

NO Bruksanvisning
Platetopp

SV Bruksanvisning
Inbyggnadshäll

2

21

QHI9566P



Husqvarna

 **Electrolux**

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	6
4. DAGLIG BRUK.....	8
5. RÅD OG TIPS.....	12
6. STELL OG RENGJØRING.....	13
7. FEILSØKING.....	14
8. MONTERING.....	16
9. TEKNISKE DATA.....	18
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

KJÆRE KUNDE

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

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.husqvarna-electrolux.se



Registrer produktet ditt 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 vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.



Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må installere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Dersom produktet installeres over skuffene må du sørge for at rommet mellom bunnen av produktet og den øverste skuffen er nok for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under

produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.

- Sørg for at ventilasjonavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

2.2 Elektrisk tilkopling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern om nødvendig all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.

- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedetektoren.
- 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.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken.

Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen

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

2.4 Hoito ja puhdistus

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

skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Avhending



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

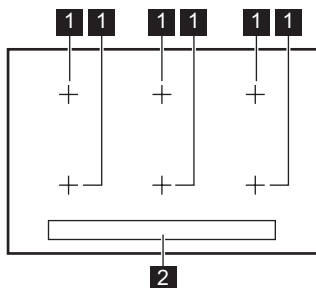
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

2.6 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

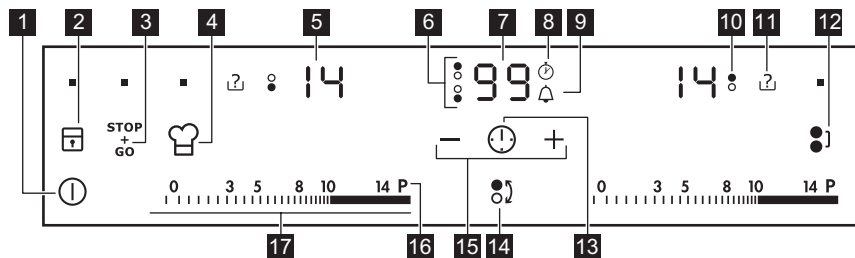
3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

3.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sen- sorfelt	Funksjon	Kommentar
1		PÅ/AV	For å slå komfyrtoppen av og på.
2		Lås / Barnesikringen	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3		STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4		Chef	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinn-display	Viser effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokeso- ner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8		CountUp Timer	Viser at funksjonen er i bruk.
9		Tidsur med nedtelling / Stoppeklokke	Viser at funksjonen er i bruk.
10		Indikator for kokesone.	Viser hvilken sone effekttrinnet er innstilt for.
11		-	Viser at kokekaret er feil, diameteren på ko- kekarets bunn er for liten eller at det ikke er noe kokekar på kokesonen.
12		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
13		-	Velger tidsurfunksjonen.
14		-	For å velge kokesone.
15		-	Øker eller reduserer tiden.
16		Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
17	-	Betjeningslinje	Stille inn et effekttrinn.

3.3 Varmeinnstillingsdisplayer

Visning	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
-	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er i bruk.

Visning	Beskrivelse
	Automatisk oppvarming-funksjonen er i bruk.
	Effektfunksjon er aktivert.
 + tall	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsetter matlaging/ varmholding/restvarme.
	Lås /Barnesikringen-funksjonen er på.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikator viser nivå på restvarme.

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

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å slå koketoppen på eller av.

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før

komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen slås av.

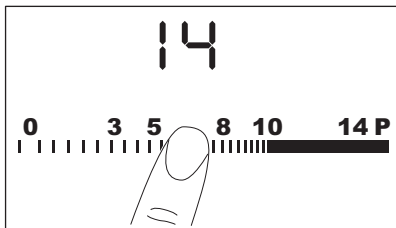
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

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

4.3 Effektrinnet

Velge eller endre effektrinn:

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



4.4 Bruke kokesonene

Plasser kokekaret på krysset/firkanten som er på den aktuelle kokeoverflaten. Dekk krysset/firkanten helt. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

Når du bruker kokekar som er større enn 180 mm anbefaler produsenten at du plasser det på de bakerste kokesonene.

4.5 Bridge-funksjon

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

Du kan bruke denne funksjonen til kokekar som er større enn 260 mm.

Still inn effektrinnene til en av kokesonene.

For å aktivere funksjonen, berør . For å angi eller endre varmeinnstillingen må du berøre en av kontrollsensorene.

For å deaktivere denne funksjonen,

berør . Kokesonene opererer uavhengig.

Når du bruker bare et av paret med kokesoner anbefaler vi at du bruker den bakerste kokesonen. Når du bruker store kokekar anbefaler vi at du plasserer den nær den bakre kokesonen.

4.6 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen, oppnår du det nødvendige effektrinn fortere. Funksjonen aktiverer det høyeste effektrinn en stund og senker deretter varmen til riktig effektrinn.

 Kokesonen må være kald for å aktivere funksjonen.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P**  tennes). Berør umiddelbart ønsket effektrinn. Etter 3 sekunder tennes .

Deaktivere funksjonen: endre effektrinn.

4.7 Effektfunksjon

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 effektrinn.

 Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P**  tennes.

Deaktivere funksjonen: endre effektrinn.

4.8 Chef-funksjon

Denne funksjonen aktiverer alle kokesonene og aktiverer funksjonen Bridge automatisk for alle. Denne funksjonen benytter seg av samme varmeinnstillingen som du bruke sist.

Ved den første aktiveringen vil det venstre paret med kokesoner stilles inn på , det midterste paret vil stilles inn på , og paret til høyre vil stiles inn på .

Aktivere funksjonen: berør .

Indikatoren tennes. Alle kokesonene vil fungere i 9 minutter. Hvis kokesonene forblir tomme, vil symbolet  vises. Etter 9 minutter vil et lydsignal høres og

den tomme kokesonen vil stilles inn på



For å gjenoppta denne funksjonen:

berør  for å legge til eller fjerne kokekar fra det deaktiverte paret med kokesoner.

For å aktivere denne funksjonen:

- Berør  for å deaktivere funksjonen til kokesonene du velger og beholde den siste varmeinnstillingen til kokesonene for dette paret. Indikatoren slukker.
- Angi varmeinnstillingen til  eller la Tidsur med nedtelling med nedtelling deaktivere kokesonene. Indikatoren slukker.



Når funksjonen ikke er aktiv, vil tiden for kokekarteteksjon være 2 minutter.

4.9 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

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

Still først inn kokesone, så funksjonen. Dette tidsfunksjonvalget er mulig for aktiverte kokesoner og når effekttrinnet er stilt inn.

For å stille inn kokesonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes. Når funksjonen er aktivert, vises .

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

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

For å endre tiden: velg kokesonen med . Berør  eller .

For å deaktivere funksjonen:

velg kokesonen med  og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.



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

For å stoppe lyden: berør .

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

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

Valget av kokesone (hvis mer enn 1 kokesone er aktiv): berør  gjentatte ganger til indikatoren til den ønskede kokesonen vises. Når funksjonen er aktivert, vises .

For å aktivere funksjonen: berør .

Symbolet  deaktiveres og  tennes.

For å se hvor lenge kokesonen er

aktiv: still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk. I løpet av det første minuttet viser displayet tiden i sekunder. Etter det første minuttet viser displayet tiden i minutter.

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør  eller . Symbolet  deaktiveres og  tennes.



Når de to tidsurfunksjonene er aktivert samtidig, viser displayet funksjonen CountUp Timer først.

Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk (varmeinnstilling displayet viser .

For å aktivere funksjonen: berør .

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

For å stoppe lyden: berør .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.10 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, kan du ikke endre effekttrinnene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Aktivere funksjonen: berør   tennes.

Deaktivere funksjonen: berør  .
Forrige varmeinnstilling er på aktiveres.

4.11 Lås

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

Still inn effekttrinnet først.

Aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

Deaktivere funksjonen: berør  .
Forrige varmeinnstilling er på aktiveres.

 Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

4.12 Barnesikringen

Denne funksjonen hindrer at koketoppen blir slått på ved en feiltakelse.

Aktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .

Deaktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .

Overstyre funksjonen for bare én tilberedningstid: slå på koketoppen

med   tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du slår av koketoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

4.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Slå av koketoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet tennes og slukkes. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  til timeren for å velge en av følgende:

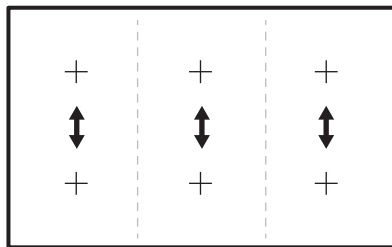
-  - lyden er slått av
 -  - lyden er på
- Vent til koketoppen slås av automatisk for å bekrefte valget.

Når funksjonen er satt til , kan du hører lyder bare når:

- du berører 
- Stoppeklokke avkjøles
- Tidsur med nedtelling avkjøles
- du legger noe på betjeningspanelet.

4.14 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



5. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

5.1 Kokekar



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



Bruk egnede kokekar på
induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskokeetopp, hvis:

- litt 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.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

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



Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

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

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

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

5.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggestand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
3 – 5	Swelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

6.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på kokekoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

6.2 Rengjøring av kokekoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på produktet. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når kokekoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Tørk godt med en myk klut etter rengjøring.

7. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skurr seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator fungerer ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Automatisk oppvarming fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effektrinnet.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Automatisk utkopling er aktivert.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller Lås er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".
	Kokekaret dekker ikke krysset/firkanten.	Dekk krysset/firkanten helt.
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
E4 lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen fordi kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvernet for sonen er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikator vil forbli på. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er compatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
E7 lyser.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis E7 tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
E8 lyser.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Komfyrtoppen er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. Se koblingsskjemaet.

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet

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

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

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

Serienummer

8.2 Koke topp for innbygging

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

8.3 Tilkoplingskabel

- Koke toppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen bruke følgende (eller høyere) ledning type: H05BB-F Tmax

90°C. Kontakt ditt lokale servicesenter.

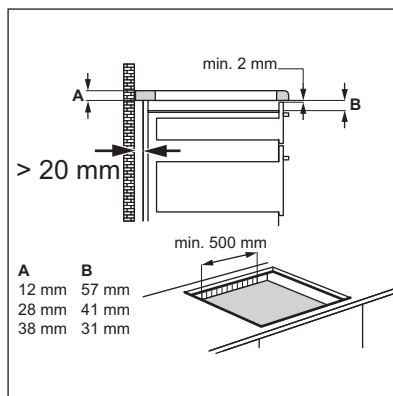
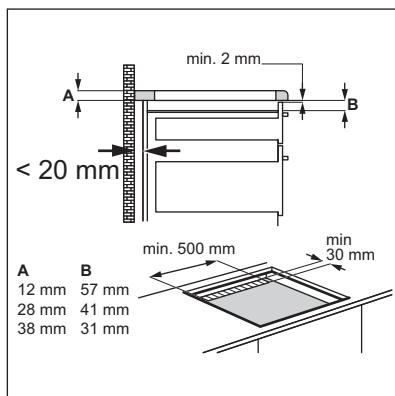
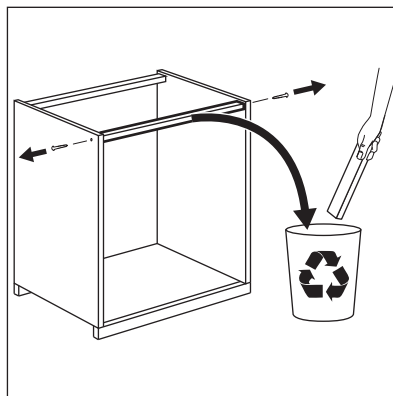
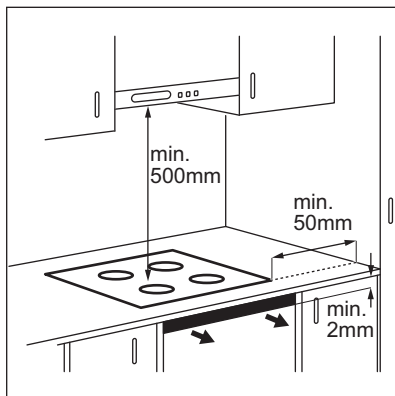
8.4 Feste tetningen

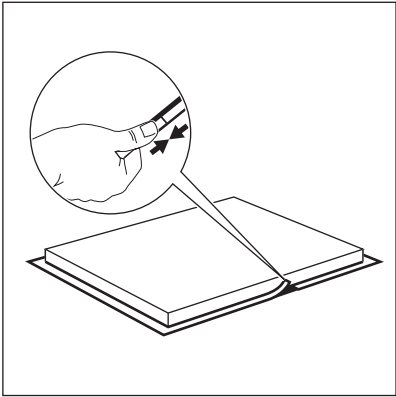
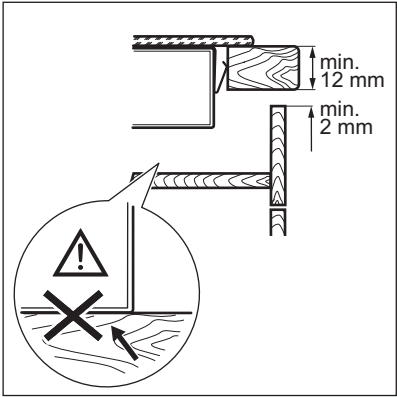
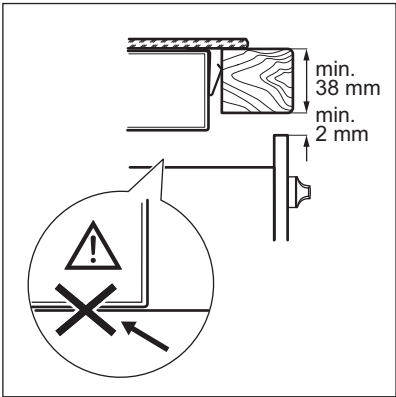
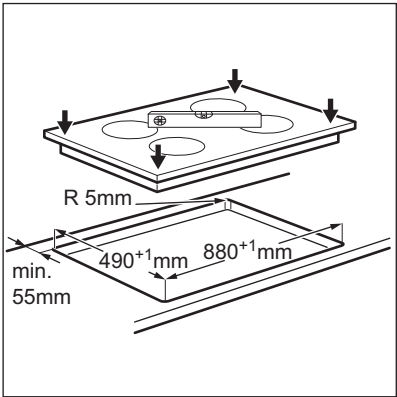
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av koketoppen

langs ytterkanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.

3. Beregn noen ekstra mm på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

8.5 Montering





9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell QHI9566P
Type 58 GCD E9 AU
Induksjon 11.1 kW
Serienr.
HUSQVARNA – ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 595 219 01
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Laget i Tyskland
11.1 kW
CE

9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210

Kokesone	Nominell effekt (maks varme-innstilling) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre foran	2300	3200	10	125 – 210
Midtre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

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

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon		QHI9566P
Komfyrtopp-type		Komfyrtopp for innbygging
Antall kokeområder		3
Varmeteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Venstre	L 39,4 cm B 22,5 cm
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Midtre	L 39,4 cm B 22,5 cm
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Høyre	L 39,4 cm B 22,5 cm
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Midtre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)		182,9 Wh / kg

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – 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.....	23
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	25
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	27
5. RÅD OCH TIPS.....	31
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	33
7. FELSÖKNING.....	33
8. INSTALLATION.....	35
9. TEKNISK INFORMATION.....	37
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

 Varningar/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre

lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera

- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i

- förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
 - Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
 - Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
 - Dragavlasta kabeln.
 - Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
 - Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
 - Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
 - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
 - Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
 - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
 - Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
 - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och 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 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lagg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



WARNING!

Risk för brand och explosion

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

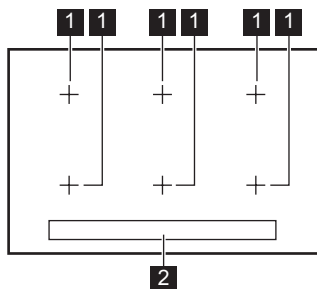
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

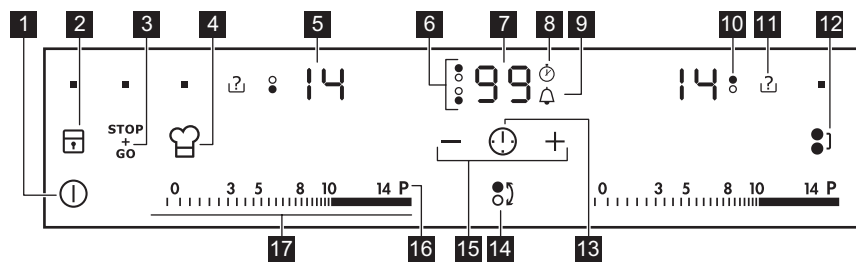
3. PRODUKTBeskrivning

3.1 Beskrivning av hällen



- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Chef	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzoner	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	CountUp Timer	För att visa att funktionen fungerar.
9	Nedräkningstimer / Signalur	För att visa att funktionen fungerar.
10	Indikator för kokzon.	För att visa för vilken kokzon du ställer in värmeläget.
11	-	För att visa att det inte står något kokkärl på kokzonen, att det är fel kokkärl eller att diametern i botten av kokkärlet för liten.
12	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
13	-	För att ställa in Timer-funktionen.
14	-	För att välja kokzon.

	Touch-kon-troll	Funktion	Kommentar
15		-	För att öka eller minska tiden.
16		Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
17	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
-	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampan visar restvärmenivån.

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

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

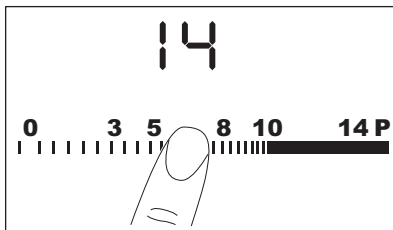
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
 , 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



4.4 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokyten. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

När du använder kokkärl som är större än 180 mm rekommenderar tillverkaren att du sätter det på de bakre kokzonerna.

4.5 Bridge-funktion

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Du kan använda den här funktionen för kokkärl som är större än 260 mm.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

Aktivera funktionen: tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.

Avaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

När du använder bara en av parets kokzoner rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Även när du använder stora kokkärl rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

4.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högst värmeläget under en under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en

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

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

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 information".

För att aktivera funktionen för en

kokzon: tryck på **P**. (**P** tänds).

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Chef-funktion

Den här funktionen aktiverar alla kokzoner och aktiverar automatiskt Bridge-funktionen för alla zoner. Funktionen ställer in samma värmeläge som det du ställde in senast.

Vid första aktiveringen av värmeläget ställs de vänstra zonparen i på (**14**), mellanparet på (**9**) och det högra paret på (**3**).

Aktivera funktionen: tryck på . Indikatorn tänds. Alla kokzoner är på i 9 minuter. Om kokzonerna förblir tomma tänds symbolen (**2**). Efter 9 minuter hörs en ljudsignal och de tomma kokzonerna ställs in på (**0**).

Återuppta funktionen: tryck på för att lägga till eller flytta kokkärl på det avstängda kokzonsparet.

Stänga av funktionen:

- Tryck på för att stänga av funktionen för de kokzoner du valt och behålla det senaste värmeläget för det här kokzonsparet. Indikatorn släcks.
- Ställ in värmeläget på (**0**) eller låt Nedräkningstimer stänga av kokzonerna. Indikatorn släcks.



När funktionen är avstängd är kastrullavkänningstiden 2 minuter.

4.9 Timer

Nedräkningstimer

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

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Timerfunktionen kan väljas för kokzoner som är aktiva och har värmeläget inställt.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

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

För att se återstående tid: välj

kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med .

Tryck på **+** eller **-**.

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med och tryck på **-**. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.



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

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

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

För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är igång): tryck på .

upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .

Aktivera funktionen: tryck på .

Symbolen  släcks och  tänds.

För att se hur länge kokzonen är

igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång. Under första minuten visas tiden i sekunder på displayen. Efter den första minuten visas tiden i minuter på displayen.

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med  och tryck på  eller . Symbolen  släcks och  tänds.



Om två funktioner är igång samtidigt visas CountUp Timer-funktionen först på displayen.

Signalur

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.10 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på   tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

4.11 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

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

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

Avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

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

4.13 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt.
-  – ljudet är på.

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

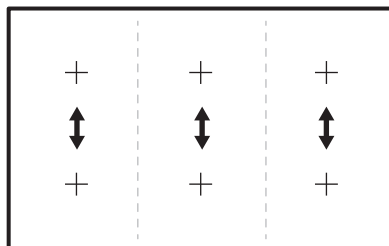
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på ①
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

4.14 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.

- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



5. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten upp till en viss gräns.

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



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

5.3 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimeren.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat

fall kan denna typ av smuts skada hällen. 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 lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

7. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har utlöst.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikator går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
 tänds.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärn på zonen.	Ställ ett kokkärn på zonen.
	Fel kokkärn.	Använd rätt typ av kokkärn. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärn med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonen är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärl. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärl var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikator kan fortsätta lysa. Låt kokkärl bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärl är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om föremålen blockerar kylfläkten. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten till en fas endast.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplingsschemat.

7.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

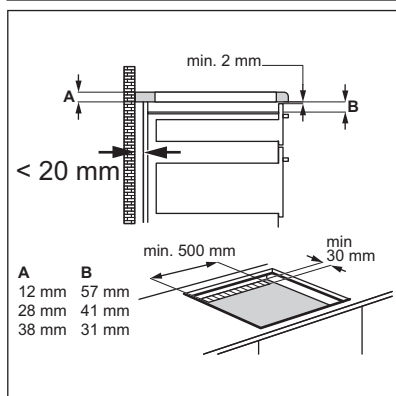
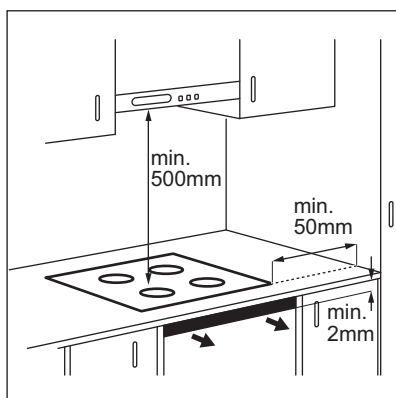
8.2 Inbyggnadshällar

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

8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp:

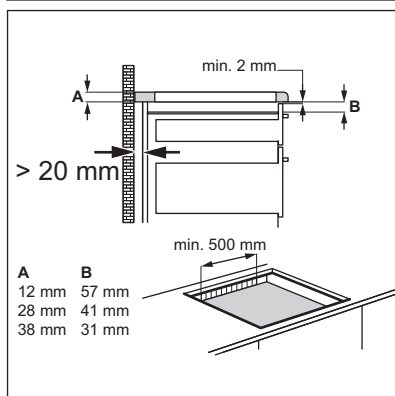
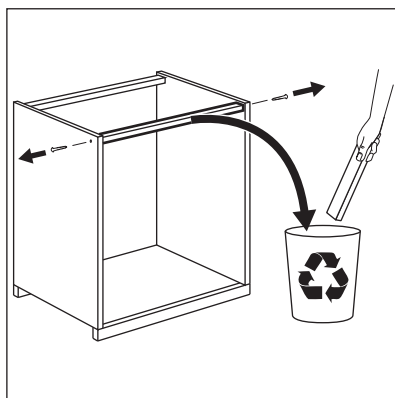
8.5 Montering

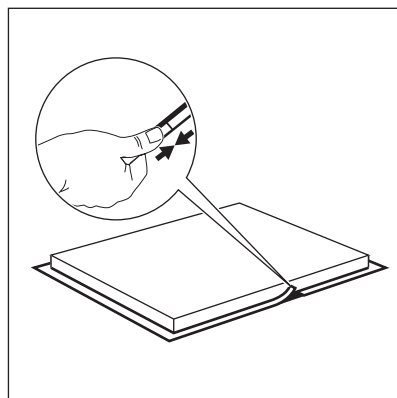
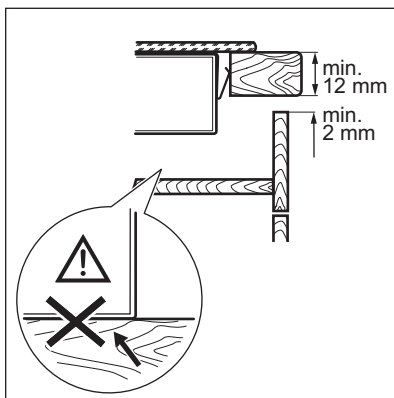
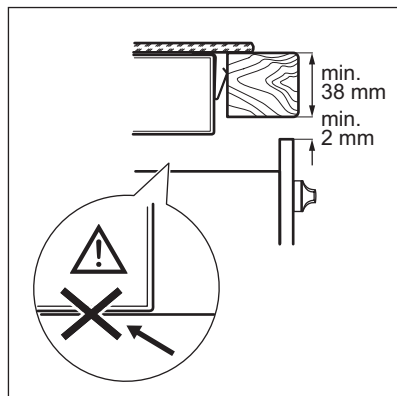
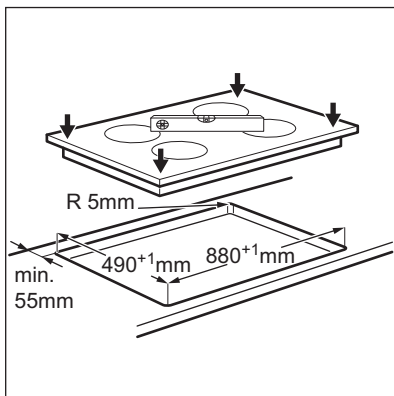


H05BB-F Tmax 90°C. Kontakta det lokala servicecentret.

8.4 Sätta fast tätningen

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.





9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell QHI9566P
 Typ 58 GCD E9 AU
 Induktion 11.1 kW
 Serienr
 HUSQVARNA - ELECTROLUX

PNC 949 595 219 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Tillverkad i Tyskland
 11.1 kW
 CE

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmelä- ge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varak- tighet [min]	Kokkärlets dia- meter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210

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

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	QHI9566P	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	3	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Vänster	L 39,4 cm B 22,5 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Mitten	L 39,4 cm B 22,5 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Höger	L 39,4 cm B 22,5 cm
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Vänster	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Mitten	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Höger	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - 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 kokkärn 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.

