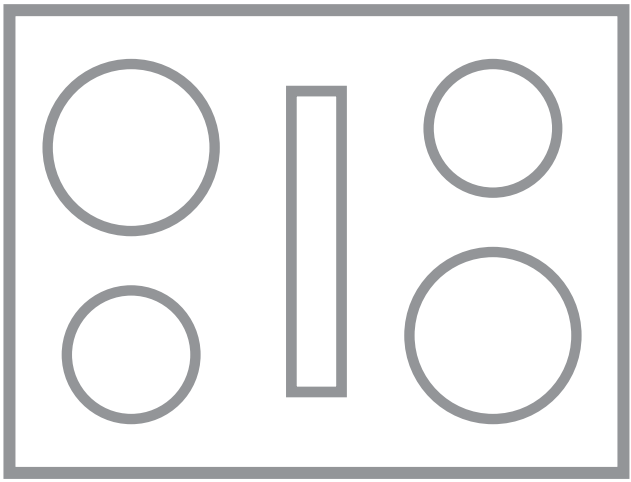
QHFB862P

NO **Bruksanvisning** **2**
Platetopp

SV **Bruksanvisning** **30**
Inbyggnadshäll

USER MANUAL



Husqvarna®

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....5
3. MONTERING.....8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....10
5. DAGLIG BRUK.....12
6. TILLEGGSFUNKSJONER.....17
7. RÅD OG TIPS.....18
8. STELL OG RENGJØRING.....21
9. FEILSØKING.....23
10. TEKNISKE DATA.....26
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....26
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....29

KJÆRE KUNDE

Takk for at du valgte dette Husqvarna-Electrolux-produktet. Vi har laget 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 på ordinære produkter. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av produktet.
Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.husqvarna-electrolux.se/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.husqvarna-electrolux.se



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.
Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.
Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- 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, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet 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: Matlagingsprosessen må overvåkes En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømnettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Påse at det er god luftventilasjon der produktet er installert for å unngå at gasser fra eventuelle produkter som drives med brennbart drivstoff, deriblant åpen ild, ikke blir blandet med luften i produktet.

- Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte og at luften som samles opp av produktet ikke blir ført inn i en kanal som brukes til å fjerne røyk og damp fra andre produkter (sentralvarmesystemer, termosifoner, varmtvannsberedere osv.).
- Når produktet brukes med andre produkter, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret regelmessig, og fjern fettoppsamling for å unngå brannfare.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Hvis produktet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble produkt fra strømnettet ved alle poler. Fullstendig frakobling må oppfylle vilkårene som er spesifisert i overspenningskategori III. Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

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 fottøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet 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.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til vifteblad ene.
- 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.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Ved utluft installasjon, og der tilbehøret er til stede eller er obligatorisk (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske tilkoblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Produktet må jordes.
- Før du ufører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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 strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

ADVARSEL!
Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte. Ventilasjonen må

kontrolleres regelmessig av en kvalifisert person.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Bruk aldri åpen flamme når den integrerte ventilatoren er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!
Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake 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 oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ta aldri av risten eller filteret når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Bruk aldri den integrerte ventilatoren uten ventilatorfilter.
- Ikke dekk til inntaket på den integrerte ventilatoren med kokekar.
- Ikke åpne bunnlokket når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av den integrerte ventilatoren, for å unngå at de setter seg fast.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med varmt vann og en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

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

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

2.6 Avfallshåndtering

ADVARSEL!
Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

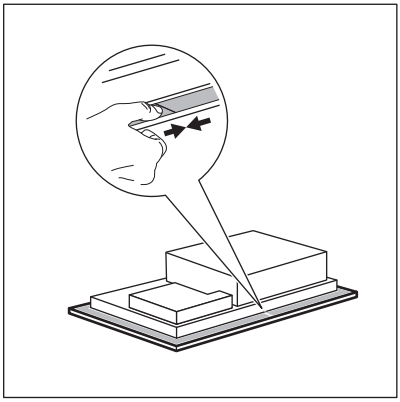
Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

3.2 Koketopper

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

3.3 Feste tetningen



Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikkens. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

Integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

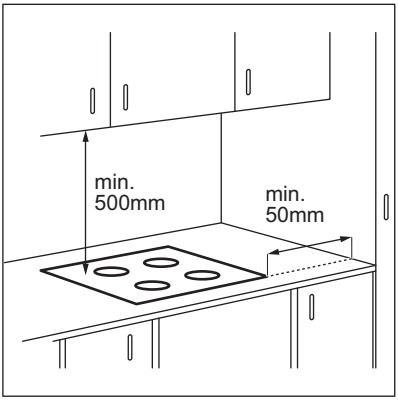
Når koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonen ikke kommer under glasskeramikken.

3.4 Sammenstilling

Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

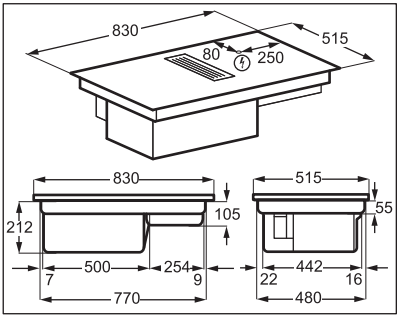
Følg koblingsdiagrammet for platetoppen og koblingsdiagrammet for vindusbryter (hvis aktuelt) som vises i monteringsheftet og/eller etikettene under platetoppen.

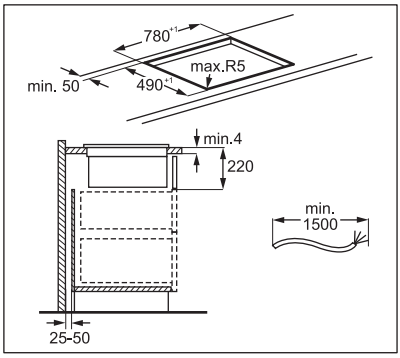
Kun for utvalgte land
I tilfelle avtrekksinstallasjon kan det være nødvendig med en vindusbryter (rådfør med en autorisert tekniker). Du må kjøpe den separat, da den ikke leveres sammen med platetoppen. Vindusbryteren må installeres av en autorisert tekniker. Se installasjonsheftet.



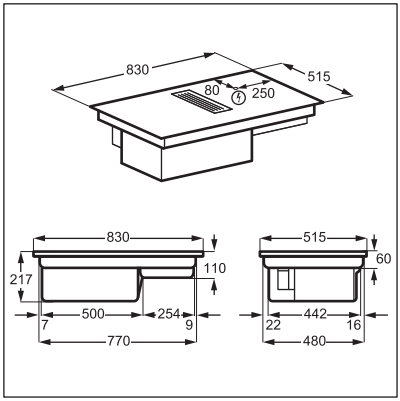
Hvis produktet installeres over en skuff, kan den varme opp ting lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

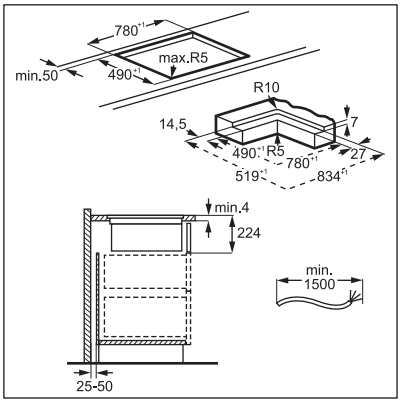
NEDFELLT INSTALLASJON

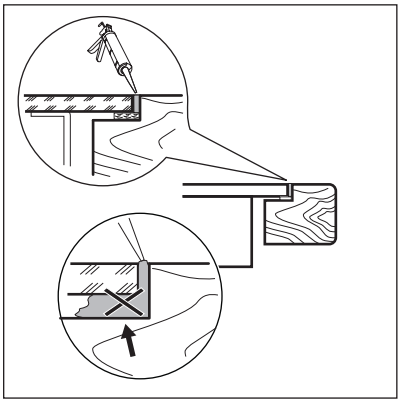




PLANLIMT INSTALLASJON







Filterhusenhet
Produktet må brukes til enhver tid med alle filtrene som er inkludert i leveringen.

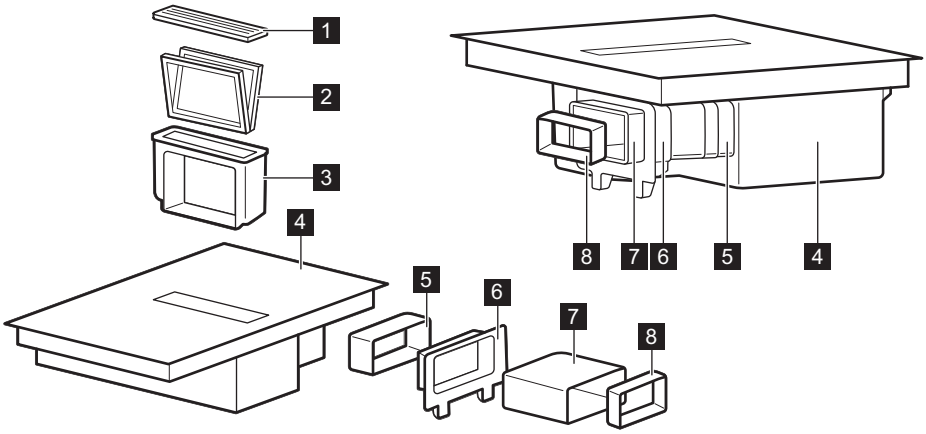
Før førstegangs bruk, sørg for å plassere filteret inne i huset, med de svarte sidene vendt innover og de sølvfargede sidene vendt utover. Se "Rengjøre panserfilteret". Når filterhuset er montert, setter du det inn i ventilatorsystemet, og plasserer risten på ventilatoren.

3.5 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

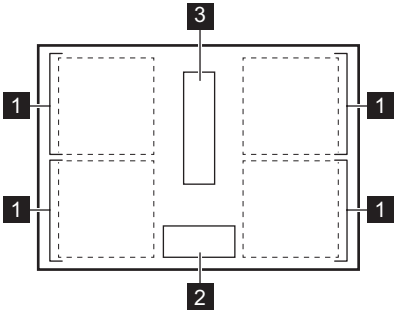
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Produktoversikt



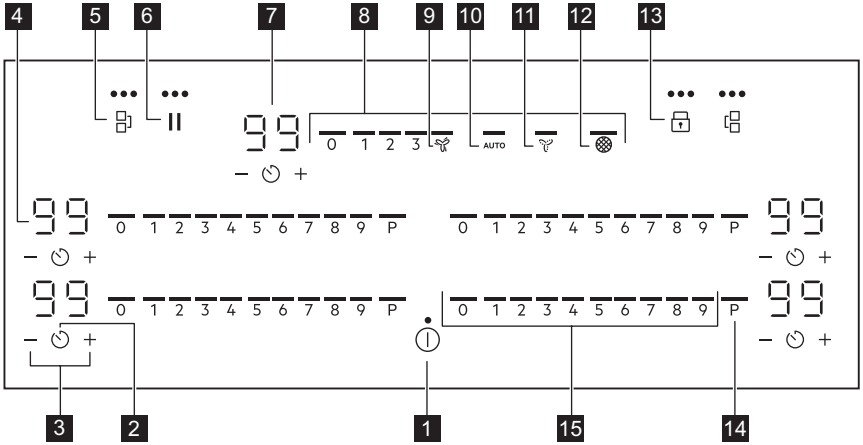
1 Rist
2 Filter
3 Filterhus
4 Platetopp
5 Kobling
6 Bakveggmontering mot skap
7 Rør
8 Adapter

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel
3 Ventilatoren

4.3 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	På / Av	For å slå produktet av og på.
2	⏲	Timer	For å stille inn funksjonen.
3	+ / −	-	Øke eller redusere tiden.
4	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
5	▪▫	Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.

	Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
6	||	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
7	-	Timerdisplay for ventilator	Vise tiden i minutter.
8	-	Betjeningslinje for ventila-tor	For å stille inn en viftehastighet.
9		Boost	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10	AUTO	Automatisk modus for ventilator	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
11		Breeze	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
12		Indikator for ventilatorfilter	For å indikere og minne på at ventilatorfilte-ret må regenereres.
13		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.
14	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
15	-	Betjeningslinje for plate-topp	Stille inn en varmeinnstilling.

4.4 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
E + tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold ⏻ for å slå koketoppen på eller av.

5.2 Kjeleregistrering

Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

Hvis du setter kokekar på en kokesone før du velger en varmeinnstilling, vises indikatoren over 0 på betjeningslinjen.

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

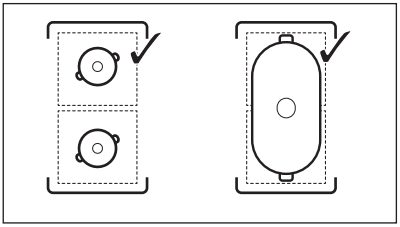
For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

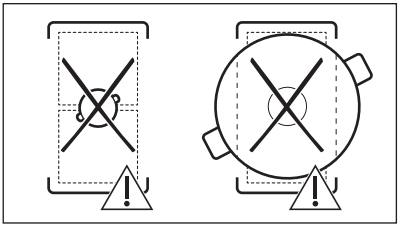
5.3 Bruke sonene

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

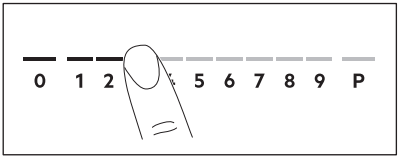
For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplatetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.





5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.

Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.

2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

5.5 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 effekttrinnet.

Se i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokesone: berør P.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

5.6 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

/ / Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

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

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:
- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

5.7 Timer Valg

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt. Du kan stille inn funksjonen for ventilatoren separat. Se «Ventilatorfunksjoner».

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på + eller − for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.

For å endre tiden: velg kokesonen med , og trykk på + eller −.

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med , og trykk på −. Gjenværende tid teller ned til 00.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen blir deaktivert. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effekttrinnet viser 00.

1. Trykk på .
2. Trykk + eller − for å stille inn tiden.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

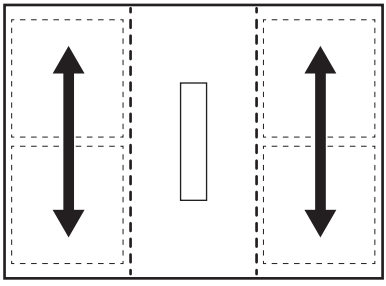
For å deaktivere funksjonen: trykk på og −. Gjenværende tid teller ned til 00.

5.8 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene (koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og antall faser i platetoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på belasting. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effekttrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.
- Ventilatoren er alltid tilgjengelig som egen elektrisk belastning.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



5.9 Ventilatorfunksjoner

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Manuell modus

Ventilatoren kan brukes ved siden av platetoppen under tilberedningen, samt mens platetoppen er slått av.

1. Trykk på ett av viftehastighetsnivåene (1–3) på ventilatorens betjeningslinje for å aktivere ventilatoren.

Det høres et signal og indikatorene over kontrollpanelet vises.

2. Juster viftehastighetsinnstillingen etter behov ved å trykke på et av de tilgjengelige nivåene på ventilatorens betjeningslinje.
3. Trykk på 0 på ventilatorens betjeningslinje for å deaktivere ventilatoren.

Indikatorene over ventilatorens betjeningslinje forsvinner.

AUTO

Funksjonen justerer automatisk viftehastighetsnivået basert på temperaturen i kokesonen. Funksjonen aktiveres vanligvis som standard.

AUTO-modus tilbyr fire viftehastighetsalternativer: H1-H4 (lav til intens). H4 er angitt som standard. Du kan endre innstillingene i menyen: . Se «Menystruktur».

Du kan aktivere funksjonen mens platetoppen er på og ingen av kokesonene er aktive, eller når som helst under tilberedningen.

Hvis du aktiverer funksjonen mens platetoppen er av, ingen av kokesonene er aktive og det ikke er noen restvarme synlig på betjeningspanelet, vil funksjonen slå seg av selv etter noen sekunder.

1. Trykk og hold ⏻ for å aktivere platetoppen.
2. Hvis funksjonen ikke er på som standard, trykker du på AUTO for å aktivere den.

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

3. Plasser kokekaret på platetoppen og velg et effekttrinn. Øk eller reduser effekttrinnet etter behov.

Ventilatoren vil reagere på temperaturen i kokesonen og øke eller redusere viftehastighetsnivået tilsvarende. Indikatorene over ventilatorens betjeningslinje dukker opp.

4. Trykk 0 på platetoppens betjeningslinje for å deaktivere en kokesone eller på ⏻ for å deaktivere platetoppen.

AUTO vil kjøre en stund avhengig av den innstilte modusen (H1-H4).Hvis den gjenværende varmen er lav, kan også Breeze begynne å fungere.

Viftehastigheten kan justeres manuelt under tilberedning ved å trykke på .

For å deaktivere funksjonen, trykk på AUTO eller en annen innstilling på ventilatorens betjeningslinje . Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner.

Hvis du deaktiverer platetoppen mens AUTO er i gang, vil funksjonen bli husket for neste tilberedningsøkt.

Ventilatortimer

Bruk funksjonen til å spesifisere hvor lenge ventilatoren skal aktiveres.

Det er ikke mulig å stille inn ventilatortimeren mens ventilatoren er deaktivert.

1. Trykk ⏲ ved siden av ventilatorens betjeningslinje.
2. Trykk på + eller — for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på ⏲ for å starte timeren.

Timeren begynner å telle ned.

- Når timeren er ferdig med nedtellingen, stopper ventilatoren.
- Det er mulig å stille inn ventilatortimeren mens AUTO er på. Hvis AUTO deaktiverer ventilatoren

før den innstilte tiden er ute, tilbakestilles timeren.
- Hvis timeren deaktiverer ventilatoren før AUTO, vil funksjonen slås av. Indikatorene over 0 og AUTO forsvinner.
- I begge tilfeller aktiveres AUTO neste gang du slår på platetoppen.

Boost

Funksjonen aktiverer ventilatorviften ved det maksimale hastighetsnivået.

1. Trykk på for å aktivere funksjonen.

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

2. Trykk på igjen for å deaktivere funksjonen om nødvendig.

Funksjonen kan fungere uavbrutt i maksimalt 10 minutter. Etter den tiden endres viftehastigheten automatisk til 3. Du kan aktivere funksjonen igjen om nødvendig.

Breeze

Funksjonen stiller ventilatorviften til en ekstra lav hastighet. Viften begynner å gå på et minimum støynivå umiddelbart etter at funksjonen er aktivert. Du kan bruke funksjonen etter tilberedning for å fjerne eventuell rest lukt.

For å aktivere funksjonen når platetoppen er av:

1. Trykk på .

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises. Et tidsur satt til 60 minutter vises på displayet ved siden av kontrollpanelet for ventilatoren.

2. Juster timeren med + eller — ved behov.

Når tidsuret er ferdig med nedtellingen, deaktiveres ventilatoren automatisk.

Auto Breeze

Funksjonen stiller automatisk inn viften slik at den fortsetter å gå etter at du er ferdig med tilberedningen, og slår av platetoppen. Viften går på et minimumshastighetsnivå i maksimum 20 minutter. Funksjonen fjerner eventuell resterende lukt etter tilberedning.

Når du bruker platetoppen for første gang, aktiveres funksjonen som standard.

Når funksjonen er i bruk, vil indikatoren ovenfor AUTO dukke opp. Den gjenværende driftstiden vises på ventilatortimeren. Det er ikke mulig å justere innstilt tid. Når syklusen er over, slår viften seg av automatisk.

For å deaktivere funksjonen mens den er i gang:

Trykk på AUTO eller 0 på ventilatorens betjeningslinje.
Ventilatorviften deaktiveres.

For å deaktivere funksjonen fullstendig:

1. Gå inn i menyen: trykk og hold ⏻ inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
2. Trykk på på fronttidtakeren til **dF** dukker opp på displayet.
3. Trykk på + eller — på fronttidtakeren til **Av (--)** vises.
4. Trykk på ⏻ for å avslutte.

Det anbefales å ikke deaktivere funksjonen og å la den gå uavbrutt under hele syklusens varighet.

5.10 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Symbol	Innstilling	Mulige alternativer
b	Lyd	På / Av (--)
H	AUTO-modus	1 - 4
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnstillinger: trykk og hold ⏻ i 3 sekunder. Deretter, trykk og

hold . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre sonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren.

Trykk på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på + eller — på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på .

OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.

Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

6. TILLEGGSFUNKSJONER

6.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene, samt ventilatoren, er deaktiverte,
- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- produktet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La sonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

Forholdet mellom varmeinnstilling / viftehastighetsinnstilling og tiden før produktet slår seg av:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

Viftehastighetsinnstilling	Ventilatoren deaktiveres etter
	10 timer
1 - 3	10 timer

6.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling. Hastigheten på avtrekksviften senkes til hastighet 1. Når du aktiverer funksjonen mens ventilatoren er i automatisk modus, reduseres ikke ventilatorviftehastigheten.

Når funksjonen er i bruk, kan og brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på .

Varmeinnstillingen senkes til 1. Hastigheten på avtrekksviften senkes til hastighet 1.

2. **For å deaktivere funksjonen**: trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen / viftehastighetsinnstillingen vises.

6.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer

utilsiktet endring av varmeinnstillingen / viftehastigheten

Angi varmeinnstillingen / viftehastigheten først.

For å aktivere funksjonen: trykk på 🔒. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på 🔒 igjen.

Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

6.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen og ventilatoren brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på ⏻. Ikke velg noen varmeinnstilling / ventilatorinnstilling. Trykk og hold 🔒 i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med ⏻.

Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor 🔒 er på.

For å aktivere funksjonen: trykk på ⏻. Ikke velg noen varmeinnstilling / ventilatorinnstilling. Trykk og hold 🔒 i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med ⏻.

Tilberedning med funksjonen aktivert: trykk på ⏻, trykk deretter på 🔒 i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen.

Når du deaktiverer platetoppen med ⏻, aktiveres funksjonen igjen.

6.5 Bridge

Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene».

Denne funksjonen forbinder to soner slik at de fungerer som én.

Still inn effekttrinnet til en av sonene.

For å aktivere funksjonen for venstre / høyre soner: berør ▪] / [▪. For å stille inn eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre / høyre kontrollsensorene.

For å deaktivere funksjonen: berør ▪]/ [▪. Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

7. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset , da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

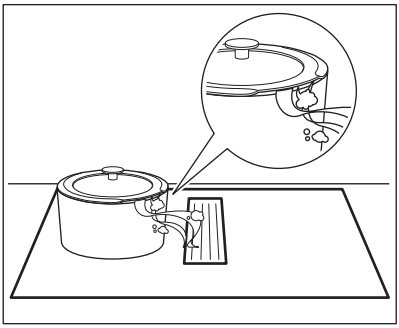
Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
  - Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
  - Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.

Se «Tekniske data».

Dampventilerte lokk

For ytterligere å optimalisere tilberedningsøktene ved siden av ventilatoren, kan du bruke de spesielle dampventilerte lokkene med kokekarene dine. Lokkene er utformet for å styre dampen som produseres inne i gryten mot ventilatoren, og minimerer uønsket matlukt og høy fuktighet på kjøkkenet. Lokkene kan kjøpes separat i flere størrelser for å passe de fleste vanlige kokekartyper. Besøk nettstedet vårt for mer informasjon.



7.2 Avgir støy under drift

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

7.4 Forenklet matlagingsguide

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.

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

7.5 Råd og tips for ventilatoren

- Du kan plassere gryter på risten når ventilatoren ikke er i bruk. Det vil ikke forårsake skade.
- Når AUTO-modusen er i bruk, starter viften på lav hastighet ved begynnelsen av hver tilberedningsøkt. Hastigheten øker gradvis. Du kan også justere hastigheten, om det trengs.

8. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!
Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

8.3 Rengjøre ventilatoren

Rist

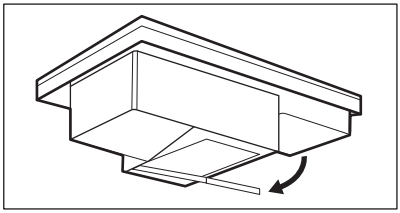
Risten fører luften inn i ventilatoren. I tillegg beskytter den ventilatorsystemet, og forhindrer at fremmedlegemer faller ned i det ved et uhell. Risten er laget av aluminium og rustfritt stål . Du kan vaske risten manuelt eller i oppvaskmaskin. Tørk av risten med en myk klut.

Vanntank

Det finnes en vanntank under ventilatoren. Det samler opp kondens som dannes under hver matlagningsprosess. Vann kan til enhver tid dryppe fra ventilatorsystemet og inn i vanntanken. Husk å tømme vanntanken regelmessig.

Før du åpner vanntanken, plasser en beholder eller et brett under den for å samle opp vann.

1. For å åpne vanntanken, kan du skyve låsenemekanismen ut og åpne dem en etter en.



2. Hell ut vannet og skyll vanntanken.

ADVARSEL!
Pass på at det ikke kommer væske inn i ventilatoren.

Hvis det søles vann eller andre væsker inne i ventilatorsystemet:

1. Slå av platetoppen.
2. Løft risten og rengjør området rundt forsiktig med varmt vann, en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel.
3. Tørk av overflødig væske som er samlet i bunnen av ventilatoren med en svamp eller en tørr klut.
4. Rengjør filteret, om nødvendig (referer til «Rengjør ventilatorfilteret»).
5. Tøm vanntanken om nødvendig.
6. Slå på ventilatoren, still viftehastighetsnivået til 2 eller høyere og la den kjøre i en viss tid for å bli kvitt den gjenværende fuktigheten.

8.4 Rengjøre ventilatorfilteret

2-i-1 kullfilteret med lang levetid kombinerer filtreringen av fett og lukt i én enhet. Filteret består av to elementer som befinner seg på venstre og høyre side av filterhuset. Hvert element består av et fettfilter og et karbonfilter med lang levetid. Fettfilteret samler opp fett, olje og matrester og hindrer dem i å komme inn i ventilatorsystemet. Kullfilteret med lang levetid, som inneholder aktivt karbonskum, nøytraliserer røyk og matlukt. Rengjør og regenerer filteret regelmessig:

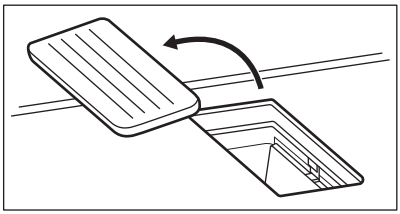
- Rengjør filteret så snart det oppsamlede fettet er synlig. Rengjøringsfrekvensen avhenger av mengden fett og olje som brukes i matlagingen. Det anbefales å rengjøre filteret hver 10.–20. time, eller oftere, hvis nødvendig.
- Regenerer filteret kun når varselet er på. Maksimalt antall regenereringer er 6–7. Etter dette må filteret skiftes ut med et nytt.
  Platetoppen har en innebygd teller med varsel som minner deg på å regenerere filteret. Telleren for varselet starter automatisk når du slår på ventilatoren for første gang. Etter 100 timers bruk vil filterindikatoren begynne å blinke for å signalisere at det er på tide å regenerere filteret. Varselet forblir på i 30 sekunder etter at du deaktiverer ventilatoren og platetoppen. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen.

ADVARSEL!
Et overmettet filter kan utgjøre en brannfare.

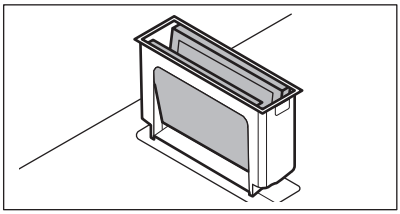
Demontering/montering av filteret

Filteret og filterhuset er plassert rett under risten midt på platetoppen. Fjern dem forsiktig, da de kan være glatte på grunn av oppsamlet fett.

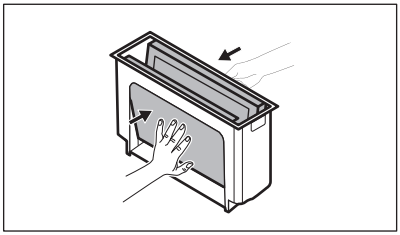
1. Fjern risten.

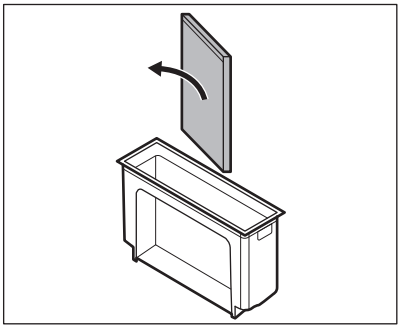


2. Ta ut filterhuset.



3. Skyv de to elementene forsiktig fra utsiden inn og brett dem sammen. Ta deretter filteret ut av filterhuset.





4. Monter filterenheten igjen etter rengjøring:
   a. Skyv filterelementene inne i filterhuset langs de innebygde skinnene.Pass på at de svarte sidene vender innover og at de sølvfargede sidene vender utover. Etter å montere dem tilbake skal du kunne se den svarte siden inne i hulrommet.
   b. Sett filterhuset tilbake.

Rengjøring av filterhuset

Vask filterhuset manuelt med et mildt vaskemiddel og en myk klut. Du kan også vaske den i oppvaskmaskinen.

Rengjøre filteret

1. Vask filteret i varmt vann uten rengjøringsmidler. Vaskemidler kan skade luktfiltreringen. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig. Du kan også vaske filteret i oppvaskmaskin på 65–70 °C (ved hjelp av et program som er lengre enn 90 min), uten oppvaskmiddel og uten servise i samme vask.
2. Tørk filteret i ovnen i 20-30 min ved 70 °C. Plasser filteret på den midterste risten. Sørg for å bruke en ovnsfunksjon uten vifte. Alternativt kan du la filteret tørke over natten ved romtemperatur. Filteret må tørkes helt før det settes sammen igjen.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake i rommet i viften.

Fornye filteret

1. Rengjør filteret først, som beskrevet i trinn 1.
2. Plasser filteret i ovnen ved 80–110 °C i 60 min. Plasser filteret på den midterste risten. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake.
4. Trykk ⊗ kort for å tilbakestille telleren.

Telleren starter på nytt.

9. FEILSØKING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av sonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer 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».
Indikatoren over symbolet 🔒 tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplatetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).

Problem	Mulig årsak	Løsning
Betjeningslinjen for ventilatoren blinker og ventilatoren starter eller slås av.	Viften kan slå seg av selv under visse forhold, f.eks. når rommet ikke er tilstrekkelig ventilert.	Åpne vinduet. Det kan hende du må installere vindusbryteren. Se "Montering". Hvis vindusbryteren allerede er der, må du kontrollere at den er riktig installert. Se installasjonsheftet. Trykk et hvilket som helst symbol. Ventilatoren fungerer igjen.
Ventilatorviften fungerer ikke som den skal når ventilatorfunksjonene er aktiverte.	Omgivelsestemperaturen rundt ventilatoren er for høy. Det er utilstrekkelig luftsirkulasjon på innsiden og rundt ventilatoren.	Deaktiver platetoppen og koble den fra strømforsyningen. Vent i minst 10 sekunder, og koble den til igjen. Andre forslag: Prøv å avkjøle temperaturen i området rundt. Ta ut ventilatorfilteret og fjern gjenværende fuktighet fra innsiden av ventilatoren. Se «Stell og rengjøring». La ventilatorsystemet tørke i én dag, og aktiver deretter ventilatoren igjen.
Dampen som dannes under tilberedning absorberes ikke tilstrekkelig av ventilatoren.	Lokkene på kokekaret er ikke riktig plassert.	Hvis kokekaret ikke har ventilerte lokk, må du sørge for å vippe lokkene slik at dampen rettes mot ventilatoren. Se "Råd og tips" for informasjon om de spesielle dampventilerte lokkene som anbefales å bruke med det integrerte ventilatoren.
	Ventilatorfilteret er overmettet.	Regenerer ventilatorfilteret og tilbakestill varselet. Se «Stell og rengjøring».
E og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

9.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell QHFB862P:
Type 66 D4A 01 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr. .....
HUSQVARNA

PNC 949 597 940 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

10.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	QHFB862P
Platetopp	Integrert platetopp
Antall soner	4
Oppvarmingsteknologi	Induksjon

Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre fremme	L 22.3 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre fremme	L 22.3 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme Høyre bak	179.6 Wt/kg 189.1 Wt/kg 187.3 Wt/kg 189.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		186.3 Wt/kg

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

11.2 Platetopp - Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

11.4 Produktinformasjonsark og produktinformasjon for ventilator i henhold til EUs energimerking og økodesignforskrifter

Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014		
Leverandørens navn eller varemerke	HUSQVARNA	
Modellidentifikator	QHFB862P	
Årlig energiforbruk – AEChood	28.8	kWt/a

Virkningsgradklasse	A +	
Væske dynamisk effektivitet – FDEhood	32.4	
Væske dynamisk effektivitetsklasse	A	
Lyseffektivitet - Lehood	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood	85.1	%
Fettfiltrering effektivitetsklasse	B	
Minimum luftstrøm ved normal bruk	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm ved normal bruk	500.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling	630.0	m³/t
A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet	49	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet	64	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet	70	db(A) re 1 pW
Strømforbruk i av-modus - Po	0.49	W
Strømforbruk i ventemodus – Ps	-	W
Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014		
Tidsøkningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks – EEIhood	41.4	
Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP	259.2	m³/t
Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt – PBEP	444	Pa
Maksimal luftstrøm – Qmax	630.0	m³/t
Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP	98.8	W
Nominell effekt for belysningssystemet – WL	-	W
Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle	-	lux

Produkt testet i henhold til: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

Dataene i tabellen ovenfor viser til produktene i avtrekksmodus. Produkter i resirkuleringsmodus kan ombygges til avtrekksmodus ved å følge installasjonsinstruksjonene som er gitt i installasjonsheftet, og ved å bruke et dedikert filter som er tilgjengelig i våre offisielle butikker. Besøk nettstedet vårt for mer informasjon.

11.5 Ventilator – energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du begynner å lage mat, sett ventilatoren på et lavt hastighetsnivå. Når tilberedningen er ferdig, la ventilatoren gå i noen minutter.
- Øk viftehastigheten bare for å bli kvitt store mengder damp eller os. Det anbefales å bruke Boost funksjonen kun i ekstreme situasjoner.
- Rengjør filteret regelmessig og skift det ut når det er nødvendig for å opprettholde effektiviteten.
- Bruk den maksimale diameteren på kanalsystemet for å optimalisere effektiviteten og minimere støy.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....31
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....33
3. INSTALLATION....36
4. PRODUKTBESKRIVNING....38
5. DAGLIG ANVÄNDNING....40
6. YTTERLIGARE FUNKTIONER....45
7. RÅD OCH TIPS....46
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....48
9. FELSÖKNING....51
10. TEKNISKA DATA....54
11. ENERGIEFFEKTIVITET....54
12. MILJÖSKYDD....56

BÄSTA KUND!

Tack för att du har valt denna Husqvarna-Electrolux-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.
Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.husqvarna-electrolux.se/support



Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan

användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- VARNING! Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugs tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.

- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fläktfiltret regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Komplett urkoppling måste överensstämma med de villkor som anges i överspänningskategorin III. Sättet för frånkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

VARNING!
Risk för personskador eller skador på produkten.

- 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 orsakar att den sväller.

- 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.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- 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.
  - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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.

2.3 Använd

VARNING!
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.

- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad person.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd aldrig öppen låga när den integrerade fläkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

VARNING!
Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

VARNING!
Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller 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.
- Ta aldrig bort gallret eller fläktfiltret när den inbyggda fläkten eller apparaten är igång.
- Använd aldrig den integrerade fläkten utan fläktfilter.
- Täck inte över luftintaget för den integrerade köksfläkten med köksgeråd.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade fläkten eller apparaten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med varmt vatten och en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

VARNING!
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

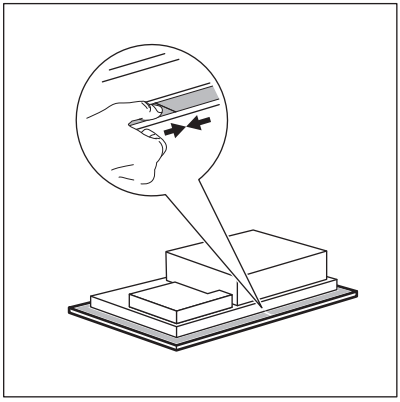
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Fästa tätningen



Installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av kokplattan, längs den yttre kanten av glaskeramik. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

När du monterat hällen ska du täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

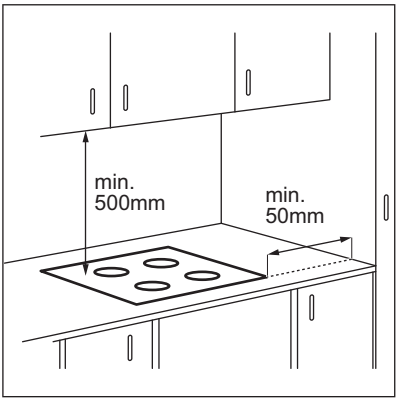
3.4 Montering

Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

Följ anslutningsdiagrammet för hällen och anslutningsdiagrammet för fönsterbrytaren (om tillämpligt) som finns

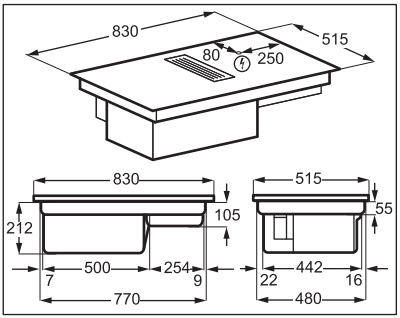
i bruksanvisningen och/eller på etiketterna under hällen.

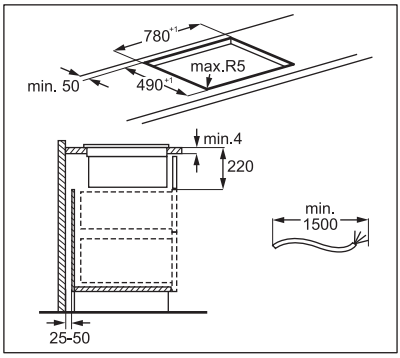
Endast för utvalda länder
I händelse av utblåsinstallation kan en fönsterbrytare krävas (kontakta en behörig tekniker). Du måste köpa den separat eftersom den inte medföljer vid köp av hällen. Fönsterbrytaren måste installeras av en behörig tekniker. Se installationshäftet.



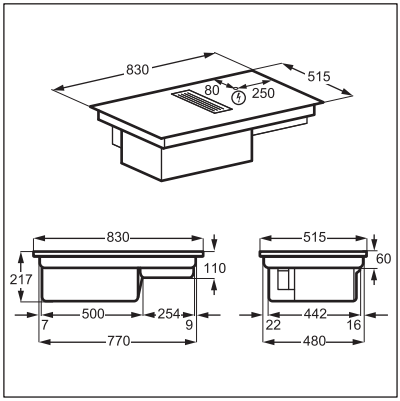
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

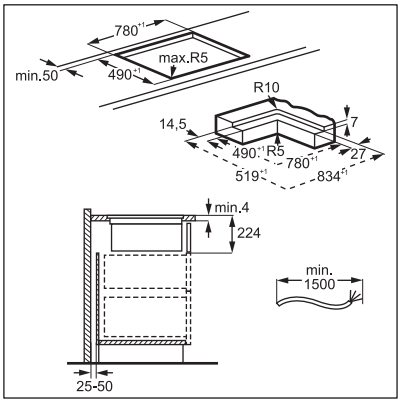
OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION

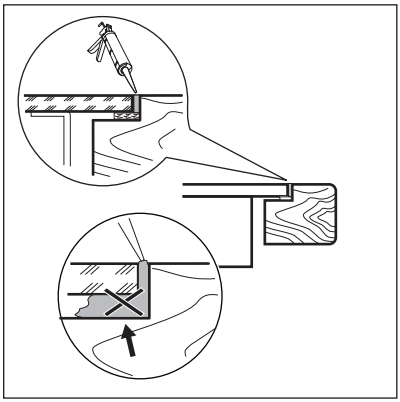




INTEGRERAD INSTALLATION







Montering av filterhus
Produkten måste alltid användas med alla filter som ingår i leveransen.

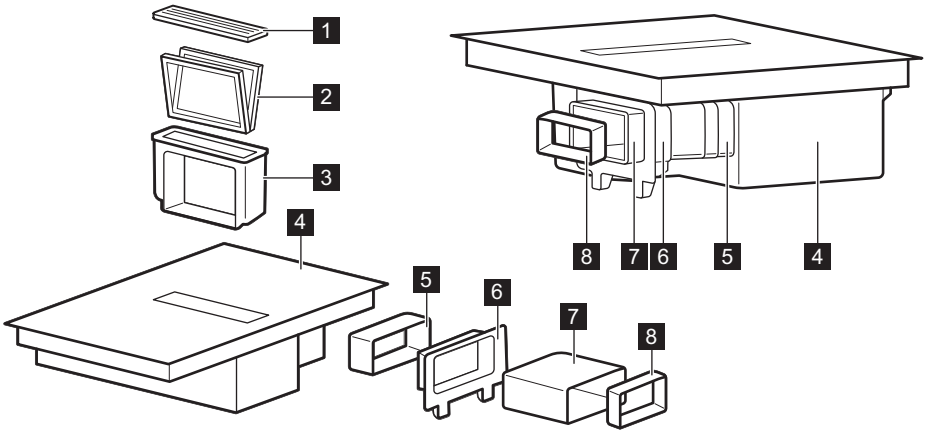
Före den första användningen, se till att placera filtret inuti huset med de svarta sidorna vända inåt och silversidorna vända utåt. Se avsnittet "Rengöring av filtret". När filterkåpan är monterad, placera det inuti fläktsystemet och placera gallret på fläkten.

3.5 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

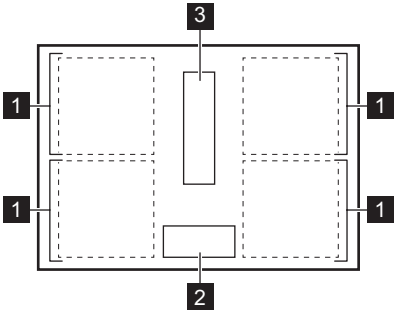
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Produktöversikt



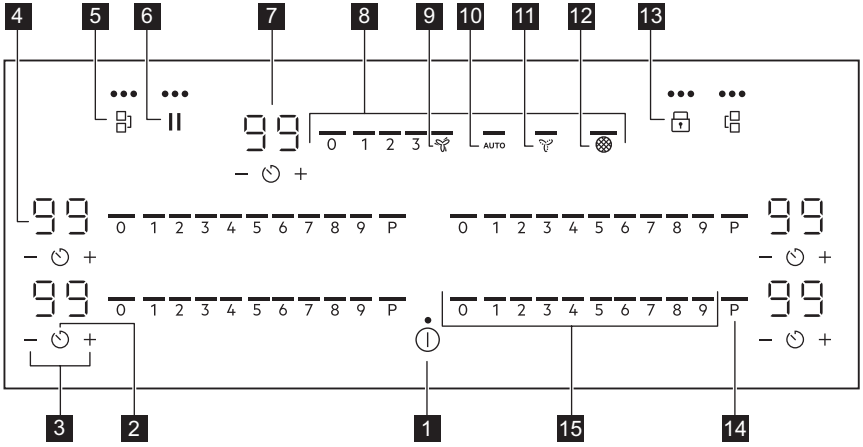
1 Galler
2 Filter
3 Filterhus
4 Häll
5 Kontakt
6 Skåpets bakre väggfäste
7 Slang
8 Adapter

4.2 Hällens layout



1 Induktion tillagningszon
2 Kontrollpanel
3 Fläkt

4.3 Kontrollpanelens layout



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2	⏲	Timer	För att ställa in funktionen.
3	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
4	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
5		Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
6	||	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
7	-	Fläktens timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	-	Fläktens kontrollfält	För att ställa in en fläkthastighet.
9		Boost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	AUTO	Automatiskt läge för fläkten	För att aktivera och avaktivera funktionen.
11		Breeze	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12		Indikator för fläktfilter	För att indikera och påminna om att huvfiltret behöver regenereras.
13		Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
14	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
15	-	Hällens	För inställning av värmeläge.

4.4 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
E + siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne ⏻ för att aktivera på eller inaktivera hällen.

5.2 Kokkärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kokkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kokkärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kokkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kokkärlet från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärlet på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

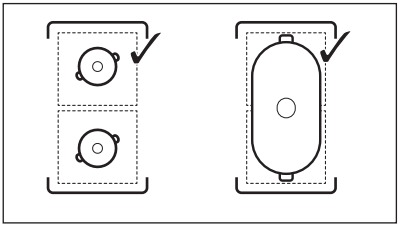
För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kokkärlet på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

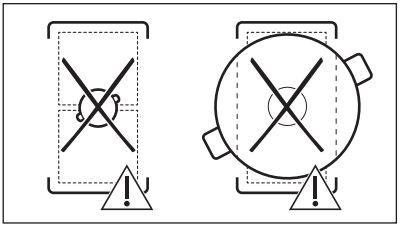
5.3 Använda kokzonerna

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

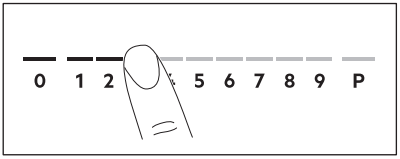
Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.





5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

5.5 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.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.6 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

VARNING!
/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsätt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

5.7 Timerinställningar

Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning. Du kan ställa in funktionen för fläkten separat. Se avsnittet "Fläktfunktioner".

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

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.

För att ändra tiden: välj kokzonen med och tryck på + eller —.

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med och tryck på —. Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

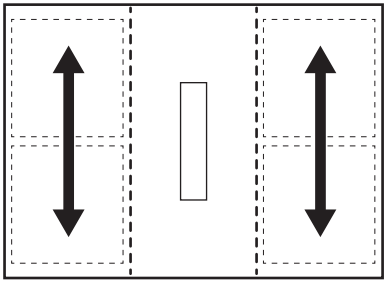
För att inaktivera funktionen: tryck på och —. Återstående tid räknas ned till 00.

5.8 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.
- Fläkten är alltid tillgänglig som en elektrisk belastning.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



5.9 Kåpfunktioner

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

Manuellt läge

Köksfläkten kan användas tillsammans med hällen under tillagningen och när hällen är avstängd.

1. Tryck på en av fläkthastighetsnivåerna (1–3) på fläktens kontroller för att aktivera fläkten.

En signal hörs och indikatorerna ovanför fläktens kontroller visas.

2. Justera fläkthastigheten efter behov genom att trycka på någon av de tillgängliga nivåerna på fläktens kontroller.
3. Tryck på 0 på fläktens kontroller för att stänga av fläkten.

Indikatorerna ovanför fläktens kontroller försvinner.

AUTO

Funktionen justerar automatiskt fläkthastighetsnivån baserat på kokzonens temperatur. Funktionen aktiveras vanligtvis som standard.

AUTO-läget erbjuder
fyra fläkthastigheter: H1–H4 (låg till intensiv). Standardinställningen är H4. Du kan ändra läget i inställningarna. Se ”Menystruktur”.

Du kan aktivera funktionen medan hällen är på och ingen av kokzonerna är aktiv eller när som helst under tillagningen.

Om du aktiverar funktionen medan hällen är av, ingen av kokzonerna är aktiv och det inte finns någon restvärme på kontrollpanelen, stängs funktionen av automatiskt efter några sekunder.

1. Tryck och håll in ⏻ för att aktivera hällen.
2. Om funktionen inte slås på som standard, tryck på AUTO för att aktivera den.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

3. Placera kokkärlet på hällen och välj en värmeinställning. Öka eller minska värmeinställningen efter behov.

Fläkten reagerar på kokzonens temperatur och ökar eller minskar fläkthastighetsnivån därefter.
Indikatorerna ovanför fläktens kontroller tänds.

4. Tryck på 0 på hällens kontroller för att stänga av en kokzon eller ⏻ stänga av hällen.

AUTO kommer att köras under en tid beroende på inställningsläge (H1–H4).Om den återstående värmen är låg Breeze kan den också börja köras.

Fläkthastigheten kan justeras manuellt under tillagningen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen, tryck på AUTO eller någon annan inställning på fläktens kontroller. En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen släcks.

Om du avaktiverar hällen medan AUTO är igång kommer funktionen att sparas till nästa tillagningssession.

Timer för fläkt

Använd funktionen för att ange hur länge fläkten ska vara igång.

Det går inte att ställa in fläktens timer medan fläkten är avstängd.

1. Tryck på ⏲ bredvid fläktens kontrollpanel.
2. Tryck på + eller − för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på ⏲ för att starta timern.

Timern börjar räkna ned.

- När timern är klar stängs fläkten av.
- Det går att ställa in fläktens timer medan AUTO är på. Om AUTO avaktiverar fläkten innan den inställda tiden tar slut återställs timern.
- Om timern avaktiverar fläkten före kommer AUTO funktionen att stängas av. Indikatorerna över 0 och AUTO försvinner.
- I båda fallen aktiveras AUTO nästa gång du sätter på hällen.

Boost

Funktionen aktiverar fläktfläkten vid maximal hastighet.

1. Tryck på för att aktivera funktionen.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Tryck på igen för att inaktivera funktionen vid behov.

Funktionen kan fungera utan avbrott i högst 10 minuter. Efter den tiden ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Breeze

Funktionen ställer in fläkten på en extra låg hastighet. Fläkten börjar gå med en minimal ljudnivå omedelbart efter att funktionen har aktiverats. Använd funktionen efter tillagning för att ta bort eventuellt matos som blivit kvar.

För att aktivera funktionen när hällen är avstängd:

1. Tryck på:

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds. En timer inställd på 60 minuter visas på displayen bredvid fläktens kontrollfält.

2. Justera timern med + eller — vid behov.

När timern är klar stängs fläkten av automatiskt.

Auto Breeze

Funktionen ställer automatiskt in fläkten så att den fortsätter att gå när du är klar med matlagningen och stänger av hällen. Fläkten körs på en hastighetsnivå i högst 20 minuter. Funktionen tar bort eventuellt matos som blivit kvar efter tillagningen.

Som standard aktiveras funktionen när du använder hällen för första gången.

När funktionen är igång tänds indikatorn ovanför AUTO. Återstående drifttid visas på fläktens timerdisplay. Det går inte att justera den inställda tiden. När programmet är klart stängs fläkten av automatiskt.

För att inaktivera funktionen medan den är igång:

Tryck på AUTO eller 0 på fläktens kontrollfält.
Kåpfläkten stängs av.

Så här inaktiverar du funktionen helt:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere ⏻ i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in 🔒.
2. Tryck ⏲ på den främre timern tills **dF** visas på displayen.
3. Tryck på + eller — på den främre timern tills **Av (--)** visas.
4. Tryck på ⏻ för att avsluta.

Det rekommenderas att inte inaktivera funktionen och låta den köras utan avbrott under hela cykeln.

5.10 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Symbol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
H	AUTO Läge	1 - 4
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar:
håll inne ⏻ i 3 sekunder. Håll sedan inne 🔒. Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på ⏲ på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på + eller på — på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på ⏻.

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.

Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ⏻,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

6. YTTERLIGARE FUNKTIONER

6.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzonersamt fläkten är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge / fläkthastighet och tiden efter vilken produkten stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

Fläkthastighetsinställning	Fläkten stängs av efter
𝄢	10 timmar
1 - 3	10 timmar

6.2 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen. Husfläktens hastighet minskar till 1. När du aktiverar funktionen medan fläkten är i automatiskt läge kommer fläktens hastighet inte att minska.

När funktionen är igång ⏻ och ⏸ kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. **För att aktivera** -funktionen trycker du på ⏸-knappen.

Värmeinställningen sänks till 1. Husfläktens hastighet minskar till 1.

2. **För att inaktivera funktionen**: trycker du på ⏸.

Den tidigare värmeinställningen/ fläkthastigheten visas.

6.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen/ fläkthastighetsinställningen.

Ställ in värmeinställningen / fläkthastighetsinställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på 🔒-knappen.
För att inaktivera funktionen trycker du på 🔒.

Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

6.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

För att aktivera funktionen: tryck på ⏻. Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med ⏻.

Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan 🔒 lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på ⏻. Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med ⏻.

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på ⏻, tryck sedan på i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är ⏻ påslagen igen.

6.5 Bridge

Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de bakre kokzonerna.

För att aktivera funktionen för vänster / höger kokzoner: tryck på ▪] / [▪. För att ställa in eller ändra värmeinställningen, tryck på en av vänster / höger kontrollsensorer.

För att inaktivera funktionen: tryck på ▪] / [▪. Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

7. RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kokkärlet vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kokkärlets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kokkärlet glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner” för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar

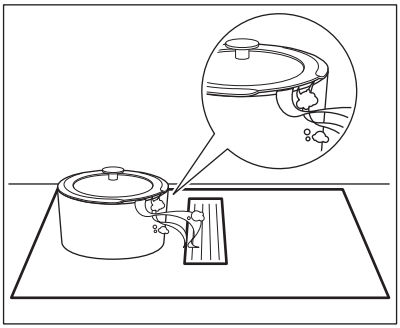
kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).

– Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
– Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet ”Specifikationer för kokzonen”. Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hällfunktionerna.

Se ”Tekniska data”.

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera matlagningen kan du använda de speciella ångventilerade locken med dina kokkärl. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot fläkten, vilket minimerar oönskade matlagningslukter och alltför hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera olika storlekar för att passa de vanligaste typerna av kokkärl. Mer information finns på vår webbplats.



7.2 Buller under drift

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.
Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

7.4 Förenklad matlagningsguide

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 riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalvkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

7.5 Råd och tips för fläkten

- Du kan sätta kokkärl på gallret när fläkten inte är igång. Det kommer inte att orsaka några skador.
- När AUTO-läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje tillagning. Hastigheten ökar gradvis. Du kan även justera hastigheten manuellt efter behov.

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

VARNING!
Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, 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 är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8.3 Rengöring av kåpan

Galler

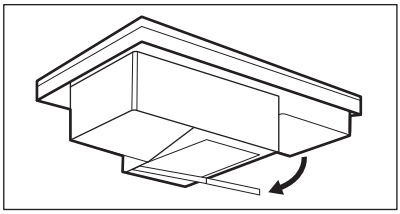
Gallret leder in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Gallret är tillverkat av gjutjärn i aluminium och rostfritt stål. Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin. Torka av gallret med en mjuk trasa.

Vattentank

Det finns en vattentank under kåpan. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Vatten kan när som helst droppa från fläktsystemet ner i vattentanken. Kom ihåg att tömma vattentanken regelbundet.

Innan du öppnar vattentanken, placera ett kärl eller en bricka under den för att samla upp vatten.

1. För att öppna vattentanken, skjut ut spärrarna och öppna dem en efter en.



2. Häll ut vattnet och skölj ur vattentanken.

VARNING!
Se till att ingen vätska kommer in i kåpan.

Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

1. Stäng av fläkten.
2. Lyft upp gallret och rengör fläkten försiktigt med varmt vatten, en fuktig trasa eller svamp och ett milt rengöringsmedel.
3. Torka bort överflödig vätska som samlats på undersidan av kåpan med en svamp eller torr trasa,
4. Rengör filtret vid behov (se "Rengöring av fläktfiltret"),
5. Töm vattenbehållaren vid behov.
6. Slå på fläkten, ställ in fläkthastigheten på 2 eller högre och låt den gå en stund för att få bort kvarvarande fukt.

8.4 Rengöring av fläktfiltret

Kolfiltret **med lång livslängd på** 2-i-1 kombinerar filtrering av fett och lukt i en enhet. Filtret består av två element på filterhusets vänstra och högra sida. Varje element består av fettfiltret och kolfiltret med lång livslängd. Fettfiltret samlar upp fett, olja och matrester och hindrar dem från att komma in i fläktsystemet.

Kolfiltret med lång livslängd, som innehåller aktivt kolskum, neutraliserar rök och matos. Rengör filtret regelbundet och regenerera det regelbundet:

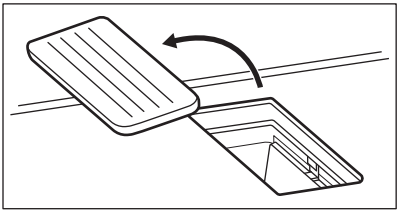
- Rengör filtret så snart det ansamlade fettet syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att filtret rengörs var 10:e till 20:e timme eller oftare vid behov.
- Regenerera filtret endast när meddelandet ⊛ är aktiverat. Det maximala antalet regenereringscykler är 7. Därefter måste filtret bytas ut mot ett nytt.
  Hällen har en inbyggd räknare med ett meddelande som påminner dig om att regenerera filtret. Räknaren för meddelandet startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 100 timmars användning börjar filterindikatorn ⊛ att blinka för att indikera att det är dags att regenerera filtret. Aviseringen visas i 30 sekunder efter att du har stängt av fläkten och hällen. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen.

VARNING!
Ett smutsigt filter kan utgöra en brandrisk.

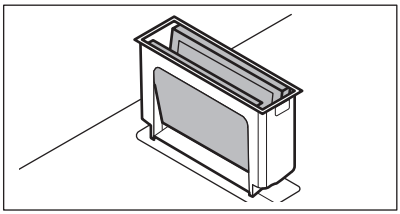
Demontering/återmontering av filtret

Filtret och filterhöljet sitter precis under gallret i mitten av hällen. Ta bort dem försiktigt eftersom de kan vara hala på grund av ansamlat fett.

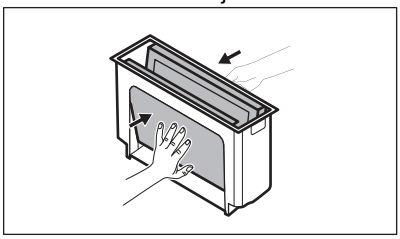
1. Ta bort gallret.

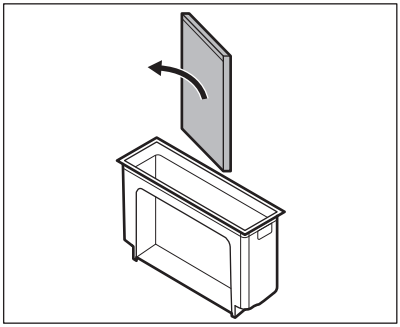


2. Ta ut filterhöljet.



3. Tryck försiktigt in elementen från utsidan och vik ihop dem. Ta sedan ut filtret ur filterhöljet.





4. Sätt ihop filtreringsenheten igen efter rengöring:
   a. Skjut in filterelementen i filterhuset längs de inbyggda skenorna.Se till att de svarta sidorna är vända inåt och att silversidorna är vända utåt. Efter återmontering bör du kunna se den svarta sidan inuti håligheten.
   b. Sätt tillbaka filterhöljet i kåpans hålighet.

Rengöring av filterhöljet

Tvätta filterhöljet manuellt med ett milt tvättmedel och en mjuk trasa. Du kan också tvätta den i diskmaskinen.

Rengöring av filtren

1. Tvätta filtret i varmt vatten utan rengöringsmedel. Rengöringsmedel

kan skada luktfiltreringen. Om det behövs kan du använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester. Du kan också tvätta filtret i en diskmaskin i 65-70 °C (med ett program som varar längre än 90 min), utan diskmedel och utan disk i samma diskcykel.

2. Torka filtret i ugnen i 20-30 min vid 70 °C. Placera filtret på det mellersta gallret. Se till att använda en ugnsfunktion utan fläkt. Du kan även låta filtret torka över natten i rumstemperatur. Filtret måste torkas helt innan det återmonteras.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den i kåpans hålighet.

Regenerering av filtret

1. Rengör först filtret enligt beskrivningen i steg 1.
2. Sätt filtret i ugnen på 80-110 °C i 60 min. Placera filtret på det mellersta gallret. Använd en ugnsfunktion utan fläkt.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den i kåpans hålighet.
4. Tryck kort på ⊛ för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

9. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pipljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se ”Effektreglering”.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	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”.
Indikatorn ovanför symbolen 🔒 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se ”Råd och tips”.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se ”Tekniska data”.
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Kontrollpanelen för fläkten blinkar och den startar inte eller stängs av.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Se avsnittet "Montering". Om fönsterbrytare redan finns, se till att den är korrekt installerad. Se installationshäftet. Tryck på valfri symbol. Fläkten fungerar igen.
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när fläktens funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt fläkten är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt fläkten är otillräcklig.	Stäng av fläkten och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut fläktens filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se ”Underhåll och rengöring”. Låt fläktsystemet torka under en dag och aktivera sedan fläkten igen.
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ångventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot kåpan. Se "Råd och tips" för information om de särskilda ångventilerade locken, som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
	Fläktens filter är övermättat.	Regenerera fläktfiltret och återställ meddelandet. Se ”Underhåll och rengöring”.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Typskylt

Modell QHFB862P:
Typ 66 D4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
HUSQVARNA

PNC 949 597 940 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW

10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [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 avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförordningar för hällen

Modellidentifiering		QHFB862P
Typ av häll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsmetod		Induktion
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster fram	L 22.3 cm B 22.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger fram	L 22.3 cm B 22.0 cm

Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

11.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

11.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

11.4 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförordningar för fläktar

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke	HUSQVARNA	
Modellbeteckning	QHFB862P	
Årlig energiförbrukning - AECfläkt	28.8	kWh/a
Energieffektivitetsklass	A +	
Flödesdynamisk effektivitet - FDEfläkt	32.4	
Flödesdynamisk effektivitetsklass	A	
Belysningseffektivitet - LEfläkt	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEfläkt	85.1	%
Fettfiltreringseffektivitetsklass	B	

Minsta luftflöde under normal bruk	270.0	m³/h
Maximalt luftflöde under normalt bruk	500.0	m³/h
Luftflöde vid intensiv- eller boostinställning	630.0	m³/h
A-viktad ljudeffekt på minimihastighet	49	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt på maximihastighet	64	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt vid intensiv- eller boostinställning	70	db(A) re 1 pW
Uppmätt effektförbrukning i frånläge - Po	0.49	W
Uppmätt effektförbrukning i standbyläge - Ps	-	W
Tilläggsuppgifter enligt (EU) nr 66/2014		
Tidsökningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindex - EEIfläkt	41.4	
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt - QBEP	259.2	m³/h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt - PBEP	444	Pa
Maximalt luftflöde - Qmax	630.0	m³/h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt - WBEP	98.8	W
Märkeffekt för belysningssystemet - WL	-	W
Genomsnittlig belysning över kokytan - Emedel	-	lux

Produkten har testats enligt: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

Uppgifterna i tabellen ovan avser anordningar i utsugsläge. Produkterna i återcirkulationsläge kan omvandlas till utsugsläge genom att följa installationsanvisningarna i installationshäftet och genom att använda ett särskilt filter som finns tillgängligt i våra officiella butiker. Mer information finns på vår webbplats.

11.5 Fläkt – energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- När du börjar laga mat, ställ in fläkten på en låg hastighet. När tillagningen är klar, håll fläkten igång i några minuter.
- Öka endast fläkthastigheten för att bli av med stora mängder ånga eller os. Vi rekommenderar att du endast använder Boost-funktionen i extrema situationer.
- Rengör filtret regelbundet och byt ut det vid behov för att bibehålla dess effektivitet.
- Använd kanalsystemets maximala diameter för att optimera effektiviteten och minimera bruset.

12. MILJÖSKYDD

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

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop





701133600-A-492024

CE

Husqvarna®