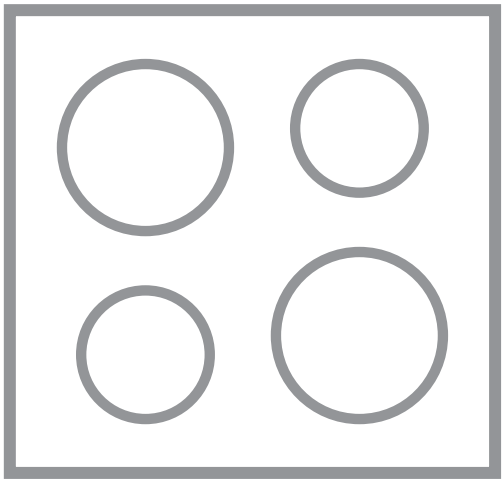
QHIO660P

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

SV **Bruksanvisning** **21**
Inbyggnadshäll

USER MANUAL



Husqvarna®

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....5
3. MONTERING.....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....8
5. DAGLIG BRUK.....9
6. RÅD OG TIPS.....14
7. STELL OG RENGJØRING.....16
8. FEILSØKING.....16
9. TEKNISKE DATA.....18
10. ENERGIEFFEKTIV.....19
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....20

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.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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

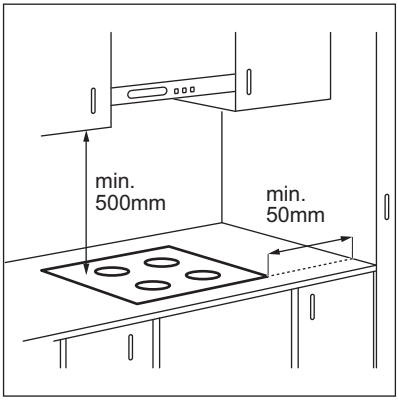
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

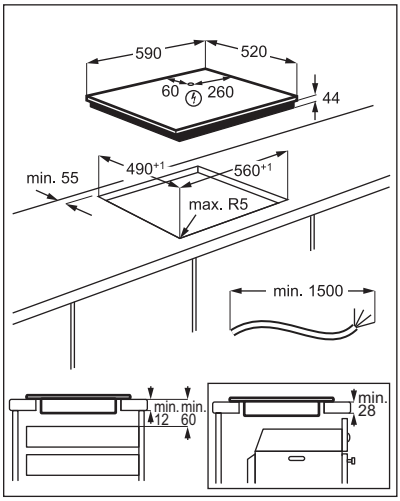
- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

3.4 Montering

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

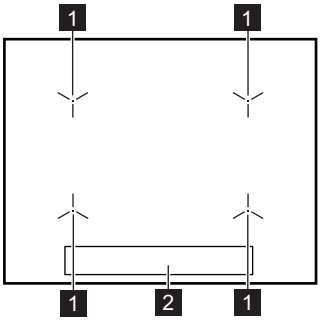


Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



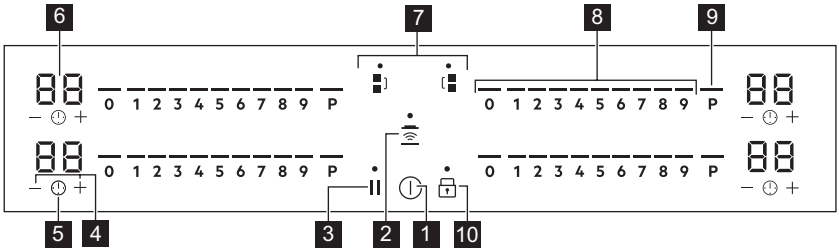
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over koketoppen



1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å vise betjeningspanelet og soneposisjonene aktiver apparatet med ⏻

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

	Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	PÅ / AV	Slå platetoppen av og på.
2		Hob²Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modu-sen til funksjonen.
3	⏸	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	+ / −	–	Øke eller redusere tiden.
5		–	For å stille inne tidsurfunksjonen.
6	–	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
7	/	Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8	–	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
9	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
10		Lås / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.3 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!
/ / Det er fare for brannsår som følge av restvarme.

Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Når koketoppen er deaktivert, er indikatorene fortsatt synlige. Når koketoppen er kald nok, forsvinner de. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør ⏻ i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

Kontrollpanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen. Når koketoppen er deaktivert, kan du bare se ⏻.

5.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

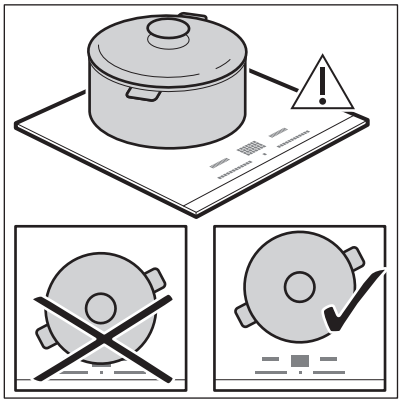
- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Komfyrtoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 time

5.3 Slik bruker du kokesonene

FORSIKTIG!
Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



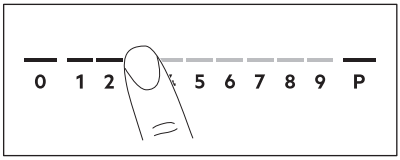
Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Når potten gjenkjennes, settes varmeinnstillingen til 0.

Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig. Kokekaret må dekke midten av hver sone,. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.

5.4 Varmeinnstilling

Berør betjeningslinjen på ønsket varmeinnstilling, eller beveg fingeren langs betjeningslinjen for å stille inn eller endre varmeinnstillingen for en kokesone.



Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn varmen, forblir det likt i 50 sekunder etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen blinker i den andre halvdelen av denne tiden. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

5.5 Bridge

Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene.

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

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.

For å aktivere funksjonen for venstre/høyre kokesoner, berør / . For å angi eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre/høyre kontrollsensorene.

For å deaktivere denne funksjonen, berør / . Kokesonene opererer uavhengig.

5.6 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på P for å aktivere funksjonen for kokesonen.
Funksjonen deaktiveres automatisk.

For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

5.7 Timer

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.

1. Berør for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene 00 og indikatorene + og — tennes på displayet.
Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner + og — etter 3 sekunder.

2. Berør + eller — for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene + og — forsvinner.

Når tiden er slutt, hører du et signal og 0 0 blinker. For å slå av signalet berører du .

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene + og — tennes. Bruk — eller + for å stille inn 00 på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

Varselur

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

Plasser et kokekar på en kokesone for å vise -symbolet.

1. Berør for å aktivere funksjonen.
2. Berør + eller — for å stille inn tiden.

Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder.
Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og 0 0 blinker. Berør for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene + og — lyser tennes. Bruk — eller + for å stille inn 0 0 på displayet.

Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.8 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonene er aktiv, kan funksjonene , || eller kan symboler brukes.

Berør || for å aktivere funksjonen.
Varmeinnstillingen reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen, berører du ||. Den forrige innstillingen for varme aktiveres.

5.9 Lås

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

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør for å aktivere funksjonen.

For å aktivere funksjonen, berør .

Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.10 Barnesikring

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

Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.

Berør inntil du hører lydsignalet og indikatoren tennes for å aktivere funksjonen.
Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.

Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med . tennes. Berør inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen helt: Aktiver koketoppen og ikke still inn varmeinnstillingen. Berør inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.

5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.

Displayet slås på og så av.

2. Berør i 3 sekunder.

b0 eller b 1 tennes.

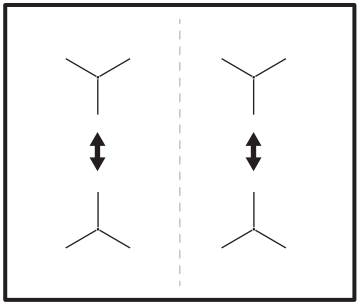
3. Berør + på tidsuret for å velge én av følgende:
   - b 1 – lydene er avslått
   - b0 – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

Når funksjonen er satt til b 1, kan du kun høre lydene når:

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

5.12 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når den totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3680 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- For kokesoner som har redusert effekt, viser betjeningspanelet de maksimale mulige varmeinnstillingene.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.



5.13 Hob²Hood

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

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

Bruke funksjonen manuelt

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

Aktivere lyset

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

Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

Automatiske moduser

	Auto-matisk lys	Ko-king [1]	Ste-king [2]
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2[3]	På	Vifteha-stighet 1	Vifteha-stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha-stighet 1
Modus H4	På	Vifteha-stighet 1	Vifteha-stighet 1
Modus H5	På	Vifteha-stighet 1	Vifteha-stighet 2
Modus H6	På	Vifteha-stighet 2	Vifteha-stighet 3

[1] Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

[2] Koketoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

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

Skifte automatisk modus

1. Slå av apparatet.
2. Berør ⏻ i 3 sekunder.

Displayet slås på og så av.

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

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

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

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

Berør ⌯ når koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.

Når du trykker på ⌯ øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker ⌯ igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør ⌯ for å starte viften igjen med hastighet 1.

For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

6. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar

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

Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokeredskap

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

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

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

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

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

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

Se "Tekniske data".

6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

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

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

6.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggestand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
2 – 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 – 5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 – 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

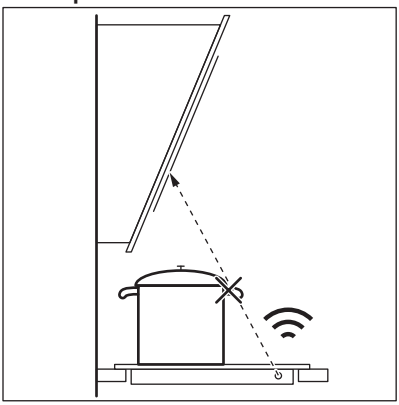
6.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks.

med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



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

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob²Hood-funksjon

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

7. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

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

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

8. FEILSØKING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Vent 50 sekunder før du stiller inn varmeeffekten.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen 50 sekunder.
	Du har berørt to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring".
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt ikke blir varm etter lang tids bruk.
Hob²Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
lyser.	Barnesikring eller Lås er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
E og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell QHIO660P
Type 62 B4A 22 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr. .....
HUSQVARNA

PNC 949 597 796 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 kW

9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum va-righet [min]	Kokekardiame-ter [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 180
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 180
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 180
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 180

Kokekarenes mål for Bridge-modus

Bridge-posisjon	Minimum ko-kekar [mm]	Maks. koke-kar [mm]
Venstre	140 x 280	210 x 330
Høyre	140 x 280	210 x 330

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

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

Modellidentifikasjon		QHIO660P
Type koketopp		Koketopp for innbyg-ging
Antall kokesoner		4
Varmeteknologi		Induksjon
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Strømforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 194,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		185,1 Wh / kg

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

10.2 Energisparende

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

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

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

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....22
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....24
3. INSTALLATION.....26
4. PRODUKTBESKRIVNING.....27
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....28
6. RÅD OCH TIPS.....33
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....35
8. FELSÖKNING.....35
9. TEKNISKA DATA.....37
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....38
11. MILJÖSKYDD.....39

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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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.
- 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 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

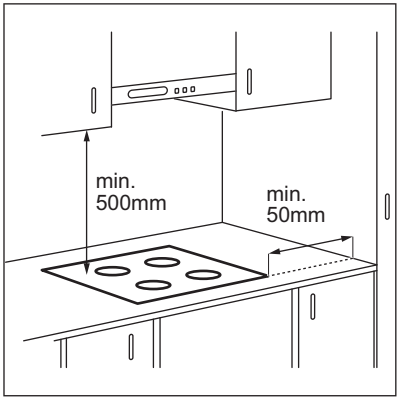
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Nätkabel

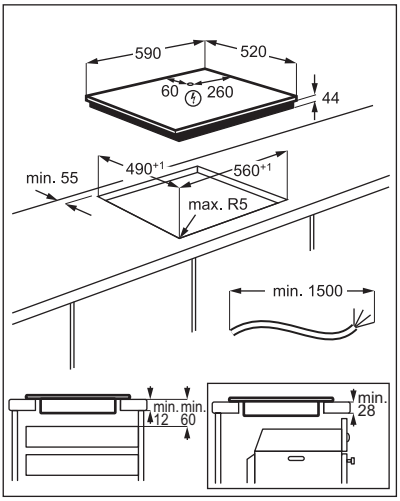
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

3.4 Montering

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

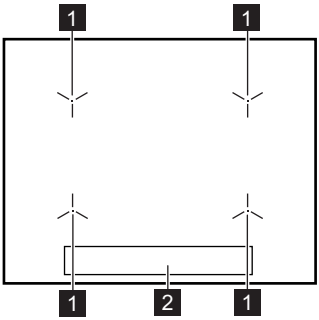


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



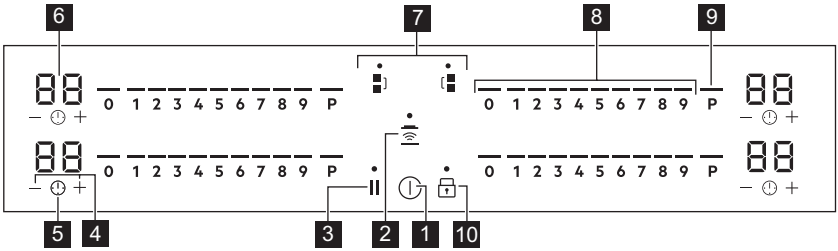
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av matlagningsytan



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se kontrollpanelen och zonpositionerna aktivera produkten med ⏻

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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	⏸	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
5	⏲	-	För att ställa in timerfunktionen.
6	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
7	/	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
9	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
10		Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.3 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

VARNING!
/ / Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. När hällen är avstängd lyser fortfarande indikatorlamporna. När hällen är tillräckligt kall försvinner de. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

5. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.
Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

När hällen är avaktiverad kan du bara se ⏻.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,

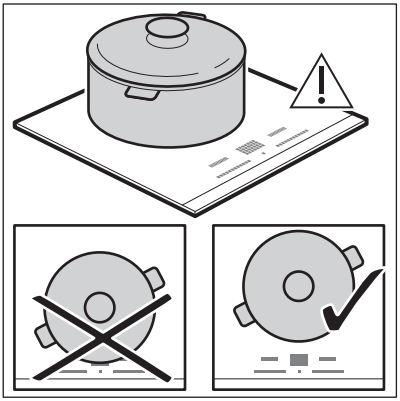
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

5.3 Använda kokzonerna

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



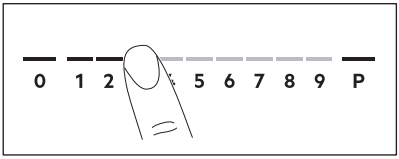
Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När kokkärlet har detekterats visas värmeinställning 0.

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna . Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer inte Bridge-funktionen att aktiveras.

5.4 Värmeinställning

Tryck på kontrollpanelen vid önskad värmeinställning eller flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en kokzon.



När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 50 sekunder efter att du har tagit bort kokkärlet. Inställningslisten blinkar under andra halvan av den tiden. Om du placerar kokkälet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

5.5 Bridge

Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

Aktivera funktionen för vänster/höger sidas kokzoner: tryck på ▪] / [▪. Ställ in eller ändra värmeläget med någon av vänster/höger touch-kontroll.

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

5.6 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på P för att aktivera funktionen för kokzonen.
Funktionen stängs av automatiskt.

För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

5.7 Timer

Nedräkningstimer

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

Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.

1. Tryck på ⏲ för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna 00 och indikatorlamporna + och — visas på displayen.

Om timern inte har ställts in släcks + och — efter 3 sekunder.

2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna + och — försvinner.
När tiden har gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på ⏲.

För att avaktivera funktionen: Tryck på ⏲. Indikatorlamporna + och — tänds. Använd — eller + för att ställa in 00 på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.

Ställ ett kokkärl på en tillagningszon för att se ⏲-symbolen.

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

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder.
När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Tryck på ⏲ för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på ⏲. Indikatorerna + och — tänds. Använd — eller + för att ställa in 00 på displayen.

Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

5.8 Paus

Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till lägsta värmeinställning.

När funktionen är på kan symbolerna ⏻, || eller ⏲ användas.

Tryck på || för att aktivera funktionen.
Värmeinställningen sänks till 1.
För att avaktivera funktionen, tryck på ||. Föregående värmeläge slås på.

5.9 🔒 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

Tryck på 🔒 för att aktivera funktionen.
Avaktivera funktionen genom att trycka på 🔒.

När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på 🔒 tills signalen ljuder och indikatorlamporna tänds för att aktivera funktionen.
Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.

ⓘ Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera hällen med ⏻. 🔒 tänds. Tryck på 🔒 tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslisten visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med ⏻ är funktionen fortfarande på.

För att stänga av funktionen helt: Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på 🔒 tills signalen hörs och indikatorlampan släcks.
Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på ⏻ i 3 sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen tänds och släcks.

2. Tryck på 🔒 i 3 sekunder.

bO eller b 1 tänds.

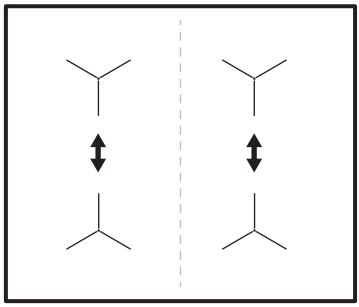
3. Tryck på + på timern för att välja något av följande:
   - b 1 – ljudet är avstängt
   - bO – ljudet är på
4. Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på b 1 hör du endast ljuden när:

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

5.12 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3680 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3680 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.



5.13 Hob²Hood

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

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

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

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

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

Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning[1)]	Stekning[2)]
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2[3)]	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

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

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

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

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på ⏻ i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks.

3. Tryck på 🔒 i 3 sekunder.
4. Tryck på ⏲ några gånger tills H tänds.
5. Tryck på + på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på 📶 när hällen är påslagen. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på 📶 ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en

intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

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

6. RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl

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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

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

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

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

Se avsnittet "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

6.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

6.4 Exempel på olika typer av tillagning

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

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

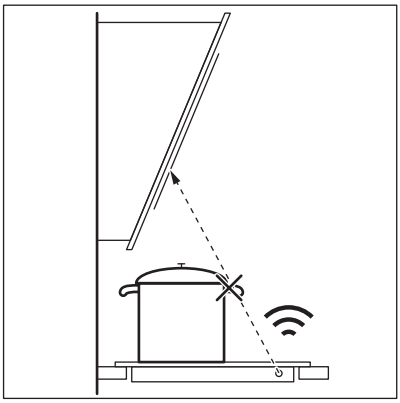
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka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

6.5 Råd och tips för Hob²Hood

Fläkten på bilden är bara ett exempel.

När hällen används med funktionen:

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



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

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

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

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

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

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Om produkten inte fungerar ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom mindre än 50 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob²Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
🔒 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
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.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell QHIO660P
Typ 62 B4A 22 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr .....
HUSQVARNA

PNC 949 597 796 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 180
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 180

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Höger fram	2300	3200	10	125 - 180
Höger bak	2300	3200	10	125 - 180

Kokkärlens mått för överbryggningsläge

Överbryggningsposition	Minsta kokkärl [mm]	Största kokkärl [mm]
Vänster	140 x 280	210 x 330
Höger	140 x 280	210 x 330

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Modellbeskrivning		QHIO660P
Typ av häll		Häll för inbyggnad
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 194,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		185,1 Wh/kg

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

10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.

- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.husqvarna-electrolux.se/shop





867358274-B-072025

CE

Husqvarna®