPS.....	20
8. CARE AND CLEANING.....	26
9. TROUBLESHOOTING.....	27
10. TECHNICAL DATA.....	30
11. ENERGY EFFICIENCY.....	31
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

**WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Food Sensor

- Use the Food Sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food Sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food Sensor in the oven or microwave.
- The Food Sensor can read temperatures up to 120 °C.
- Make sure that the Food Sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food Sensor before the first use. Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food Sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food Sensor operates.
- Use the original packaging to store the Food Sensor.
- If you replace the Food Sensor, store the old one minimum 3 m away. The old Food Sensor may influence the functioning of the new one.

2.5 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand

extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.7 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

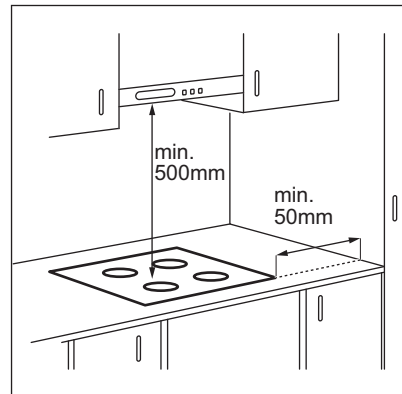
3.2 Built-in hobs

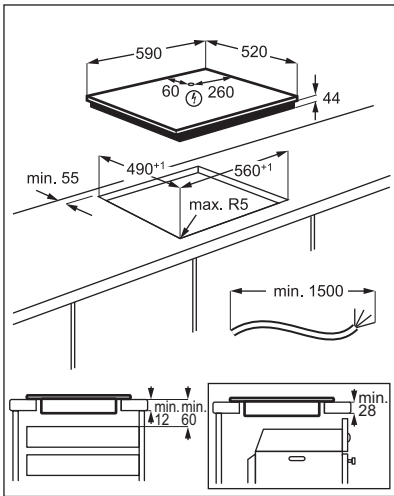
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre.

3.4 Assembly

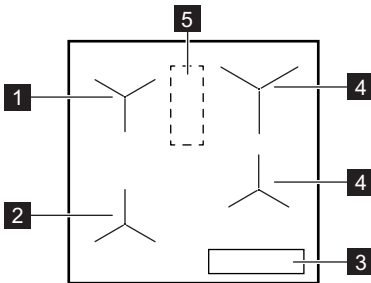




If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout

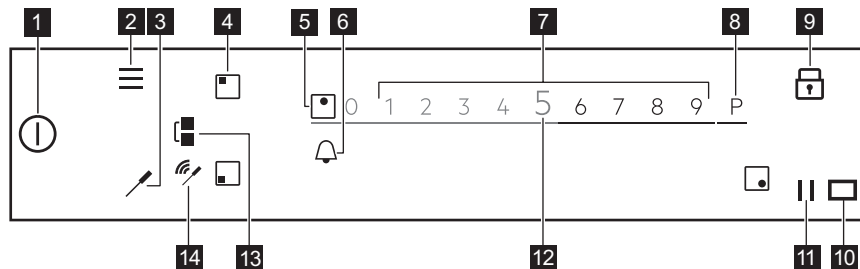


- 1 Induction zone with Assisted Cooking
- 2 Induction zone with Assisted Cooking and Pan Fry
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone
- 5 Area with antenna



CAUTION!
Do not put anything on the hob in this area.

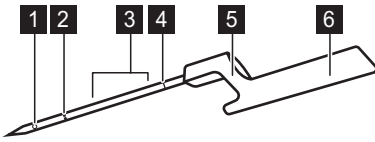
4.2 Control panel layout



To see the available settings touch the appropriate symbol.

Symbol	Comment	
1	ⓘ	ON / OFF To activate and deactivate the hob.
2	≡	Menu To open and close the Menu.
3	🔪	Food Sensor To open the Food Sensor menu.
4	◻●	Zone selection To open the slider for the selected zone.
5	-	Zone indicator To show for which zone the slider is active.
6	🔔	- To set the timer functions.
7	-	Slider To adjust the heat setting.
8	P	PowerBoost To activate the function.
9	🔒	Lock To activate and deactivate the function.
10	◻	- The window of the Hob ² Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
11		Pause To activate and deactivate the function.
12	0 - 9	- To show the current heat setting.
13	◻	Bridge To activate and deactivate the function.
14	📶 / 📶!	Signal indicators Full connection / No signal. To show the signal strength of the connection between the Food Sensor and the antenna.

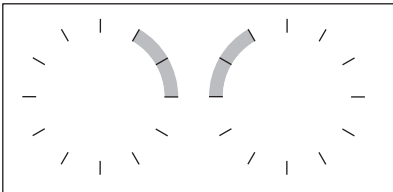
4.3 Food Sensor





- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Calibration code
- 5 Hook for placing the Food Sensor on the rim
- 6 Handle with antenna inside

The Food Sensor is a wireless temperature probe operating without a battery, delivered in a packaging with the hob. Inside its handle there is an antenna. Another antenna is located below the hob surface, in the area between the two rear cooking zones. To ensure proper communication between the Food Sensor and the hob do not put anything on the hob in this area.

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food Sensor in the food at least up to the minimum level mark. For liquids, to get the best cooking results, immerse the Food Sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark. Place the Food Sensor on the rim of the pot or pan by the hook; close to the area with the antenna, at 1 - 3 o'clock position (for the left side of the hob) or 9 - 11 o'clock position (for the right side of the



hob).

The following indicators show the strength of the connection between the hob and the Food Sensor on the display: . If the hob cannot establish the connection,  comes on. You can move the Food Sensor along the rim of the pot to establish or strengthen the connection. The hob refreshes the connection status every 3 seconds.




For more information refer to "Hints and Tips for the Food Sensor".


4.4 Key features of your hob


Your new **SensePro®** hob expertly guides you through the entire cooking session. Refer to the information below to discover several of its best features.

Depending on the kind of food, you can use Assisted Cooking with or without the Food Sensor. For various dishes you get different sets of functions.

Food Sensor  - can be used in two ways. It measures the temperature in functions such as Thermometer and Pan Fry as well as helps you accurately maintain the temperature for different food types while cooking Sous Vide or using functions such as Poach, Simmer or Reheat.


Assisted Cooking - facilitates cooking by providing you with ready-made recipes for various dishes, pre-defined cooking parameters, and step-by-step instructions. You can use it with the Food Sensor, e.g. to prepare a steak, or without it, e.g. to prepare pancakes. The available options depend on the kind of dish you want to make. In this mode you can use functions such as Sous Vide, Pan Fry, Simmer, Reheat, and many more. Pop-up windows and sounds inform you when the pre-defined temperature is reached. You can access Assisted Cooking from the Menu.

Sous Vide  - a method of cooking vacuum-packed food in low temperature, for a prolonged period of time, which helps you save vitamins and maintain the flavour. Your hob provides you with clear settings and instructions to follow. Once you select the function via Assisted Cooking, the temperatures are defined for different food types. You can also choose your own temperatures if you activate the function via Sous Vide in the Menu.


Pan Fry  - a frying method with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food. It helps you avoid overheating of food or oil. You can activate it by selecting Assisted Cooking from the Menu.


Thermometer - with this function the Food Sensor measures the temperature while cooking. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Other useful features of your hob:


Melting  - this function is perfect for melting chocolate or butter.

PowerBoost P - this function quickly boils large quantities of water.

Pause  - this function lowers the heat setting to 1 for all cooking zones, enabling you to keep the food warm for a long time.

Bridge  - this function allows you to combine both left side zones and use larger cookware. You can use it with Pan Fry.

Hob²Hood - this function connects the hob with a special hood and adjusts the fan speed accordingly.

Lock  - this function temporarily disables the control panel during cooking.

Child Lock - this function disables the control panel while the hob does not operate, preventing accidental use.

Stopwatch, Count Down Timer, and Minute Minder - are three functions that you can choose between to monitor the cooking time.

For more info, refer to "Daily use".

4.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

III / II / I There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Using the display







- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across

the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.

- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.

- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the pop-up window permanently, check before you activate the function.
- Select a zone first to activate the timer functions.

Symbols useful for display navigation

	To confirm the selection or setting.
	To go back / forwards one level in the Menu.
	To scroll up / down the instructions on the display.
	To activate / deactivate the options.
	To close the pop-up window.
	To cancel a setting.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".


5.3 Food Sensor calibration


Before you start using the Food Sensor you need to calibrate it, to ensure that the temperature readings are correct.


Once the Food Sensor is calibrated properly, it measures the temperature at the boiling point with the tolerance range of + / - 2 °C.


Follow the procedure when:

- you install the hob for the first time;
- you move the hob to a different location (change of altitude);
- you replace the Food Sensor.

 Use a pot with the bottom diameter of 180 mm and fill it with 1 - 1,5 l of water.

1. To calibrate or re-calibrate the function, put the Food Sensor on the rim of a pot. Fill the pot with cold water, at least up to the minimum level mark, and place it on the left front cooking zone.
2. Touch . Select Settings > Food Sensor > Calibration from the list.
3. Touch Calibrate. Follow the instructions on the screen.


 Do not put salt into the water, this may affect the procedure.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

5.4 Food Sensor pairing


Originally, your hob is paired with the Food Sensor upon delivery.


If you replace the Food Sensor with a new one, you need to pair it with your hob.

1. Touch . Select Settings > Food Sensor > Pairing from the list.
2. Touch Forget to disconnect the previous Food Sensor.
3. Touch Pair next to the cooking zone. A pop-up window appears.
4. Enter the five-digit code engraved on your new Food Sensor, using the number pad.
5. Touch OK to confirm. Your Food Sensor is now paired with the hob. Always calibrate the Food Sensor after pairing.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

5.5 Menu structure

Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.
To navigate through the Menu use < or >.

The table shows the basic Menu structure.

Assisted Cooking	Refer to the Assisted Cooking section in "Daily use".		
Hob Functions	Sous Vide		
	Thermometer		
	Melting		
Settings	Child Lock		
	Stopwatch		
	Hob ² Hood	Refer to the Hob ² Hood section in "Daily use".	
	Food Sensor	Connection	
		Calibration	
		Pairing	
	Setup	Assisted Cooking	
		Language	
		Key Tones	
		Buzzer Volume	
		Display Brightness	
	Service	Demo Mode	
		License	
Show Software Version			
Alarm History			
Reset All Settings			


6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,

- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The white cooking zone symbol blinks and the

induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected cooking zone. Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

When other zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

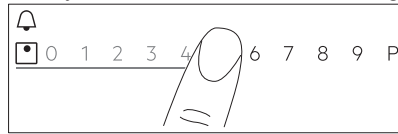
6.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.




You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

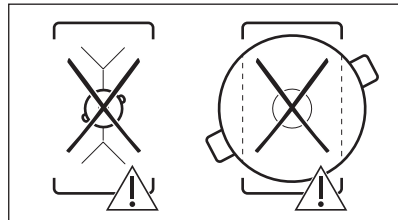
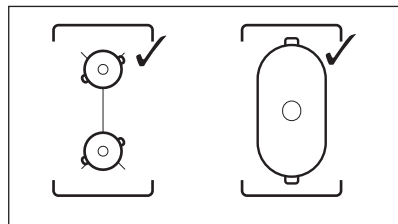
6.5 Bridge function


This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting.

You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.
2. Touch  to activate the function. The zone symbol changes.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.



To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

6.6 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone; it depends on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

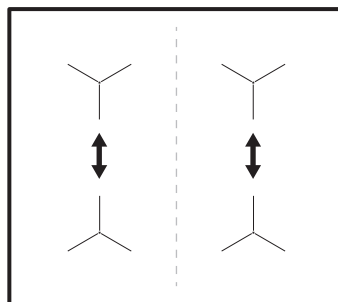
The symbol turns red and becomes bigger. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 Power Management

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3680 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase, which has an influence on the available heat setting.
- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.



6.8 Assisted Cooking

This function adjusts the parameters to different types of food and maintains them throughout cooking.

With the function you can prepare a wide range of dishes, such as Meat, Fish & Seafood, Vegetables, Soups, Sauces, Pasta or Milk. There are different cooking methods available for different types of food, e.g. for chicken you can choose between Pan Fry, Sous Vide or Poach.

You can activate the function on the left side of the hob only. Assisted Cooking with the Sous Vide function can be activated for the left front or rear cooking zone. If you want to use Pan Fry it can be activated for the left front cooking zone or both cooking zones when bridged.

If Assisted Cooking runs on the left front cooking zone, use the zones on the right for cooking without the function.

Do not use cookware with the bottom diameter exceeding 200 mm on the left rear cooking zone when the function operates on the left front one. This may influence the connection between the Food Sensor and the antenna situated below the hob surface.





Do not heat cookware up before cooking. Use only cold tap water or liquids, if applicable. Reheat only cold dishes.





For Pan Fry follow the instructions on the display. Add oil once the pan is hot.



With Assisted Cooking the timer function works as Minute Minder. It does not stop the function when the set time runs out.

1. To activate the function, touch  or  and select Assisted Cooking.
2. Choose the type of food you would like to prepare from the list.
For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.
 - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.
 - For Pan Fry, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food Sensor.
 - For most of the options, e.g. Sous Vide and Poach, you can change the default temperature.
 - You can change the default time or set your own. Only for Sous Vide the minimum time is pre-defined.



Additional instructions with detailed information are available on the screen. You can scroll them with  and .

3. Touch OK. Follow the instructions in the pop-up windows.
Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
4. If a pop-up window appears with instructions, touch OK and then Start to continue.

The function operates with the pre-defined settings.

To deactivate the pop-up window permanently, check before you activate the function.

5. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window, touch OK. The function does not stop automatically. For Sous Vide the hob will automatically deactivate after a maximum of four hours.

To stop the function, touch  or , or the symbol of the active zone, and select Stop. To confirm touch Yes in the pop-up window.

6.9 Sous Vide

To prepare meat, fish or vegetables with the use of the function you need appropriate zip-lock bags, or plastic bags and a vacuum sealer. Put seasoned food in bags and vacuum seal them. You can also buy portions of food ready to prepare with this cooking method.



WARNING!



Make sure you obey food safety principles. Refer to "Hints and Tips".

With this function you are free to choose your own time and temperature (between 35 and 85 °C), suitable for the kind of food you want to prepare. Use maximally 4 litres of water; cover the pot with a lid. For more details on cooking parameters, refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips". Defrost food before preparing it.

The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone. If Sous Vide runs, use the zones on the right for cooking without the function.






With Sous Vide the timer function works as Minute Minder. The function deactivates automatically only after a maximum of four hours.

1. Prepare portions of food according to the instructions above.
2. Place the pot filled with cold water on the left front or rear cooking zone.
3. Touch  > Sous Vide. You can also touch  > Hob Functions > Sous Vide.
4. Select the right temperature.
Set the time (optionally). The time of the cooking session depends on the thickness and type of food.
5. Touch OK to continue.
6. Place the Food Sensor on the rim of the pot.
7. Touch OK to close the pop-up window.
8. Touch Start to activate preheating.
Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to confirm.

- Put portions of food in bags vertically into the pot (you may use a Sous Vide rack). Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.



- Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .

To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

KeepTemperature

You can use the Sous Vide function for cooking while the Food Sensor accurately controls and maintains the temperature (with the accuracy of $\pm 1^\circ\text{C}$). You can prepare a wide range of dishes such as spiced fonds or sauces (e.g. different types of curry or bouillabaisse). You can set your own parameters or refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips".



The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone.


- Touch  > Hob Functions > Sous Vide or access the function by touching  > Sous Vide.
- Select the right temperature.
- Set the time (optionally).
- Touch OK to continue.
- Place the Food Sensor on the rim of the pot, or insert it in the food.
- Touch Start to activate preheating.

Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears.

- Touch OK to close the pop-up window.
- Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.

- Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .



To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

6.10 Thermometer

With this function the Food Sensor works as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. For example, you can rely on it to heat up milk or check the temperature of baby food.

At least one cooking zone has to be active to use the function.


You can activate the function for all cooking zones but only for one cooking zone at a time.

- Insert the Food Sensor inside the food or liquid up the minimum level mark.
- Touch  on the display to open the Food Sensor menu and choose Thermometer. You can also touch  > Hob Functions > Thermometer.
- Touch Start.

Measuring starts on the active cooking zone.


If none of the cooking zones is active an info pop-up window appears.

To stop the function, touch the digits

indicating the temperature or  and select Stop.


6.11 Melting



You can use this function to melt different products, e.g. chocolate or butter. You can use the function only for one cooking zone at a time.

- Touch  on the display to open the Menu.
- Select Hob Functions > Melting from the list.
- Touch Start.

You need to select the desired cooking zone.

If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.



To navigate through the Menu, use  or .

To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

6.12 || Pause


This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

You cannot activate the function when Assisted Cooking or Sous Vide is running.


When the function operates only  and  symbols can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .


The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.

6.13 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

You can set the function for each cooking zone separately.


1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .



The timer menu window appears on the display.



4. Check to activate the function.

The symbols change to  .

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).
6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose  to cancel your selection.


When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.


To deactivate the function set the heat setting to 0. Alternatively, touch  to the left of the timer value, touch  next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.



Minute Minder



You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

1. Select any cooking zone. The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).
4. Touch OK to confirm your selection.


You can also choose  to cancel your selection.



When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function touch  to the left of the timer value, touch  next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.

1. Touch  to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.
3. Touch the switch to turn the function on / off.


The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from 0. To Pause the function for one cooking session touch  and select Pause from the pop-up window. Select Start to continue counting.


6.14 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.


Touch  to activate the function.


To deactivate the function, touch  for 3 seconds.



 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.15 Child Lock


This function prevents an accidental operation of the hob.


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu, use  or .

6.16 Language

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.
3. Choose the appropriate language from the list.

If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to


choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

6.17 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Buzzer Volume from the list.
3. Choose the appropriate option.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu, use  or .

6.18 Display Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.
3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

6.19 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest pot on the hob.

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

To operate the function automatically, set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan. You can set the hob to activate only the light by selecting H1.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob is deactivated. To reactivate the function, turn both appliances OFF and ON again.

Mode	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with the automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with the automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.


Changing the modes

If you are not satisfied with the noise level / fan speed, you can switch between modes manually.

1. Touch .

Select Settings > Hob²Hood from the list.

2. Choose the appropriate mode.

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation for the next 30 seconds.

The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

7. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible. Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

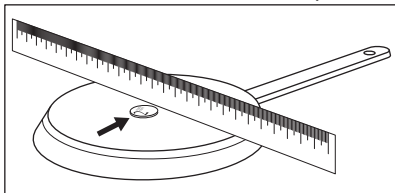


Refer to "Technical data".

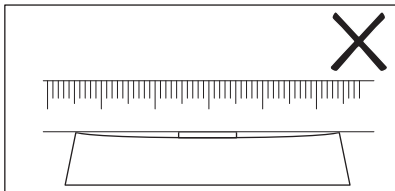
7.2 Correct pans for Pan Fry function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

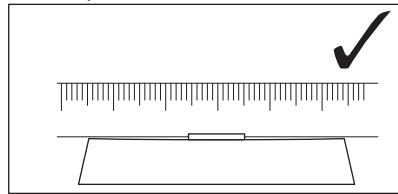
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



7.3 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs, the pot is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.4 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.5 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.6 Hints and Tips for the Food Sensor

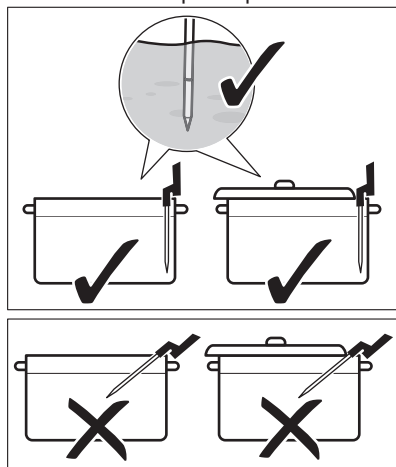
- i** For functions such as Assisted Cooking and Sous Vide, you can use the Food Sensor on the left side of the hob only. With the Thermometer function you can use the Food Sensor also on the right side of the hob.

To ensure strong connection (🔌, 🔌) between the Food Sensor and the hob:

For liquids

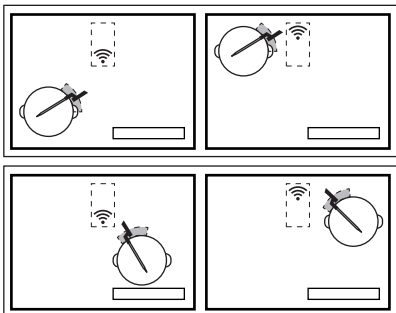
- Immerse the Food Sensor in the liquid, within the recommended immersion range. The minimum level mark has to be covered.
- Place the Food Sensor on the rim of the pot. If possible, keep it in the vertical position. Make sure its tip comes into contact with the bottom of the pot. The

handle of the Food Sensor should always be outside of the pot or pan.



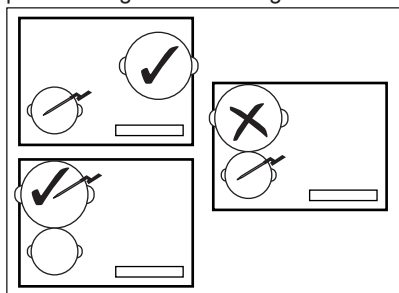
- If you want to use the Food Sensor on the left side of the hob, ensure that it is near the centre of the hob, at 1 - 3 o'clock position. If you want to use it on the right

(with the Thermometer function), make sure it is placed at 9 - 11 o'clock position. Refer to the illustrations below.



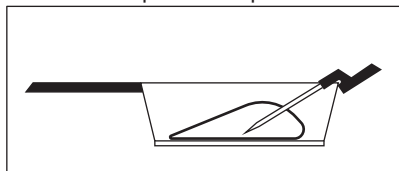
You can move the Food Sensor along the rim of the pot if the connection fails to establish.

- You can partially cover the pot with a lid.
- If you use the left front cooking zone, do not place any large pots on the left rear one. Large pots on the left rear cooking zone may block the signal. Move the large pot to the right rear cooking zone.



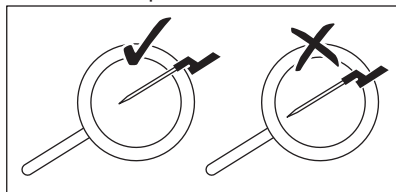
For solid foods (core temperature measurement)

- Insert the Food Sensor across the thickest part of the food, up to the minimum level mark. The measurement point should be in the central part of the portion.

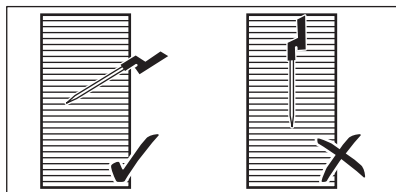


- Make sure the Food Sensor is firmly inserted in the food. The metal parts of the Food Sensor should not touch the

walls of the pot / pan. The hook of the handle has to point downwards.



- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food Sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food Sensor before turning the food over.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food Sensor stays on the right side, outside of its surface. Refer to the illustrations below.



7.7 Cooking at low temperatures - Food safety principles

Make sure you comply with the following instructions when cooking at low temperatures, e.g. Sous Vide.

- Wash / disinfect your hands before preparing food. Use disposable gloves.
- Use only high quality fresh food, stored in appropriate conditions.
- Always wash and peel fruits and vegetables thoroughly.
- Keep your worktop surface and cutting boards clean. Use different cutting boards for different types of food.
- Pay special attention to food hygiene when preparing poultry, eggs, and fish. Poultry should always be prepared at the temperature of at least 65 °C for a minimum of 50 minutes.
- Make sure the fish you want to prepare with the use of Sous Vide have the sashimi quality, i.e. it is extra fresh.
- Store the prepared food in a refrigerator for a maximum of 24 hours.

- For people with a weakened immune system or chronic health conditions it is advisable to pasteurise food before consuming it. Pasteurise the food at 60 °C for a minimum of one hour.

7.8 Cooking Guide

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking times. The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.

The length of the cooking time depends more on the thickness of the food than on its weight. E.g. for steak, the thicker the piece, the more time it takes for its core to reach the pre-defined temperature. A 2 cm-thick steak requires around one hour to reach 58 °C, while a 5 cm-thick one needs around four hours.

Monitor the first cooking session to ensure the parameters below suit your cooking habits and cookware. You can change these parameters depending on your personal preferences.

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Beef - steak	Sous Vide	rare	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
		done	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Chicken - breast	Sous Vide	well-done	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Poach	well-done		68 - 74	35 - 45
Chicken - leg	Poach	well-done	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Pork - steak	Sous Vide	well-done	2 cm	60 - 66	35 - 60
Pork - tenderloin	Sous Vide	well-done	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lamb fillet	Sous Vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		well-done		64 - 68	40 - 65
Saddle of lamb (without bones)	Sous Vide	medium	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		well-done		64 - 68	65 - 120

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Salmon	Sous Vide	translucent	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poach	translucent	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuna	Sous Vide	translucent	2 cm	45 - 50	35 - 50
Shrimps	Sous Vide	translucent	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Eggs	Sous Vide	soft ¹⁾	M - size	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		medium ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		hard ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Boiling	soft	boiling	4	
		medium	boiling	7	
		hard	boiling	10	
Rice	Swelling	cooked	-	-	10 - 30
Potatoes	Boiling	cooked	-	-	15 - 30
Vegetables (fresh)	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40
Asparagus	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40

1) The egg white stays liquid.

2) The times are for medium-sized eggs. For large eggs and eggs from the fridge add one minute to the cooking time.

Additional tips for Assisted Cooking:

- Fill the pot with a suitable amount of liquid (i.e. between 1 - 3 litres) before cooking. Try to avoid adding more while cooking.
- Use a lid to save energy and reach the temperature faster (also for preheating water).
- Stir your dish regularly throughout the cooking process to ensure a uniform temperature distribution.
- Add salt at the very beginning of a cooking session.
- Defrost food before preparing it.
- Add vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, green beans, Brussels sprouts) when the water reaches the intended temperature and the pop-up window appears.

- Add potatoes or rice to cold water before you start the function.
- For stews, sauces, soups, curries, ragout, goulash, and broths you can use Reheat or Simmer. Before you start the Simmer function, fry the ingredients (without the Food Sensor) and add cold liquid; next, activate the function from Assisted Cooking.
- For small seafood, e.g. octopus slices / tentacles or shellfish you can use Pan Fry.

Additional tips for Pan Fry:



WARNING!

Use only pans with flat bottoms.



CAUTION!

Use laminated pans only with low heat setting levels, to prevent overheating and damage of the cookware.

- Start the function when the hob is cold (no preheating is necessary).
- Use sandwich bottom cookware made of stainless steel.
- Do not use cookware with an embossment in the centre of the bottom.
- Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the lighter ones and take more time to heat up.
- Turn the food over once it reaches a half of the desired temperature. Very thick portions of food should be turned over more often (i.e. once every two minutes). We recommend you use the Sous Vide method first, to get best results. To add a finishing touch, put the prepared portions on a pre-heated pan and roast them quickly on both sides.
- Always remove the Food Sensor before turning the food over.

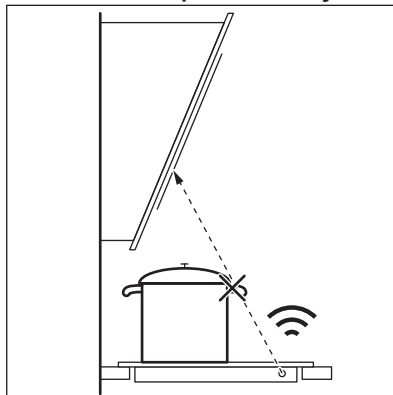
7.9 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a

cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.




Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.

- Use a special scraper for the glass.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

9. TROUBLESHOOTING







WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
The display does not react to the touch.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
After you activate Assisted Cooking, the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food Sensor is in a pot for which the Assisted Cooking function was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
The display shows that the Food Sensor is not found.	The position of the Food Sensor is incorrect. Something blocks its signal (e.g. cutlery, a pan handle or another pot).	Position the Food Sensor correctly. Refer to the illustrations in the "Hints and tips" section. Remove any metal objects or other objects that may block the signal.
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food Sensor or you did it incorrectly. You moved the hob to a different location.	Calibrate the Food Sensor again. Refer to "Calibrating". You may also need to check if the calibration code is correct. Refer to "Pairing".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
Temperature is not visible on the display. The display shows a warning icon.	The Food Sensor did not establish connection with the hob because the strength of the signal is too low.	Place the Food Sensor close to the antenna on the hob surface, near the centre of the hob. Refer to "Hints and tips".
	Something covers the Food Sensor or the antenna on the hob surface, e.g. a piece of metal cutlery.	Remove anything that covers the antenna. Make sure you place cookware in the centre of the cooking zone. Refer to "Hints and tips".
	The connection between the Food Sensor and the antenna was lost.	Make sure nothing covers the signal. Move the Food Sensor along the rim of the pot to adjust its position. Refer to "Hints and tips".
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food Sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to the illustrations in the "Hints and tips" section.
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.

Problem	Possible cause	Remedy
Assisted Cooking or Sous Vide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob ² Hood operates, but only the light is on.	You activated the H1 mode.	Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.
Hob ² Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language is set.	You changed the language by mistake.	Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.
A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Refer to "Daily use". Deactivate the hob and activate it again.
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
O - X - A appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
 blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data

from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the

Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model HOB690PMF
Typ 62 B4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 038 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.35 kW



10.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

10.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

10.4 Food Sensor Technical Specifications

Food Sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	433,05 - 434,73 MHz
Maximum sending power	5 dBm
Temperature range	0 - 120°C
Measurement cycle	3 seconds

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product information according to EU 66/2014 valid for EU market only

Model identification		HOB690PMF
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	189.1 Wh / kg
	Left rear	189.1 Wh / kg
	Right front	180.2 Wh / kg
	Right rear	178.3 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		184.2 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.


11.2 Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa heimilistæki frá Electrolux. Þú hefur valið vöru sem byggir á áratugalangri faglegri reynslu og nýsköpun. Hugvitssamleg og nýtiskuleg og hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar hana getur þú verið viss um að þú munir ná frábærum árangri í hvert skipti.

Velkomin(n) til Electrolux.

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.electrolux.com/support



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registerelectrolux.com




Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.electrolux.com/shop

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

 Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

 Almennar upplýsingar og ráð

 Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	33
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	35
3. INNSETNING.....	37
4. VÖRULÝSING.....	38
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	41
6. DAGLEG NOTKUN.....	43
7. GÓÐ RÁÐ.....	50
8. UMHIRÐA OG ÞRIF.....	57
9. BILANALET.....	58
10. TÆKNIGÖGN.....	61
11. ORKUNÝTNI.....	62
12. UMhverfismál.....	62

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir.
- Halda skal börnum á milli 3 og 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Halda skal börnum yngri en 3 ára frá heimilistækinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Leyfðu ekki börnum að leika sér með tækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í gangi eða þegar það kólnar. Aðgengilegir hlutir kunna að verða heitir meðan á notkun stendur.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna við notkun. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.

- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reyndu ALDREI að slökkva eld með vatni, heldur skaltu slökkva á heimilistækinu og hylja logann t.d. með loki eða eldvarnarteppi.
- VARÚÐ: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanálíggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymdu ekki hluti á eldunarflötunum.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok ætti ekki leggja ofan á eldunarhellurnar því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluelementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning



ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki skal setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Innsigla skal skorna fleti með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Ekki skal setja upp heimilistækið við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af tækinu þegar dymnar eða glugginn er opnaður.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírslöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
 - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflagjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færðibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við nærliggjandi innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumlöka, öryggi (öryggi með skráfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.

Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnarviðd.

2.3 Notkun



AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Fjarlægja skal allar umbúðir, merkingar og hlífðarfilmu (ef við á) fyrir fyrstu notkun.
- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til heimilisnota.
- Breyttu ekki tæknilyðingu fyrir þetta heimilistæki.
- Gættu þess að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Láttu heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Stilltu eldunarhelluna á „slökkt“ eftir hverja notkun.
- Ekki treysta á pönnunemann.
- Settu ekki hnífapör eða pottlok á eldunarsvæðin. Þau geta hitnað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notaðu ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflugjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Þegar þú setur mat í heita olíu geta myndast oliuskvettur.



AÐVÖRUN!

Hætta á eldsvoða og sprengingu

- Fitur og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía, sem getur innihaldið matarleifar, getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem eru blautir af eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.



AÐVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Ekki skal hafa heit eldunaráhöld á stjórnborðinu.
- Settu ekki heitt pönnulok á glerýfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að hlutir eða eldunaráhöld detti ekki á heimilistækið. Yfirborð tækisins getur skemmt.
- Ekki skal virkja eldunarhellurnar með tómun eldunaráhöldum eða án eldunaráhalds.
- Ekki láta álpappír ofan á heimilistækið.
- Eldunaráhöld sem eru gerð úr steypu járn, áli eða sem eru með ójafnan botn geta rispað glerið/ glerpostulínið. Alltaf skal lyfta þessum hlutum upp þegar þú þarft að færa þá til á eldunarhellunum.
- Þetta heimilistæki er eingöngu til að matreiða með. Ekk má nota það í öðrum tilgangi, til dæmis að hita herbergi.

2.4 Matvælaskynjari

- Notið Matvælaskynjari í samræmi við tilgang hans. Ekki nota hann til að opna eða lyfta neinu.
- Notið aðeins Matvælaskynjari sem mælt er með fyrir helluborðið, einn í einu.
- Ekki nota hann ef hann er bilaður eða skemmdur.
- Notið ekki Matvælaskynjari í ofni eða örbylgjuofni.
- Matvælaskynjari Getur lesið hitastig allt að 120 °C.
- Gangið úr skugga um að Matvælaskynjari sé ávalt inni í matinum eða vökvanum upp að lágmarksmerkinu.
- Þrífíð Matvælaskynjari fyrir fyrstu notkun. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti. Ekki þvo Matvælaskynjari í uppþvottavél. Silíkonhandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Matvælaskynjari virkar.
- Notið upprunalegu pakkninguna til að geyma Matvælaskynjari.
- Ef þú skiptir Matvælaskynjari út, skal geyma gamla að minnsta kosti 3 m í

burtu. Sá gamli Matvælskynjari getur haft áhrif á virkni hins nýja.

2.5 Umhirda og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefni á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna áður en þú hreinsar það.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsgjafanum áður en unnið er við viðhald.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.

2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.7 Förgun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við bæjaryfirvöld til að fá upplýsingar um hvornig á að farga heimilistækinu á réttan hátt.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. INNSETNING



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

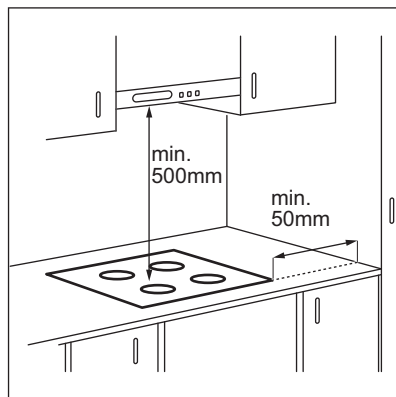
Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

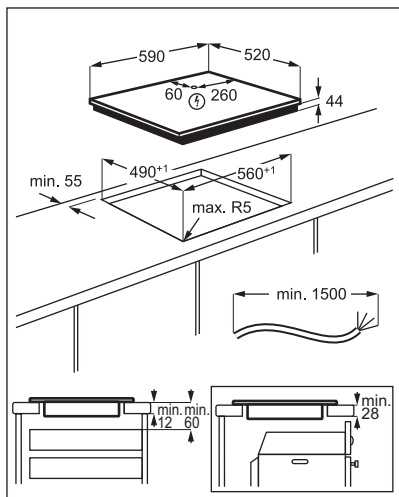
3.3 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir tengisnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrutekund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúru: H05V2V2-F sem þolir 90°C hita eða

hærra. Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð.

3.4 Samsetning

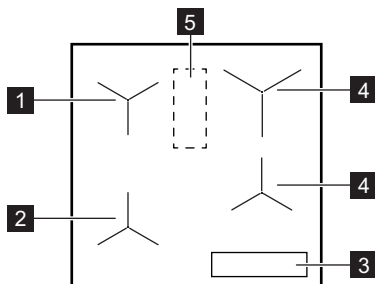




Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu getur útblástur helluborðsins hitað upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

4. VÖRULÝSING

4.1 Upsetning eldunarhellu



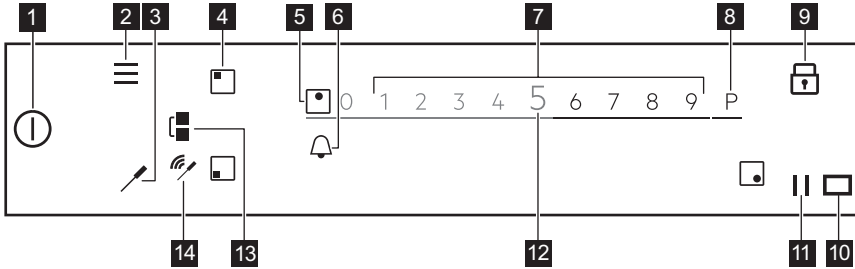
- 1 Spanhella með Eldunaraðstoð
- 2 Spanhellur með Eldunaraðstoð og Pönnusteikja
- 3 Stjórnborð
- 4 Spanhella
- 5 Svæði með loftneti



VARÚÐ!

Ekki setja neitt á helluborðið á þessu svæði.

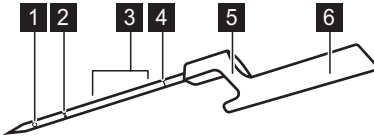
4.2 Útlit stjórnborðs



Til að sjá þær stillingar sem í boði eru skaltu snerta viðeigandi tákn.

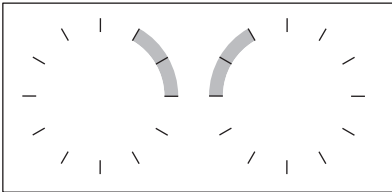
Tákn	Athugasemd	
1	KVEIKJA / SLÖKKVA	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2	Valmynd	Til að opna og loka Valmynd.
3	Matvælaskynjari	Til að opna Matvælaskynjari valmyndina.
4	Val á hellu	Til að opna stjórnstikuna fyrir valda hellu.
5 -	Vísir fyrir hellu	Til að sýna hvaða hellu stjórnstikan virkar fyrir.
6	-	Til að stilla aðgerðir fyrir tímatöku.
7 -	Stjórnstika	Til að stilla hitann.
8 P	PowerBoost	Til að virkja aðgerðina.
9	Lás	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
10	-	Glugginn fyrir Hob²Hood innrauða merkjamóttakarann. Ekki hylja hann.
11	Hlé	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
12 0 - 9	-	Til að sýna núverandi hitastillingu.
13	Bridge	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
14	Merkjavisar	Full tenging / ekkert merki. Til að sýna styrk merkisins í tengingunni á milli Matvælaskynjari og lofnetsins.





4.3 Matvælaskynjari



Matvælaskynjari er þráðlaus hitastigs kanni sem gengur án rafhlöðu, sem kemur í pakkingunni með helluborðinu. Innan í handfanginu er loftnet. Annað loftnet er staðsett fyrir neðan yfirborð helluborðsins, á svæðinu milli beggja aftari eldurnarsvæðanna. Til að tryggja góða tengingu á milli Matvælaskynjari og helluborðsins skal ekki leggja neitt á helluborðið á þessu svæði.

Mælipunkturinn er staðstuttur mitt á milli oddsins og lágmarksmerkisins. Setjið Matvælaskynjari í matinn að minnsta kosti upp að lágmarksmerkinu. Fyrir vökva, til að ná sem bestum árangri, skal stinga Matvælaskynjari í vökvann 2-5 cm fyrir ofan lágmarksmerkið. Festið Matvælaskynjari á brún pottsins eða pönnunar með króknum, lokið svæðinu með loftnetinu, þannig að það miði á klukkan 1 - 3 (fyrir vinstri hlið helluborðsins) eða á klukkan 9 - 11 (fyrir hægri hlið helluborðsins).



Eftirfarandi vísar sýna styrk tengingarinnar á milli helluborðsins og Matvælaskynjari skjásins: , , . Ef helluborðið getur ekki náð tengingu, kviknar . Þú getur einnig fært Matvælaskynjari meðfram brúninni á pottinum til að ná tengingu eða styrkja hana. Helluborðið endurnýjar stöðu tengingarinnar með þriggja sekúnda millibili.

- 1 Mælipunktur
- 2 Lágmarksmerki
- 3 Ídýfingarbil sem mælt er með (fyrir vökva)
- 4 Fínstillingarkóði
- 5 Krókur til að festa Matvælaskynjari á brúnina
- 6 Handfang með loftneti innan í




Fyrir frekari upplýsingar skal skoða „Ábendingar og ráð fyrir Matvælaskynjari“.


4.4 Aðal sérkenni helluborðsins

Nýja SensePro® helluborðið leiðir þig í gegnum alla eldamenskuna. Skoðið upplýsingarnar hér að neðan til að uppgötva nokkur af helstu sérkennum þess.


Þú getur notað Eldunaraðstoð með eða án Matvælaskynjari í samræmi við matinn sem þú ert að útbúa. Ólíkar aðgerðir fyrir ólíka rétti.

Matvælaskynjari  - getur verið notað á tvo vegu. Það mælir hitastigið með aðgerðum eins og Hitamælir og Pönnusteikja sem einning hjálpar þér að viðhalda nákvæmu hitastigi á ólíkum mat á meðan þú eldar hann Sous vide eða notar aðgerðir eins og Hleypa, Malla eða Upphita.

Eldunaraðstoð - auðveldar eldun með því að veita þér tilbúnar uppskriftir fyrir ólíka rétti, forstillingar fyrir eldun og ítarlegar leiðbeiningar. Þú getur notað Matvælaskynjari, t.d. til að undirbúa steik eða án þess, t.d. til að búa til pönnukökur. Þær aðgerðir sem eru í boði velta á þeim réttum sem þú vilt elda. Í þessari stillingu getur þú notað stillingar eins og Sous vide, Pönnusteikja, Malla, Upphita, og fjölda annarra. Sprettigluggar og hljóðupplýsingar þegar maturinn nær fyrirfram stilltu hitastigi. Þú getur fengið aðgang að Eldunaraðstoð í gegnum Valmynd.


Sous vide  - aðferð til að elda mat í lofttæmdum pokum við lágt hitastig, yfir lengri

tíma, sem hjálpar til við að varðveita vítamín og viðhalda bragði. Helluborðið veitir þér skýrar stillingar og leiðbeiningar sem skal fylgja. Þegar þú hefur valið valmöguleika í gegnum Eldunaraðstoð, er hitastig skilgreint fyrir ólíkar tegundir mats. Þú getur valið eigið hitastig ef þú virkjar aðgerðina í gegnum Sous vide í Valmynd.


Pönnusteikja  - steikingaraðferð með sjálfkrafa ákvörðuðum hitastillingum, fyrir ólíkar tegundir matar. Þetta hjálpar til við að forðast ofhitun á mat eða olíu. Þú getur virkjað hann með því að velja Eldunaraðstoð úr Valmynd.

Hitamælir - með þessari aðgerð mælir Matvælaskynjari hitastigið meðan á eldun stendur. Þú getur notað það þegar Eldunaraðstoð aðgerðin er í gangi.

Aðrar nytsamlegir aðgerðir á helluborðinu:

Að bræða  - þessi aðgerð er fullkomin til að bræða súkkulaði eða smjör.


PowerBoost P - þessi aðgerð sýður hratt mikið magn af vatni.

Hlé  - þessi aðgerð lækkar hitastillingu í 1 fyrir allar hellurnar og gerir þér kleift að halda matnum volgum í langan tíma.

Bridge  - þessi aðgerð gerir þér kleift að sameina bæði eldurnarsvæðin vinstra megin

til að nota stærri eldunarílát. Þú getur notað hana með Pönnusteikja.

Hob²Hood - þessi aðgerð tengir helluborðið við sérstakan gufugleypi og aðlagar viftuhraðann í samræmi við það.

Lás  - þessi aðgerð afvirkjar tímabundið stjórnborðið meðan á eldun stendur.

Barnalæsing - þessi aðgerð afvirkjar stjórnborðið tímabundið á meðan helluborðið er ekki í notkun til að koma í veg fyrir slys.

Skeiðklukka, Niðurteljari, og Mínútumælir - það eru þrjár aðgerðir sem þú getur valið á milli til að fylgjast með eldunartíma.

Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Dagleg notkun“.

4.5 OptiHeat Control (3 þrepa vísir fyrir afgangshita)



AÐVÖRUN!

III / II / I Hætta er á bruna frá afgangshita. Vísirinn sýnir stig afgangshita.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramikíð er hitað með hita eldunaráhaldsins.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Notkun á skjánum

- Aðeins er hægt að nota baklýst tákn.
- Til að virkja tiltekinn valkost skaltu snerta viðeigandi tákn á skjánum.
- Valin aðgerð virkjast þegar þú fjarlægir fingurinn af skjánum.
- Til að skrúna í gegnum þá valkosti sem í boði eru skaltu beita snöggri hreyfingu eða draga fingurinn þvert yfir skjáinn. Hraði hreyfingarinnar ákvarðar hversu hratt skjáinn hreyfist.







- Skrúnið getur stöðvast að sjálfu sér eða þú getur stöðvað það strax ef þú snertir skjáinn.
- Þú getur breytt flestum breytum sem sýndar eru á skjánum þegar þú snertir viðeigandi tákn.
- Til að velja æskilega aðgerð eða tíma getur þú skrúnað í gegnum listann og/eða snert þann valkost sem þú vilt velja.
- Þegar helluborðið er virkjað og sum táknanna hverfa af skjánum skaltu snerta hann aftur. Öll táknin birtast aftur.
- Fyrir tiltekna aðgerðir, þegar þú ræsir þær, birtist sprettigluggi með viðbótarupplýsingum. Til að afvirkja

sprettigluggann varanlega skaltu haka við

áður en þú virkjar aðgerðina.

- Veldu fyrst hellu til að virkja tímastillingaraðgerðirnar.

Tákn sem eru nytsamleg þegar skjárin er skoðaður

	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Valmynd.
	Til að skruna upp / niður í leiðbeiningum á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostina.
	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að afturkalla stillingu.

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Tungumál, Skjábirta og Hljóðstyrkur hljóðgjafa.

Þú getur breytt stillingunni í Valmynd > Stillingar > Uppsetning. Sjá „Dagleg notkun“.


5.3 Matvælaskynjari fínstilling

Áður en þú byrjar að nota Matvælaskynjari verður þú að fínstillta það til að vera viss um að það lesi rétt hitastig.

Þegar Matvælaskynjari er stillt á réttan hátt mælir það hitastigið við suðumark með + / - 2 °C vikmörkum.

Fylgið ferlinu þegar:

- þú setur upp helluborðið í fyrsta sinn;
- þegar þú færir helluborðið á annan stað (hæðarbreyting);
- þegar þú skiptir Matvælaskynjari út.

 Notið pott með 180 mm þvermáli og fyllið hann með 1 - 1,5 l af vatni.

1. Til að fínstillta eða endurstilla aðgerðina, setjið Matvælaskynjari á brún pottsins.

Fyllið pottinn með köldu vatni, að minnsta kosti upp að merkinu fyrir lágmarkið og setjið hann á fremra vinstra eldunarsvæðið.

2. Snertu .


Veljið Stillingar > Matvælaskynjari > Kvörðun af listanum.

3. Snertu Kvörðun.

Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.



Ekki setja salt í vatnið, það getur haft áhrif á ferlið.

Til að fara úr Valmynd, snertið  eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann.

5.4 Matvælaskynjari pörun

Helluborðið er parað við Matvælaskynjari þegar það kemur.

Ef þú skiptir Matvælaskynjari út fyrir nýjan verður þú að para hann við helluborðið.

1. Snertu .

Veljið Stillingar > Matvælaskynjari > Parast af listanum.


2. Snertið Gleyma til að aftengja fyrri Matvælaskynjari.

3. Snertið Pörun næst við helluna. Sprettigluggi birtist.


4. Sláið inn 5 stafa kóðan sem er á nýja Matvælaskynjari með talnaborðinu.




5. Snertu í lagi til að staðfesta.

Matvælaskynjari er parað við helluborðið. Fínstillið ávalt Matvælaskynjari eftir pörun.

Til að fara úr Valmynd, snertið  eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann.

5.5 Valmynd uppbygging

Snertu  til að fá aðgang að og breyta stillingum helluborðsins eða til að virkja sumar aðgerðir.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að vafra í gegnum Valmynd skaltu nota  eða .

Taflan sýnir grunnskipulag Valmynd.

Eldunaraðstoð	Sjá Eldunaraðstoð hlutann í „Dagleg notkun“.	
Aðgerðir helluborðs	Sous vide	
	Hitamælir	
	Að bræða	
Stillingar	Barnalæsing	
	Skeiðklukka	
	Hob?Hood	Sjá Hob?Hood hlutann í „Dagleg notkun“.
	Matvælaskynjari	Tenging
		Kvörðun
		Parast
	Uppsetning	Eldunaraðstoð
		Tungumál
		Lykiltónar
		Hljóðstyrkur hljóðgjafa
		Skjábirta
	Þjónusta	Sýningarhamur
		Leyfi
		Sýna hugbúnaðarútgáfu
		Saga viðvarana
Endurstilla allar stillingar		


6. DAGLEG NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu  í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrst

og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.

- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Hvíta táknið fyrir eldunarhellu blikkar og spanhellusvæðið afvirkjast sjálfkrafa eftir 2 mínútur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 5	5 klst.
6	4 klst.
7 - 9	1,5 klst.

i Þegar þú notar Pönnusteikja afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Með Sous vide afvirkjast helluborðið eftir 4 klst.

6.3 Eldunarhellurnar notaðar

Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var. Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.

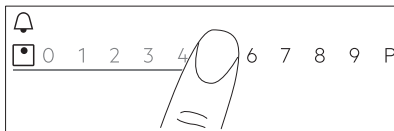
Þegar þú setur pott á valda eldunarhellu mun helluborðið sjálfkrafa greina hann og viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum. Stjórnstíkan er sýnileg í 8 sekúndur en að þeim tíma loknum fer skjárinn aftur á aðalvalmyndina. Til að loka stjórnstíkunni hraðar skaltu pikka á skjáinn fyrir utan stjórnstíkuna.

Þegar aðrar hellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Orkustýring“.

i Gakktu úr skugga um potturinn henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunarílata skaltu skoða „Ábendingar og ráð“. Kannaðu stærðina á pottinum í „Tæknilegar upplýsingar“.

6.4 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu. Stjórnstíkan fyrir virka eldunarhellu birtist á skjánum og er virk í 8 sekúndur.
3. Snertu stjórnstíkuna með fingrinum til að stilla á æskilegan hita. Tákníð verður rautt og stærra.




Þú getur einnig breytt hitastillingunni á meðan eldun stendur. Snertu tákníð fyrir val á hellu á aðalvalmynd stjórnborðsins og færðu fingurinn til vinstri eða hægri (til að lækka eða hækka hitann).

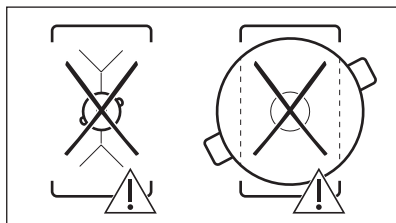
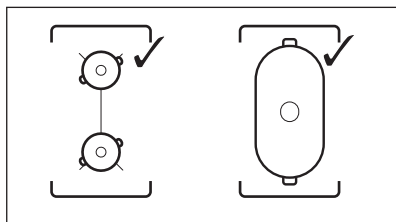
6.5 Bridge aðgerð


Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein með sömu hitastillingu.

Þú getur notað þessa aðgerð með stórum eldunarílátum.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur. Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum.
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta . Tákníð fyrir helluna breytist.
3. Stilltu hitann.

Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum en þó ekki út fyrir merkt svæði.



Til að afvirkja aðgerðina: snertu . Eldunarhellurnar virka með aðskildum hætti.

6.6 PowerBoost

Þessi aðgerð virkjar meira afl fyrir viðeigandi spanhellur; það veitir á stærð eldunarílátsins. Aðeins er hægt að virkja aðgerðina í takmarkaðan tíma.

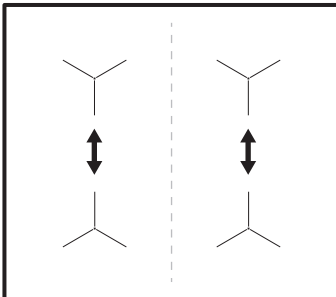
1. Snertu tákn æskilegrar hellu fyrst.
2. Snertu **P** eða renndu fingrinum til hægri til að virkja aðgerðina fyrir valda eldunarhellu.

Tákníð verður rautt og stærra. Aðgerðin slokknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar.

i Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 Orkustýring

- Eldunarhellur eru flokkaðar í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Sjá skýringarmyndina.
- Hver fasi er með 3680 W hámarks rafmagnshleðslu.
- Aðgerðin skiptir afliinu á milli eldunarhellanna sem tengdar eru við sama fasa.
- Aðgerðin fer í gang þegar heildar rafmagnshleðsla eldunarhellna sem tengjast einum fasa fer yfir 3680 W.
- Aðgerðin minnkar afl hinna eldunarhellanna sem tengdar eru við sama fasa, sem hefur áhrif á þá hitastillingu sem í boði er.
- Hámarks hitastillingin er sýnileg á sleðanum. Hvítir tölustafir eru einir virkir.
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk, minnkaðu hana fyrst fyrir aðrar eldunarhellur.



6.8 Eldunaraðstoð

Þessi aðgerð aðlagar stillingarnar að ólíkum tegundum matar og viðheldur þeim í gegnum eldunina.

Með þessari aðgerð getur þú undirbúið fjölbreytt úrval ólíkra rétta, eins og Kjöt, Fiskur og sjávarréttir, grænmeti, Súpur, Sósur, Pasta eða Mjólk. Mismunandi eldunaraðferðir eru aðgengilegar fyrir ólíkan mat, t.d. fyrir kjúkling getur þú valið á milli Pönnusteikja, Sous vide eða Hleypta.

Þú getur aðeins virkjað aðgerðina á vinstri hlið helluborðsins. Hægt er að virkja Eldunaraðstoð með Sous vide aðgerðinni fyrir fremra eða aftara eldunarsvæðið. Ef þú vilt nota Pönnusteikja er hægt að virkja það fyrir fremri vinstri helluna eða báðar hellur þegar þær eru brúaðar.



Ef Eldunaraðstoð er í gangi á fremri vinstri hellu er hægt að nota hellurnar til hægri til að elda án þess að nota aðgerðina.

Ekki nota eldunarílát með botn sem er stærri en 200 mm á aftari eldunarhelluna vinstra megin þegar aðgerðin er notuð á vinstri helluna að framan. Það getur haft áhrif á tengununa milli Matvælaskynjari og loftnetsins fyrir neðan yfirborð helluborðsins.

i Ekki hita eldunarílátin fyrir eldun. Notaðu aðeins kalt kranavatn eða vökva ef við á. Hitaðu aðeins kalda rétti upp.



i Fyrir Pönnusteikja skaltu fylgja leiðbeiningunum á skjánum. Bættu olíu við þegar pannan er heit.

i Með Eldunaraðstoð virkar tímastillingin eins og Mínútuteljari. Það stöðvar aðgerðina ekki þegar stilltur tími rennur út.

1. Til að virkja aðgerðina, snertu  eða  og veldu Eldunaraðstoð.
2. Veldu tegund matar sem þú vilt matbúa af listanum. Fyrir hverja tegund matvæla eru nokkrir valmöguleikar í boði. Fylgdu

leiðbeiningunum sem sýndar eru á skjánum.

- Þú getur snert í lagi efst á sprettiglugganum til að nota sjálfgefnar stillingar.
- Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingum fyrir Pönnusteikja. Fyrir suma rétti getur þú athugað kjarnahitastig matarins ef þú notar Matvælaskynjari.
- Fyrir flesta valkosti, t.d. Sous vide og Hleypa, getur þú breytt sjálfgefnu hitastigi.
- Þú getur breytt sjálfgefnum tíma eða ákveðið eigin tíma. Lágmarkstími er einungis fyrirfram skilgreindur fyrir Sous vide.

Aukalegar upplýsingar með ítarlegum upplýsingum eru fáanlegar á skjánum. Þú getur skrunað í gegnum þær með  og .

3. Ýttu á í lagi. Fylgdu leiðbeiningunum í sprettiglugganum.

Sumir valmöguleikarnir byrja með forhitun. Þú getur rakið ferlið með stjórnstikunni.



4. Ef sprettigluggi birtist með leiðbeiningum, snertu í lagi og síðan Byrja til að halda áfram.

Aðgerðin virkar með fyrirfram skilgreindum stillingum.

Til að afvirkja sprettigluggan varanlega skaltu haka við áður en þú virkjar aðgerðina.

5. Þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Til að loka glugganum, snertu í lagi.

Aðgerðin stöðvast ekki sjálfkrafa. Fyrir Sous vide mun helluborðið sjálfkrafa afvirkjast eftir að hámarki 4 klukkustundir.

Til að stöðva aðgerðina, snertu  eða , eða táknið á virku hellunni og veldu Stöðva.

Til að staðfesta skaltu snerta Já í sprettiglugganum.

6.9 Sous vide

Til að matbúa kjöt, fisk eða grænmeti með notkun aðgerðarinnar verður þú að nota viðeigandi rennilásapoka eða plastpoka með lofttæmisinsigli. Settu kryddaðan mat í poka og lokaðu þeim með lofttæmisinsigli. Þú

getur einnig keypt mat sem er tilbúinn til eldunar með þessum máta.



ADVÖRUN!

Gakktu úr skugga um að framfylgja meginreglum varðandi matvælaöryggi. Sjá „Ábendingar og ráð“.

Með þessari aðgerð getur þú valið þinn eigin tíma og hitastig (milli 35 og 85°C), sem hentar fyrir þann mat sem þú ætlar að elda. Notaðu 4 lítra af vatni að hámarki, settu lok á pottinn. Fyrir frekari upplýsingar um stillingar fyrir eldun skaltu skoða leiðbeiningar fyrir eldun í „Ábendingar og ráð“. Affrystu matvæli áður en þau eru undirbúin.



Aðgerðina er einungis hægt að virkja fyrir fremri eða aftari eldunarhellurnar vinstra megin. Ef Sous vide er í gangi er hægt að nota hellurnar til hægri til að elda án þess að nota aðgerðina.



Með Sous vide virkar tímastillingin eins og Mínútuteljari. Aðgerðin afvirkjast sjálfkrafa eftir 4 klukkustundir að hámarki.

1. Undirbúðu matarskammta í samræmi við leiðbeiningarnar að ofan.

2. Settu pott fullan af vatni á fremri eða aftari eldunarhellu vinstra megin.

3. Snertu  > Sous vide. Þú getur einnig snert  > Aðgerðir helluborðs > Sous vide.

4. Veldu rétt hitastig.

Stillið tímarn (valkvætt). Eldunartími fer eftir þykkt og tegund matar.

5. Snertu í lagi til að halda áfram.

6. Leggðu Matvælaskynjari á brún pottsins.



7. Snertu í lagi til að loka sprettiglugganum.


8. Snertu Byrja til að virkja forhitun.

Þegar potturinn nær tilætluðu hitastigi gefur tækið frá sér hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu í lagi til að staðfesta.

9. Settu pokana lóðrétt í pottinn (þú getur notað Sous vide grind). Snertu Byrja.

Ef þú stillir Mínútuteljari, byrjar hann að ganga með aðgerðinni.



10. Þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki og  blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.

Til að stöðva eða endurstilla aðgerðina skaltu snerta  eða táknið fyrir virku helluna og svo Stöðva. Til að staðfesta skaltu snerta Já í sprettiglugganum.



HaldaHitastigi


Þú getur notað Sous vide aðgerðina til að elda á meðan Matvælaskynjari stjórnar nákvæmlega og viðheldur hitastiginu (með nákvæmni upp á + / - 1 °C). Þú getur undirbúið breitt úrval rétta, t.d. kryddaða grunna eða sósur (t.d. ólíkar karrý tegundir eða bouillabaisse fiskisúpu). Þú getur valið eigin stillingar sem þú finnur í töflunni með eldunarleiðbeiningum í „Ábendingar og ráð“.

Aðgerðina er einungis hægt að virkja fyrir fremra eða aftara vinstra eldunarsvæðið.

1. Ýtið á  > Aðgerðir helluborðs > Sous vide til að fá aðgang að aðgerðinni með því að snerta  > Sous vide.
2. Veljið rétt hitastig.
Stíllíð tímenn (valkvætt).
3. Ýtið á í lagi til að halda áfram.
4. Setjið Matvælaskynjari á brún pottsins eða stingið því í matinn.
5. Snertið Byrja til að virkja forhitun.
Þegar potturinn nær tilætluðu hitastigi, gefur tækið frá sér hljóðmerki og sprettigluggi kemur upp.
6. Snertið í lagi til að loka sprettiglugganum.
7. Snertu Byrja.

Ef þú stillir Minútuteljari, byrjar hann að ganga með aðgerðinni.

8. Þegar búið er að stilla tímenn, er hljóðmerki gefið og  blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.



Til að stöðva eða endurstilla aðgerðina, ýtið á  fyrir merkið á virku hellunni og veljið Stöðva. Til að staðfesta, snertið Já í sprettiglugganum.

6.10 Hitamælir

Með þessum valmöguleika virkar Matvælaskynjari sem hitamælir sem hjálpar þér að fylgjast með hitastigi matarins eða vökvans meðan á eldun stendur. Til dæmis getur þú reitt þig á hann til að hita upp mjólk eða til að athuga hitastigið á barnamat.

Að minnsta kosti ein hella verður að vera virk fyrir þessa aðgerð.


Þú getur virkjað aðgerðina fyrir allar hellur en aðeins fyrir eina hellu í einu.


1. Stingið Matvælaskynjari inn í matinn eða vökvann að lágmarks merkingunni.
2. Snertið  á skjánum til að opna Matvælaskynjari valmyndina og velja Hitamælir. Þú getur einnig snert  > Aðgerðir helluborðs > Hitamælir.
3. Snertu Byrja.
Mæling hefst á virku eldunarhellunni. Ef engin hella er virk mun sprettigluggi birtast.

Til að hætta við aðgerðina, snertið tölustafi fyrir hitastig eða  og veljið Stöðva.

6.11 Að bræða

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör. Þú getur aðeins valið þessa aðgerð fyrir eina eldunarhellu í einu.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Aðgerðir helluborðs > Að bræða af listanum.
3. Snertu Byrja.
Þú þarft að velja æskilega eldunarhellu. Ef eldunarhellan er þegar virk mun sprettigluggi birtast. Afturkallaðu fyrri hitastillingu til að virkja aðgerðina.



Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggan. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota < eða >.

Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta táknið fyrir val á eldunarhellu og snerta svo Stöðva.

6.12 || Hlé

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.


Þú getur ekki virkjað aðgerðina þegar Eldunaraðstoð eða Sous vide er í gangi.


Þegar aðgerðin er í notkun er aðeins hægt að nota táknið  og . Öll önnur tákni á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðina.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

 kviknar. Hitastillingin lækkar niður í 1.

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta .


Aðgerðin stöðvast PowerBoost. Hæsta hitastillingin endurvirkjast þegar þú snertir  aftur.

6.13 Tímastillir

  Niðurtalningartímamælir

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan ætti að vera í gangi í einni eldunarlotu.

Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.


1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.
3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu við til að virkja aðgerðina.

Táknin breytast í  .



5. Renndu fingrinum til vinstri eða hægri til að velja æskilegan tíma (t.d. klukkustundir og/eða mínútur).
6. Snertu í lagi til að staðfesta valið þitt.

Þú getur einnig valið  til að afturkalla valið þitt.

Þegar tíminn er á enda heyrst hljóðmerki og

 blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á

0. Að öðrum kosti skaltu snerta  vinstra megin á tímagildinu, snertu  við hlið þess og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

 Mínúteljari

Þú getur einnig notað þessa aðgerð þegar helluborðið er virkt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi.

Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.


1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstíka birtist á skjánum.

2. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

3. Renndu fingrinum til vinstri eða hægri til að velja æskilegan tíma (t.d. klukkustundir og mínútur).


4. Snertu í lagi til að staðfesta valið þitt.

Þú getur einnig valið  til að afturkalla valið þitt.

Þegar tíminn er á enda heyrst hljóðmerki og


 blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta .



vinstra megin við tímagildið, snertu  við hlið þess og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Skeiðklukka

Aðgerðin byrjar sjálfkrafa að telja um leið og þú virkjar eldunarhellu. Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hversu lengi hún er í gangi.

1. Snertu  til að fara í Valmynd.
2. Skrunaðu í gegnum Valmynd til að velja Stillingar > Skeiðklukka.
3. Snertu rofan til að kveikja / slökkva á aðgerðinni.

Aðgerðin stöðvast ekki þegar þú lyftir pottinum. Til að endurstilla aðgerðina og


hefja hana á ný skaltu snerta  og velja Endurstilla úr sprettiglugganum. Aðgerðin byrjar að telja frá 0. Til að Hlé aðgerðina fyrir eina eldunarlotu skaltu snerta  og velja Hlé úr sprettiglugganum. Veldu Byrja til að halda talningu áfram.

6.14 Læsing

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

Stilltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .


Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta  í 3 sekúndur.




Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.


6.15 Barnalæsing


Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að kveikt sé á helluborðinu fyrir slysn.


1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Barnalæsing af listanum.
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina A-O-X í starfrófsröð til að virkja aðgerðina. Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota \langle eða \rangle .

6.16 Tungumál


1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Tungumál af listanum.
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta . Listi birtist. Veldu þriðja valkostinn frá toppnum og svo þann næstneðsta. Næst skaltu velja annan valkostinn. Skrundaðu niður til að velja viðeigandi tungumál af listanum. Að lokum velur þú valkostinn hægra megin.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota \langle eða \rangle .


6.17 Lykiltónar / Hljóðstyrkur hljóðgjafa

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.

2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Lykiltónar / Hljóðstyrkur hljóðgjafa af listanum.


3. Veldu viðeigandi valkost.


Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota \langle eða \rangle .

6.18 Skjábirta

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

Fjögur birtustig eru í boði, 1 er lægst og 4 er hæst.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Skjábirta af listanum.
3. Veldu viðeigandi stig.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota \langle eða \rangle .

6.19 Hob²Hood

Þetta er ítarleg, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleyp. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innraut samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli þess hams sem stilltur er og hitastigs heitasta pottsins á helluborðinu.

Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkið það áður en þú notar valmöguleikann. Skoðið notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirka haminn á H1 - H6. Helluborðið er upphaflega stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarilátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar. Þú getur stillt helluborðið þannig að það virkjar aðeins ljósið þegar H1 er valið.



Ef þú breytir viftuhraðanum í gufugleypinum er sjálfgefin tenging við helluborðið afvirkjuð. Til að endurvirkja aðgerðina slekkur þú á báðum heimilistækjum og kveikir svo aftur á þeim.

Hamur	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt
H2 ³⁾	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2
H6	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 3) Þessi hamur virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Skipt um ham

Ef þú ert ekki sátt(ur) við hávaðastigið / viftuhraðann getur þú skipt handvirk á milli hama.

1. Snertu Veldu Stillingar > Hob²Hood af listanum.
2. Veldu viðeigandi ham.

Til að fara út úr Valmynd skaltu snerta eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann.

Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Að þeim tíma loknum afvirkjar kerfið viftuna sjálfkrafa og kemur í veg fyrir virkjun fyrir slysi næstu 30 sekúndurnar.

Ljósið á gufugleypinum slokknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

7. GÓÐ RÁÐ



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.



Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílatinu.



Botninn á eldunarílatinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er. Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.

Mál eldunaríláta

Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílatanna.

Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarílatanna. Eldunarílát með minna

Þvermál en uppgefið lágmark fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.

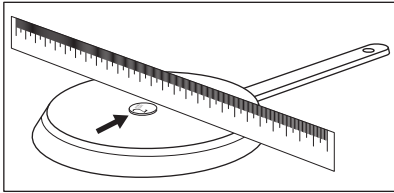


Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

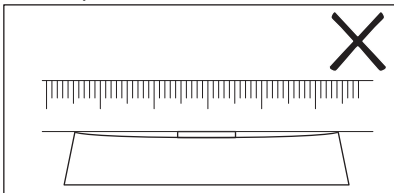
7.2 Réttar pönnur fyrir Pönnusteikja aðgerðina

Notaðu einungis pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

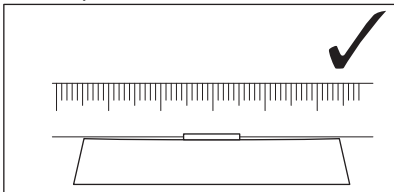
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða annan af svipaðri þykkt) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



7.3 Hljóðin sem þú heyrir við notkun

Ef þú heyrir:

- brakandi hljóð: eldunarílát er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú ert að nota eldunarhellu með miklu afli og eldunarílátið er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.
- smellir: rafskipting fer fram, potturinn eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.

7.4 Öko Timer (Eco-tímamælir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

7.5 Dæmi um eldunaraðferðir

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikil aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkulaði, matarím.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
1 - 2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Gufusjóddu grænmeti, fisk, kjöt.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vökva.
4 - 5	Gufusjóddu kartöflur.	20 - 60	Notaðu að hámarki ¼ L af vatni fyrir 750g af kartöflum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflogur.		
P	Sjóddu mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

7.6 Ábendingar og ráð fyrir Matvælaskynjari



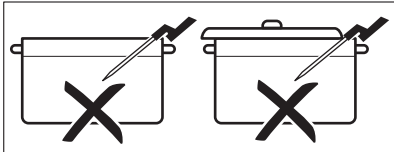
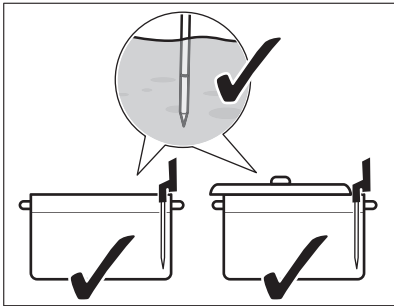
Fyrir aðgerðir eins og Eldunaraðstoð og Sous vide getur þú notað Matvælaskynjari eingöngu á vinstri hlið helluborðsins. Með Hitamælir aðgerðinni getur þú einnig notað Matvælaskynjari á hægri hlið helluborðsins.

Til að tryggja sterka tengingu (☞, ☞) á milli Matvælaskynjari og helluborðsins:

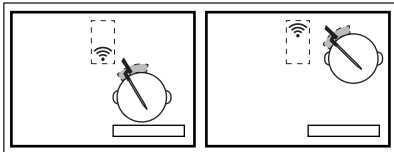
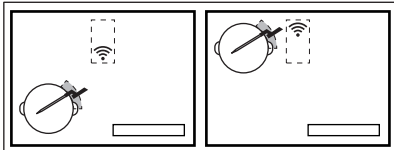
Fyrir vökva

- Dýfðu Matvælaskynjari í vökvann, innan þeirra marka sem ráðlegt er að dýfa niður. Lægsta markið verður að vera undir vökvanum.

- Leggðu Matvælaskynjari á brún pottsins. Ef mögulegt er skaltu halda því í lóðréttri stöðu. Gakktu úr skugga um að endi þess sé í snertingu við botninn á pottinum. Handfangið á Matvælaskynjari ætti ávallt að vera fyrir utan pottinn eða pönnuna.

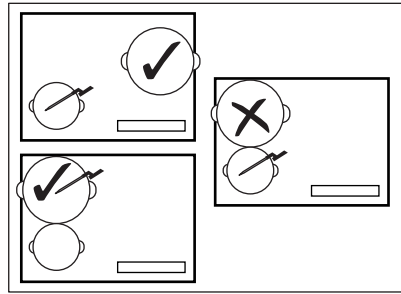


- Ef þú vilt nota Matvælaskynjari á vinstri hlið helluborðsins skaltu ganga úr skugga um að það sé nálægt miðju helluborðsins, í klukkustöðinni 1 - 3. Ef þú vilt nota það hægra megin (með Hitamælir aðgerðinni) skaltu ganga úr skugga um að staðsetja það í klukkustöðinni 9 - 11. Sjá skýringarmyndirnar að neðan.



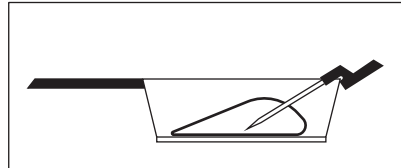
Þú getur einnig fært Matvælaskynjari meðfram brúninni á pottinum ef tenging næst ekki.

- Þú getur sett lok yfir pottinn að hluta til.
- Ef þú notar fremri eldunarhelluna vinstra megin skaltu ekki leggja stóra potta á þá aftari vinstra megin. Stórir pottar á aftari eldunarhelluna vinstra megin kunna að trufla merkið. Færðu stóra potta á aftari eldunarhelluna hægra megin.

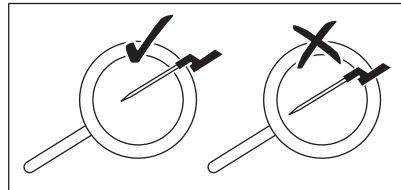


Fyrir fasta fæðu (kjarnhitamæling)

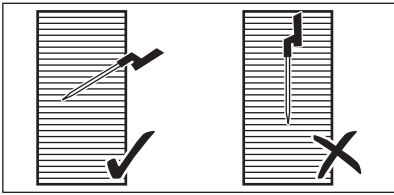
- Stingdu Matvælaskynjari þvert í gegnum þykkasta hluta matarins upp að merкта lágmarkinu. Mælingarstaðurinn ætti að vera í miðju skammtarins.



- Gakktu úr skugga um að Matvælaskynjari sé komið vel fyrir í matnum. Málmhlutarnir í Matvælaskynjari ættu ekki að komast í snertingu við hliðar pottsins / pönnunnar. Krókurinn á handfanginu verður að snúa niður.



- Fyrir kjöt / fisk sem er 2 - 3 cm þykkt ætti endinn á Matvælaskynjari að ná til botns á pönnunni.
- Fjarlægðu Matvælaskynjari áður en þú snýrð matnum.
- Þegar þú notar steikingarplötu skaltu ganga úr skugga um að handfangið á Matvælaskynjari sé á hægri hlið, fyrir utan yfirborð hennar. Sjá skýringarmyndirnar að neðan.



7.7 Eldun með lágu hitastigi - Meginreglur í matvælaöryggi

Gakktu úr skugga um að framfylgja eftirfarandi leiðbeiningum þegar þú eldar með lágu hitastigi, t.d. Sous vide.

- Þvoðu / sóttthreinsaðu hendurnar áður en matvælin eru undirbúin. Notaðu einnota hanska.
- Notaðu aðeins matvæli af miklum gæðum sem geymdur er við viðeigandi aðstæður.
- Þvoðu vandlega og taktu börkinn/hýðið af ávöxtum og grænmeti.
- Haltu yfirborði vinnusvæðis og skurðabrettum hreinum. Notaðu sitthvort skurðarbrettið fyrir mismunandi tegundir matvæla.
- Veittu hreinlæti sérstaka athygli þegar þú undirbýrð alifuglakjöt, egg og fisk. Alifuglakjöt ætti alltaf að elda við að minnsta kosti 65 °C hita í 50 mínútur að lágmarki.
- Gakktu úr skugga um að fiskurinn sem þú undirbýrð með því að nota Sous vide sé af

sashimi-gæðum, þ.e.a.s. að hann sé sérstaklega ferskur.

- Geymdu tilbúin matvælin í kæli í að 24 klst.
- Mælt er með því að fólk með veiklað ónæmiskerfi eða krónísk heilsufarsvandamál gerilsneiða matvæli áður en þeirra er neytt. Gerilsneiðu matvælin við 60 °C í eina klukkustund að lágmarki.

7.8 Eldunarleiðbeiningar

Taflan að neðan sýnir dæmi um tegundir matvæla og gefur upp ákjósanlegt hitastig og tillögur að eldunartíma. Gildin kunna að vera breytileg eftir hitastigi, gæðum, samræmi og magni matvællanna.

Tímalengd eldunar fer meira eftir þykkt matvællanna heldur en þyngdinni. T.d. þegar kemur að steik, því þykkari sem bitinn því lengur er hann að ná fyrirfram ákveðnum kjarnhita. Steik sem er 2 cm að þykkt þarf um eina klukkustund að ná 58 °C en ef hún er 5 cm þykk þarf hún um fjórar klukkustundir.

Fylstu með fyrstu eldununinni til að tryggja að gildin að neðan henti eldunarvenjum þínum og eldunarílátum. Þú getur breytt þessum gildum í samræmi við þinn persónulega smekk.

Tegund matvæla	Matreiðsluaðferð	Undirbúningsstig	Þykkt / magn matvæla	Kjarnhitastig / eldunarhitastig (°C)	Eldunartími (mín)
Nautasteik	Sous vide	lítið steikt	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		miðlungs	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		eldað	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Kjúklingabringa	Sous vide	gegnssteikt	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Hleypta	gegnssteikt		68 - 74	35 - 45
Kjúklingalæri	Hleypta	gegnssteikt	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Svínasteik	Sous vide	gegnssteikt	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svínalund	Sous vide	gegnssteikt	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lambalund	Sous vide	miðlungs	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gegnssteikt		64 - 68	40 - 65
Lambahryggur (beinlaus)	Sous vide	miðlungs	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		gegnssteikt		64 - 68	65 - 120
Lax	Sous vide	glær	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Hleypta	glær	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Túnfiskur	Sous vide	glær	2 cm	45 - 50	35 - 50
Rækjur	Sous vide	glær	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Egg	Sous vide	mjúkt ¹⁾	M - stærð	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		miðlungs ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		hart ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Suða	mjúkt		suða	4
		miðlungs		suða	7
		hart		suða	10

Tegund matvæla	Matreiðsluaðferð	Undirbúningsstig	Þykkt / magn matvæla	Kjarnhitastig / eldunarhitastig (°C)	Eldunartími (mín)
Hrísgrjón	Þenjast út	elduð	-	-	10 - 30
Kartöflur	Suða	elduð	-	-	15 - 30
Grænmeti (ferskt)	Sous vide	elduð	-	85	30 - 40
Spergill	Sous vide	elduð	-	85	30 - 40

1) Eggjahvítan helst fljótandi.

2) Tímagildin eru fyrir miðstór egg. Fyrir stór egg og egg sem koma beint úr kælinum skal bæta einni mínútu við eldunartímann.

Viðbótarráð fyrir Eldunaraðstoð:

- Fylltu pottinn með æskilegu magni af vökva (þ.e. milli 1 - 3 lítra) fyrir eldun. Reyndu að forðast að bæta við meiru á meðan eldun stendur.
- Notaðu lok til að spara orku og til að ná hitastiginu hraðar (einnig fyrir forhitað vatn).
- Hrærðu reglulega í réttinum í gegnum eldunarferlið til að tryggja jafna hitadreifingu.
- Bættu við salti í upphafi eldunar.
- Affrystu matvæli áður en þau eru undirbúin.
- Bættu við grænmeti (t.d. spergilkáli, blómkáli, grænum baunum, rósakáli) þegar vatnið nær ætluðu hitastigi og sprettiglugginn birtist.
- Settu kartöflur eða hrísgrjón í kalt vatn áður en aðgerðin hefst.
- Fyrir pottrétti, sósur, súpur, karrýrétti, ragú, gúllas og kjötsóð getur þú notað Upphita eða Malla. Áður en þú ræsir Malla aðgerðina skaltu steikja innihaldsefnin (án Matvælaskynjari) og bæta við köldum vökva; næst skaltu virkja aðgerðina úr Eldunaraðstoð.
- Fyrir smávaxið sjávarfang, t.d. kolkrabbasneiðar / fálmara eða skelfisk getur þú notað Pönnusteikja.

Viðbótarráð fyrir Pönnusteikja:



ADVÖRUN!

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni.



VARÚÐ!

Lagskiptar pönnur skaltu eingöngu nota með lágrí hitastillingu til að koma í veg fyrir ofhitnum og skemmdir á eldunarilátum.

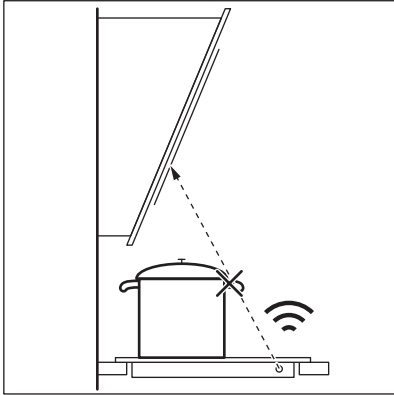
- Byrjaðu aðgerðina þegar helluborðið er kalt (engin þörf er á forhitun).
- Notaðu eldunarilát með lagskiptum botni úr ryðfriú stáli.
- Ekki nota eldunarilát með upphleyptri miðju á botninum.
- Mismunandi stærðir af pönnum geta leitt til mismunandi upphitunartíma. Þungar pönnur varveita meiri hita en léttar og eru lengur að hita.
- Snúðu matnum við einu sinni þegar hann hefur náð hálfu leið upp í hæskilegt hitastig. Mjög þykkum skömmtum matvæla ætti að snúa oftar (þ.e. einu sinni á tveggja mínútna fresti). Við mælum með því að nota Sous vide aðgerðina fyrst til að fá bestu útkomuna. Til að bæta við lokahandbragðinu skaltu setja foreldaða skammtana á heita pönnu og steikja þá snöggvast á báðum hliðum.
- Fjarlægðu Matvælaskynjari alltaf áður en matnum er snúið.

7.9 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndaðu stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

Gufugleypirinn á myndinni er aðeins í dæmaskyni.




Haltu glugganum fyrir Hob²Hood innrauða merkjasendinum hreinum.



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða vefsíðuna okkar. Electrolux gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa  táknið.

8. UMHIRÐA OG ÞRIF



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.

8.2 Helluborðið hreinsað

- **Fjarlægðu tafarlaust:** bráðið plast, plastfilmu, sykur og mat með sykri því annars geta óhreinindin valdið skemmdum á helluborðinu. Farðu varlega til að forðast bruna. Notaðu sérstaka

sköfu fyrir glyeryfirborð helluborða með skörpu horni og hreyfðu blaðið á yfirborðinu.

- **Þegar helluborð hefur kólnað nægjanlega skaltu fjarlægja:** kalksteinshringi, vatnshringi, fitubletti, skínandi upplitun málm. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki rispar. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.
- Yfirborð helluborðsins er með láréttar raufar. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og smá hreinsiefni með mjúkum hreyfingum frá vinstri til hægri. Eftir hreinsun skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút frá vinstri til hægri.


9. BILANALETIT







ÆDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stillir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.
	Hlé gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjárin bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hulinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrst og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrst þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflið 	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Eftir að þú virkjar Eldunaraðstoð byrjar helluborðið að hita sig upp, stoppar og byrjar svo aftur.	Þetta er öryggisathugun til að tryggja að Matvælaskynjari sé í potti sem Assisted Cooking-aðgerðin var virkuð fyrir.	Þetta er eðlileg virkni og felur ekki í sér neina bilun.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
Skynjaraflióturinn verður heitur.	Eldunarilát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarilát á aftari hellurnar ef hægt er.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Skjárinn sýnir að Matvælaskynjari finnst ekki.	Staða Matvælaskynjari er ekki rétt. Eitthvað er fyrir merkinu (t.d. borðbúnaður, handfang á pönnu eða annar pottur).	Staðsettu Matvælaskynjari rétt. Sjá myndirnar í hlutanum „Ábendingar og ráð“. Fjarlægðu hvers kynst málmhluti eða aðra hluti sem kunna að vera í vegi fyrir merkinu.
Skjárinn sýnir að hitastig vatnsins er yfir 100 °C.	Þú kvarðaðir ekki Matvælaskynjari eða gerðir það ekki rétt. Þú færðir helluborðið á nýjan stað.	Kvarðaðu Matvælaskynjari aftur. Sjá „Kvörðun“. Einnig kann að vera að þú þurfir að athuga hvort kvörðunarkóðinn sé réttur. Sjá „Pörun“.
	Þú settir of mikið salt í vatnið.	Ekki salta sjóðandi vatn.
Hitastigið er ekki sýnilegt á skjánum. Skjárinn sýnir varúðartákn.	Matvælaskynjari náði ekki tengingu við helluborðið vegna þess að styrkur merkisins er ekki nægjanlega mikill.	Settu Matvælaskynjari nálægt loftnetinu á yfirborði helluborðsins, nærri miðju borðsins. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Eitthvað hylur Matvælaskynjari eða loftnetið á yfirborði helluborðsins, t.d. málmhnífapör.	Fjarlægðu allt sem hylur loftnetið. Gættu þess að staðsetja eldunarilát á miðu eldunarhellunnar. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Tengingin rofnaði á milli Matvælaskynjari og loftnetsins.	Gakktu úr skugga um að ekkert hylji merkið. Færðu Matvælaskynjari eftir brúninni á pottinum til að stilla staðsetningu þess. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Önnur heimilistæki ganga á sömu tíðni og trufla tenginguna.	Fjarlægðu öll heimilistæki sem kunna að trufla tenginguna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Hitastig matarins er annað en það sem gert var ráð fyrir.	Matvælaskynjari er ekki sett rétt í.	Gakktu úr skugga um að mælipunkturinn sé staðsettur í þykkasta hluta matarins. Sjá myndirnar í hlutanum „Ábendingar og ráð“.
Helluborðið skynjar umtalsverðar sveiflur á hitastigi.	Þú bættir við vatni eða skiptir um pott á meðan á eldun stóð.	Forðastu að bæta við vatni eða skipta um pott eftir að aðgerðin hefst.
	Hitastigið í pottinum dreifðist ekki jafnt, sérstaklega þykkfljótandi vökvi.	Hrærðu reglulega í matnum.
Potturinn verður of heitur eða maturinn ofeldast of snemma.	Þú notaðir of lítinn pott.	Notaðu pott af viðeigandi stærð fyrir viðkomandi eldunarhellu. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Þú getur ekki virkjað þessa aðgerð.	Önnur aðgerð er í gangi á sömu eldunarhellu sem kemur í veg fyrir virkjun.	Stöðvaðu aðgerðina áður en þú virkjar aðra.
Eldunaraðstoð eða Sous vide stöðvast.	Í upphafi eldunar er hitastig vökvans í pottinum hærra en 40 °C. Eldunarílatið sem er í notkun er heitt.	Notaðu einungis kaldan vökva. Ekki forhita eldunarílatið.
Hob®Hood virkar ekki.	Þú huldur stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Hob²Hood er í gangi en aðeins ljósið er kveikt.	Þú virkjaðir H1 haminn.	Breyttu hamnum í H2 - H6 eða biddu þangað til sjálfvirkur hamur hefst.
Hob²Hood hamar H1 - H6 eru í gangi en ljósið er slökkt.	Það kann að vera vandamál með ljósaperuna.	Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíll er á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Endurstílltu allar aðgerðir í verk-smíðjustillingar. Veldu Endurstílla allar stillingar úr Valmynd. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur. Stílltu Tungumál, Skjábirta og Hljóðstyrkur hljóðgjafa.
Eldunarhella afvirkjast. Viðvörðunarskilaboð sem segja að eldunarhellan muni slökkva á sér kviknar.	Sjálfvirk slökknun afvirkjar eldunarhelluna.	Sjá „Dagleg notkun“. Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur.
 og skilaboð koma upp.	Lás gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
O - X - A birtist.	Barnalæsing gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
 blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá kafalann „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt pip-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.

9.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkliplóttunni.

Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Leiðbeiningar um þjónustumiðstöðina og ábyrgðarskilyrði eru í ábyrgðarbæklingnum.

10. TÆKNIGÖGN

10.1 Merkiplata

Módel HOB690PMF
Tegund 62 B4A 01 CA
Span 7.35 kW
Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 038 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Framleitt í Þýskalandi
7.35 kW



10.2 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í helluborðinu inniheldur höfundaréttarvarinn hugbúnað í í samræmi við BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 og annarra.

Þú getur skoðað leyfið í heild sinni á:
Valmynd > Stillingar > Þjónusta > Leyfi.

Þú getur sótt frumkóðann fyrir opna hugbúnaðinn með því að fara á textatengilinn sem er að finna á vefsíðu vörunnar.

10.3 Lýsing á eldunarhellum

Eldunarhella	Málafi (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunariláts [mm]
Framan til vinstri	2300	3200	10	125 - 210
Aftan til vinstri	2300	3200	10	125 - 210
Framan til hægri	1400	2500	4	125 - 145
Aftan til hægri	1800	2800	10	145 - 180

Afl eldunarhellanna getur verið frábrugðið gögnum í töflunni á litlum sviðum. Það breytist með efni og stærðum á eldhúsahöldum.

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermálin í töflunni til að fá sem bestan matreiðslurangur.

10.4 Matvælaskynjari Tæknilegar upplýsingar

Matvælaskynjari er viðurkennt til notkunar þar sem snerting verður við matvæli.

Rekstrartíðni	433,05 - 434,73 MHz
Hámarksvinnsluafi	5 dBm
Hitasvið	0 - 120 °C
Mælingarlota	3 sekúndur

11. ORKUNÝTNI

11.1 Vöruupplýsingar í samræmi við EU 66/2014 gilda aðeins fyrir markað í ESB

Auðkenning gerðar		HOB690PMF
Tegund helluborðs		Innbyggt helluborð
Fjöldi eldunarhella		4
Hitunartækni		Spansuða
Þvermál kringlóttar eldunarhella (Ø)	Framan til vinstri Aftan til vinstri Framan til hægri Aftan til hægri	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Framan til vinstri Aftan til vinstri Framan til hægri Aftan til hægri	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla frammistöðu


Orkumælingar sem vísa til eldunarsvæðisins eru auðkenndar með merkjunum á viðkomandi eldunarhellum.


11.2 Orkusparnaður

Þú getur sparað orku við daglega eldamennsku ef þú fylgir neðangreindum ábendingum.

- Þegar þú hitar vatn skaltu aðeins nota það magn sem þú þarfnast.
- Ef mögulegt er skaltu alltaf setja lokin á eldunaráhöldin.
- Áður en þú virkjar eldunarhellu skaltu setja eldunaráhöld á hana.
- Settu minni eldunaráhöld á minni eldunarhellur.
- Settu eldunaráhöld beint á miðjuna á eldunarhellunni.
- Notaðu afgangshitann til að halda matnum volgum eða til að bræða hann.

12. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.



CE

867373703-A-142022