

# USER MANUAL



## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUK.....	10
6. RÅD OG TIPS.....	14
7. STELL OG RENGJØRING.....	17
8. FEILSØKING.....	17
9. TEKNISKE DATA.....	20
10. ENERGIEFFEKTIV.....	20

## KJÆRE KUNDE

Takk for at du valgte dette Husqvarna-Electrolux-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi ber deg bruke noen minutter på å lese denne, slik at du kan få mest mulig ut av produktet.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon:

**[www.husqvarna-electrolux.se/support](http://www.husqvarna-electrolux.se/support)**



Registrer produktet for bedre service:

**[www.husqvarna-electrolux.se](http://www.husqvarna-electrolux.se)**



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


**[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende opplysninger for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

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

### 1.2 Generell sikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.

- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



#### ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
  - Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
  - Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
  - Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
  - Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
  - Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
  - Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
  - Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
  - Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
  - Hvis produktet er installert over en skuff:
    - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
    - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
  - Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
  - Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
  - Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
  - Bruk riktig strømkabel.
  - Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
  - Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
  - Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
  - Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
  - Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
  - Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
  - Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
  - Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
  - Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
  - Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
  - Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
  - Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

### 2.2 Elektrisk tilkøpling



#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



### ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

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



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på koketoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

## 2.5 Service

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

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

## 2.6 Avfallsbehandling



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

## 3. MONTERING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

### 3.2 Koketopper

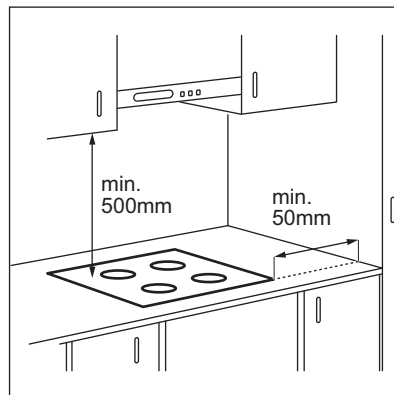
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

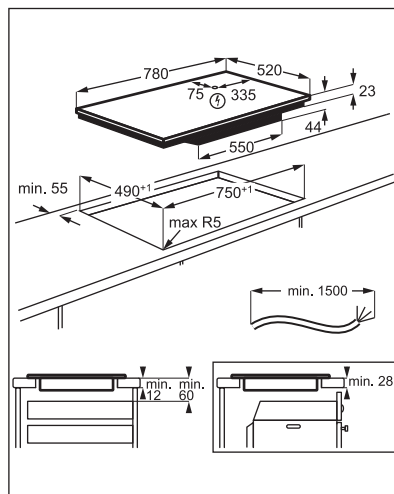
- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømløsning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

### 3.4 Montering

Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, kan du se monteringsinstruksjonene for minimumsavstanden mellom apparatene.

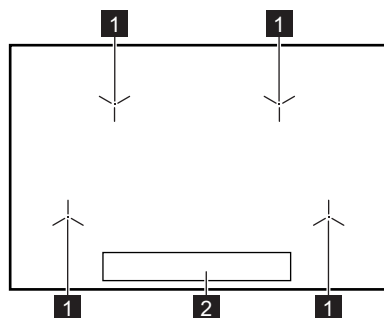


Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over koketoppen



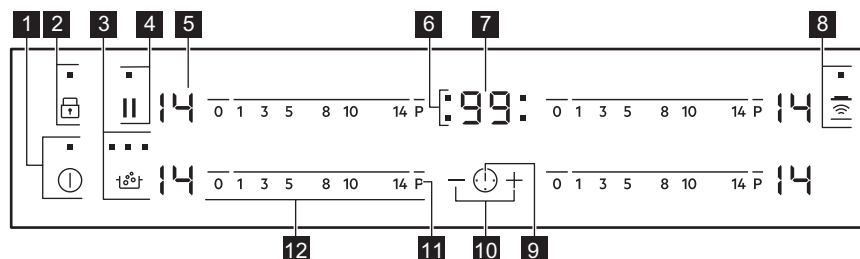
**1** Induksjonskokesone

**2** Betjeningspanel



Se "Tekniske data" for detaljer informasjon om størrelsene på kokesonene.


### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet














Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
<b>1</b>	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
<b>2</b>	Lås / Barnesikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.
<b>3</b>	SenseBoil®	Aktiverer og deaktiverer funksjonen. Indikatorene over symbolet viser framdriften til funksjonen.
<b>4</b>	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
<b>5</b> -	Effektrinddisplay	For å vise effektrinnet.
<b>6</b> -	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
<b>7</b> -	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.



	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
8		Hob <sup>2</sup> Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
9		-	Velge kokesone.
10		-	Øke eller redusere tiden.
11		PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

### 4.3 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	SenseBoil® er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.
	Lås / Barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkobling er aktivert.

### 4.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatorerne viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorerne kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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


## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!



Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Slå på og av


Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

### 5.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen deaktiveres.

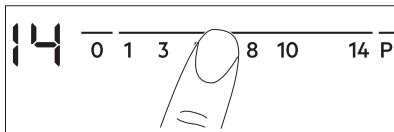
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:**

Effekttrinn	Komfyrtoppen deaktiveres etter
 , 1 – 3	6 timer
4 – 7	5 timer
8 – 9	4 timer
10 – 14	1,5 timer

### 5.3 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinn:




Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.






### SenseBoil®

Funksjonen justerer automatisk temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.



Hvis det er noe restvarme ( /  / ) igjen i kokesonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp.

1. Berør  for å slå på koketoppen.
2. Berør  for å aktivere funksjonen.


Et blinkende  vises for kokesonene der du kan benytte funksjonen.

3. Berør betjeningslinjen for enhver tilgjengelig kokesone som du ønsker å starte funksjonen (mellom effekttrinnene 1-14).

Funksjonen starter.


Dersom du ikke velger noen kokesone innen 5 sekunder, aktiveres ikke funksjonen.




Straks funksjonen starter tennes indikatorene over -symbolet én etter én inntil vannet når kokepunktet.

Når kokepunktet er oppnådd, høres et lydsignal fra platetoppen og varmenivået skifter automatisk til 8.



Hvis alle kokesonene er allerede er i bruk, eller det er noe restvarme igjen i alle, høres et lydsignal, indikatorene over  blinker og funksjonen starter ikke.

For å deaktivere funksjonen  (funksjonen deaktiveres og varmeinnstillingen går ned til 0) eller du kan berøre betjeningslinjen og justere varmeeffekten manuelt.

 Pause-funksjonen og løfting av kokekaret deaktiverer SenseBoil®.

## 5.4 Slik bruker du kokesonene



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

## 5.5 Automatisk oppvarming

Aktiverer denne funksjonen for å få et ønsket effektrinns i en kortere tid. Når den er på, fungerer sonen på høyeste innstilling i starten, så fortsetter den på ønsket varme videre.

 For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

**Aktivere funksjonen for en kokesone:**

berør **P** ( tennes). Berør straks et ønsket effektrinns. Etter 3 sekunder tennes .


**For å deaktivere funksjonen:** endre effektrinns.

## 5.6 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effektrinnet.

 Se i kapittelet "Tekniske data".

**Aktivere funksjonen for en kokesone:**

berør **P** .  tennes.


**For å deaktivere funksjonen:** endre effektrinns.

## 5.7 Timer

Timer med nedtelling


Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.


**For å stille inn kokesonen:** berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere funksjonen:** berør **+** på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

**For å endre tiden:** velg kokesonen med . Berør **+** eller **–**.


**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør **–**. Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.



 Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.


**For å stoppe lyden:** berør .

CountUp Timer

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

**For å stille inn kokesonen:** berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere denne funksjonen:** berør **–** på tidsuret.  vises. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har opptellingen startet. Displayet veksler mellom  og tiden som telles opp (minutter).

**For å se hvor lenge kokesonen er aktiv:** still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å

blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.



**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør  eller . Indikatoren for kokesonen går av.

Varselur


Du kan bruke denne funksjonen som **Varselur** når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

**For å aktivere funksjonen,** berør .

Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

**For å stoppe lyden:** berør .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.


## 5.8 Pause

Denne funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 lyser. Varmeinnstilling reduseres til 1. For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

## 5.9 Lås


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

**Still inn effekttrinnet først.**

**For å aktivere funksjonen:** berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.





**For å deaktivere denne funksjonen:**





berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.





 Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.10 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  Indikatoren tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .


**For å deaktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .



**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** Aktiver koketoppen med .  Indikatoren tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene komfyrtoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.

## 5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)


Slå av komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.


Berør  i 3 sekunder.  eller 

tennes. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

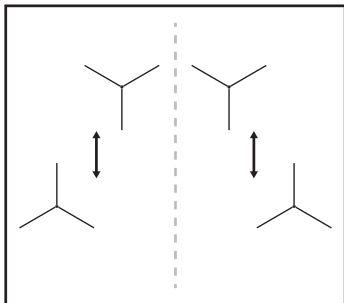
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

## 5.12 Effektstyring

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for varmeinnstillingene av de reduserte sonene veksler mellom den valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen. Etter en tid forblir varmeinnstilling-displayet av de reduserte sonene på den reduserte varmeinnstillingen.



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

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter komfyrtoppen opp mot en spesiell ventilator. Både komfyrtoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på komfyrtoppen. Du kan også betjene viften fra komfyrtoppen manuelt.



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

**Bruke funksjonen manuelt**  
For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. Komfyrtoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker komfyrtoppen. Komfyrtoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

**Automatisk moduser**


	<b>Automa- tisk lys</b>	<b>Ko- king<sup>1)</sup></b>	<b>Ste- king<sup>2)</sup></b>
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 <sup>3)</sup>	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H3	På	Av	Viftehastighet 1
Modus H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
Modus H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3





<sup>1)</sup> komfyrtoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.


<sup>2)</sup> Komfyrtoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.


<sup>3)</sup> Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.


**Skifte automatisk modus**




1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.


3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til  slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.

 For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.

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


Manuell betjening av viftehastigheten  
Du kan også betjene funksjonen manuelt. For å gjøre det berører du  mens komfyrtoppen er aktiv. Dette

deaktiverer automatisk drift av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.

 For å aktivere automatisk drift av funksjonen, deaktiver komfyrtoppen og deretter aktiver komfyrtoppen.

#### Aktivere lyset

Du kan stille inn komfyrtoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer komfyrtoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.

 Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at den keramiske platetoppen deaktiveres.


## 6. RÅD OG TIPS




### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar

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

 Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.


#### Materiale i kokeredskap

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

#### Kokekaret er riktig til induksjonskokeopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.

- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

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

#### Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

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

 Se "Tekniske data".

### 6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

**Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.**

### 6.3 Tips og råd for SenseBoil®

Funksjonen fungerer best for koking av vann og tilberedning av poteter.



Den fungerer ikke med støpejern og teflonpanner, f.eks. med keramisk belegg. Emaljerte stålkjeler anbefales for å oppnå best resultat når du koker poteter.

Kontroller om kokekaret du velger er egnet for SenseBoil® ved å overvåke den første kokeøkten.

For effektiv bruk av SenseBoil® følg rådene nedenfor:

- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 liter eller mer enn 5 liter vann. Påse at vannets totale vekt (eller vekten av vannet og potetene) er mellom 1 og 5 kg.
- Hvis du vil koke poteter, må du sørge for at de er helt dekket med vann,

men husk å la minst en fjerdedel av kjelen være fri.

- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter.
- Påse at du ikke har for mange poteter sammen.
- Unngå å generere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av apparatet) mens funksjonen kjører.
- Ønsker du å bruke salt tilfører du saltet etter at vannet har nådd kokepunktet.
- Funksjonen virker kanskje ikke korrekt for vannkokere og espressokanner.

### 6.4 Öko Timer (Eco-timer)

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

### 6.5 Eksempler på tilberedningsmåter

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



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
– 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.

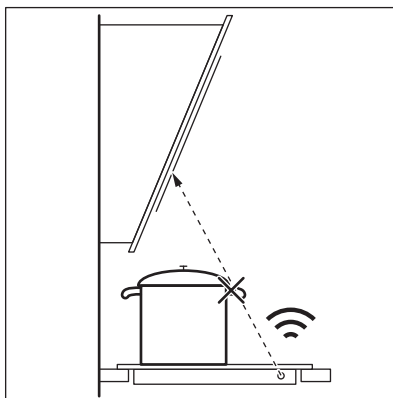
Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
3 – 5	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
<b>P</b>	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

## 6.6 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

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

**Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**







Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjon

Se vårt forbrukernetsted for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen.

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

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

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som

inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilgjengelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING







### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Vent 10 sekunder før du stiller inn varmeeffekten.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen 10 sekunder.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Du har berørt to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt ikke blir varm etter lang tids bruk.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen kjøles ned tilstrekkelig.
	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
 lyser.	Barnesikring eller Lås er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonnen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
<b>F</b> og <b>I</b> vises vekselvis.	Effekten er for lav på grunn av uegnet kokekar eller kokekaret er tomt.	Brukt riktig type kokekar. Se "Råd og tips" og "Tekniske data". Ikke aktiver en sone med et tomt kokekar.
<b>F</b> og <b>P</b> vises vekselvis.	Potten er tom eller inneholder annen væske enn vann, f.eks. olje.	Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.
<b>F</b> og <b>J</b> vises vekselvis.	Det er for mye eller for lite vann i kokekaret. Du kokte annen mat enn vann og poteter. Kokepunktet ble flyttet i tid og SenseBoil® kunne ikke fungere riktig.	Kok kun vann og poteter med bruk av SenseBoil®. Se "Råd og tips".
Du hører en pipelyd, indikatorene over  blinker og SenseBoil® starter ikke.	Ingen av kokesonene er klare til å brukes med SenseBoil®. Det er fremdeles restvarme i kokesonene du vil velge, eller de er fremdeles i bruk.	Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en ledig kokesone uten restvarme.
<b>E</b> og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis <b>E</b> lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede


bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og

garantibetingelser finner du i garantiheftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell QHIK850P  
Type 62 D4A 01 AA  
Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
HUSQVARNA

PNC 949 597 799 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Produsert i Tyskland  
7.35 kW  


### 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekardiometer [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

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

Modellidentifikasjon	QHIK850P	
Type koketopp	Koketopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	21,0 cm
	Høyre foran	21,0 cm
	Høyre bak	21,0 cm

Strømførbbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	179,6 Wh / kg
	Venstre bak	177,0 Wh / kg
	Høyre foran	188,8 Wh / kg
	Høyre bak	177,0 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		180,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse


## 10.2 Energisparende


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

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

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

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	23
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	25
3. INSTALLATION.....	27
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	28
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	30
6. RÅD OCH TIPS.....	34
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	37
8. FELSÖKNING.....	37
9. TEKNISKA DATA.....	39
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	40

## BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Ta några minuter och läs igenom detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



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

**[www.husqvarna-electrolux.se/support](http://www.husqvarna-electrolux.se/support)**



Registrera din produkt för bättre service:

**[www.husqvarna-electrolux.se](http://www.husqvarna-electrolux.se)**



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


**[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

### 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.

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



## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



#### **WARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
  - Installera eller använd inte en skadad produkt.
  - Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
  - Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
  - Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
  - Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
  - Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
  - Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
  - Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
  - Om produkten är installerad ovanför en låda:
    - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
    - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
  - Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.
- Produkten måste jordas.
  - Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
  - Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
  - Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
  - Använd rätt nätkabel.
  - Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
  - Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
  - Dragavlasta kabeln.
  - Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
  - Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
  - Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
  - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
  - Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
  - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
  - Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
  - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
  - Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.

## 2.3 Användning



### WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### WARNING!

Risk för brand och explosion

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



### WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Underhåll

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

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## 2.6 Avfallshantering



**WARNING!**  
Risk för kvävning eller skador.

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

## 3. INSTALLATION



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Före installationen

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

Serienummer .....

### 3.2 Inbyggnadshällar

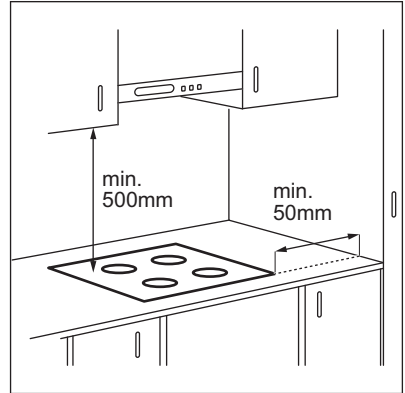
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 3.3 Nätkabel

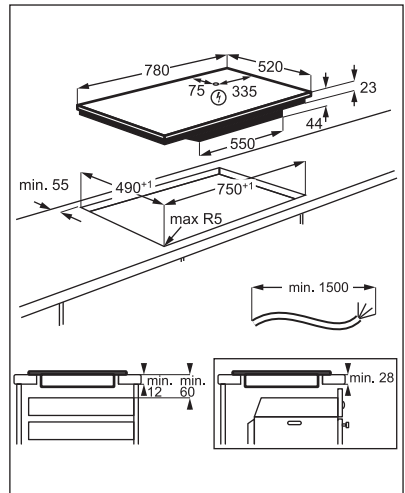
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

### 3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten för minsta avstånd mellan produkterna.

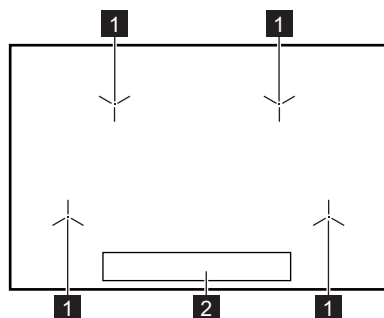


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av matlagningssytan



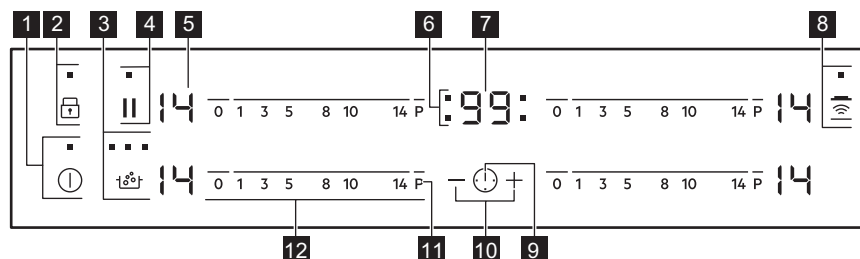
**1** Induktionskokzon

**2** Kontrollpanel



För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen














Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>1</b>	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
<b>2</b>	Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
<b>3</b>	SenseBoil®	För att aktivera och avaktivera funktionen. Indikatorerna ovanför symbolen visar hur programmet fortskrider.
<b>4</b>	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>5</b> -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
<b>6</b> -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9		-	För att välja kokzon.
10	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
11	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

### 4.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	SenseBoil® är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnsäkerhetslås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

## 4.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



### WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för

närvarande. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

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

### 5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

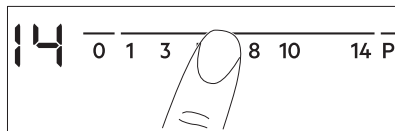
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
10 - 14	1,5 timme

### 5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



### SenseBoil®

Funktionen justerar automatiskt vattentemperaturen så att den inte kokar över när den når kokpunkten.



Om det finns någon restvärme ( / / ) på kokzonen som du vill använda, avges en akustisk signal och funktionen startar inte.

1. Tryck på för att aktivera hällen.
2. Tryck på för att aktivera funktionen.



Ett blinkande visas för kokzoner där du för närvarande kan använda funktionen.

3. Tryck på kontrollfältet för någon tillgänglig kokzon för vilken du vill



starta funktionen (mellan värmeinställningarna 1-14).


Funktionen startar.


Om du inte väljer någon kokzon inom 5 sekunder aktiveras inte funktionen.

-  När funktionen startar tänds indikatorlamporna ovanför -symbolen efter varandra tills vattnet når kokpunkten.

När funktionen känner av kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmenivån ändras automatiskt till 8.

-  Om alla kokzoner redan är i bruk eller det finns lite restvärme på alla, avger hällen ett pipljud, indikatorlamporna över  blinkar och funktionen startar inte.

För att stänga av funktionen, tryck på  (funktionen avaktiveras och värmeläget går ner till 0) eller tryck på kontrollfältet och justera värmeläget manuellt.


-  Paus-funktionen och upplyftning av kastrullen avaktiverar SenseBoil®.

## 5.4 Använda kokzonerna



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

## 5.5 Automatisk uppvärmning

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.

-  För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en**


**kokzon:** tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 5.6 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

-  Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på **P**.  tänds.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 5.7 Timer


Nedräkningstimer


Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.


Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.


**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på **+** på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på **+** eller **-**.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på **-**. Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.




-  När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .


### CountUp Timer




Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.


**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern varpå  tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och räknad tid (minuter).




**För att se hur länge kokzonen är**

**igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

### Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.



## 5.8 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.


Tryck på  för att aktivera funktionen.


 tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.

## 5.9 Lås

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

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på   tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.


**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.










När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.


## 5.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.


**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge.




Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .


**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .



**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.

## 5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.


Tryck på  i 3 sekunder.  eller 


tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

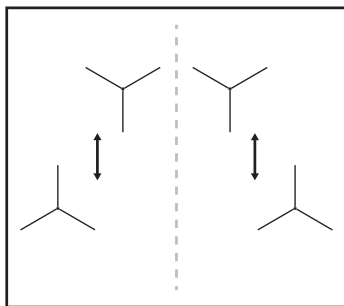


När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 5.12 Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



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

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

också använda fläkten från hällen manuellt.



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

Använda funktionen automatiskt  
Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen


	Automa- tiskt ljus	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3





<sup>1)</sup> Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.


<sup>2)</sup> Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.


<sup>3)</sup> I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.


Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.




- Tryck på  i 3 sekunder.
- Tryck på  några gånger tills  tänds.
- Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.


 Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

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


Styra fläkthastigheten manuellt  
Du kan även styra funktionen manuellt.  
Det gör du genom att trycka på  när

hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

 Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.


Aktivera belysningen  
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.


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

## 6. RÅD OCH TIPS

 **VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl

 För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.


 Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl

#### Kockärismaterial

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

**Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:**

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

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

#### Kockärlets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

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

 Se avsnittet "Tekniska data".

## 6.2 Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

## 6.3 Tips och råd för SenseBoil®

Funktionen fungerar bäst för att koka vatten och potatis.



Det fungerar inte med gjutjärn och nonstick-kokkäril, t.ex. med en keramisk beläggning. Kastruller av emaljerat stål rekommenderas för att uppnå bästa resultat när du kokar potatis.

Kontrollera om kokkärlet är lämpligt för SenseBoil® genom att övervaka den första kokningen.

För effektiv användning av SenseBoil®, följ våra råd nedan:

- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kokkärlet med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 liter

men inte mer än 5 liter. Se till den totala vikten av vattnet (eller vattnet och potatisen) ligger mellan 1-5 kg.

- Om du vill koka potatis, se till att de är helt täckta med vatten, men kom ihåg att lämna minst en fjärdedel av kokkärlet tomt.
- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis.
- Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Undvik externa vibrationer (t.ex. använd en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid produkten) när funktionen är igång.
- Om du vill använda salt, tillsätt det när vattnet når kokpunkten.
- Funktionen kanske inte fungerar ordentligt för vattenkokare och mokabryggare.

## 6.4 Öko Timer (Eko-timer)

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

## 6.5 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.

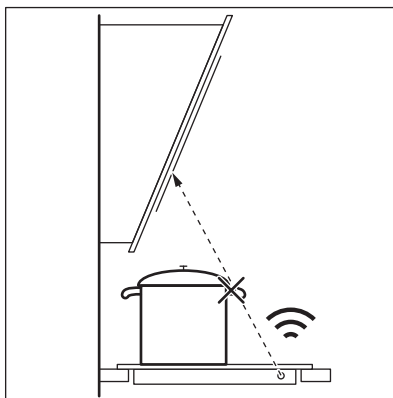
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase- rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
<b>P</b>	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

## 6.6 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När hällen används med funktionen:

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

**Fläkten på bilden är bara ett exempel.**



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood är igång.

**Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen**

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen.

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING




**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Om produkten inte fungerar ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
 och  visas växelvis.	Effekten är för låg på grund av olämpligt kokkärl eller att kokkärlet är tomt.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips" och "Tekniska data". Slå inte på någon kokzon med en tom kastrull på.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
<input type="checkbox"/> F och <input type="checkbox"/> 2 visas växelvis.	Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.	Undvik att använda funktionen med någon annan vätska än vatten.
<input type="checkbox"/> F och <input type="checkbox"/> 3 visas växelvis.	Det finns för mycket eller för lite vatten i kokkärlet. Du kokade något annat än vatten och potatis. Kokpunkten flyttades i tid och SenseBoil® kunde inte fungera korrekt.	Koka bara vatten och potatis med SenseBoil®. Se "Råd och tips".
Du hör ett pip-ljud, indikatorerna ovanför  blinkar och SenseBoil® startar inte.	Ingen av kokzonerna är klar att användas med SenseBoil®. Det finns lite restvärme på kokzonerna du vill använda eller så används de fortfarande.	Avsluta dina tidigare tillagningar och välj en ledig kokzon utan restvärme.
<input type="checkbox"/> E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om <input type="checkbox"/> E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

## 8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskylt

Modell QHIK850P  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr .....  
HUSQVARNA

PNC 949 597 799 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Modellbeskrivning	QHIK850P	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	21,0 cm
	Höger bak	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	179,6 Wh/kg
	Vänster bak	177,0 Wh/kg
	Höger fram	188,8 Wh/kg
	Höger bak	177,0 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	180,6 Wh/kg	

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

### 10.2 Energibesparing


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


- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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



## 11. MILJÖSKYDD

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

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





[www.husqvarna-electrolux.se/shop](http://www.husqvarna-electrolux.se/shop)



867358284-A-242020



 **Husqvarna**<sup>®</sup>