

FI	Käyttöohje	2
	Keittotaso	
NO	Bruksanvisning	27
	Platetopp	
SV	Bruksanvisning	52
	Inbyggnadshäll	

QHI9541P



Husqvarna

 **Electrolux**

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
5. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE.....	13
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	17
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	19
8. VIANMÄÄRITYS.....	19
9. ASENNUS.....	22
10. TEKNISEET TIEDOT.....	25
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	25

ARVOISA ASIAKKAAMME

Kiitämme teitä tämän Husqvarna-Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäsohjeita ja huolto-ohjeita:

www.husqvarna-electrolux.se



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.husqvarna-electrolux.se



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.husqvarna-electrolux.se/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

📖 Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta

vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai väärälaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioitu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään

30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat

naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

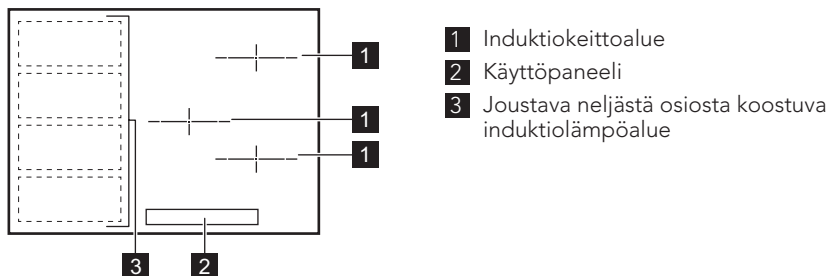
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

2.6 Huolto

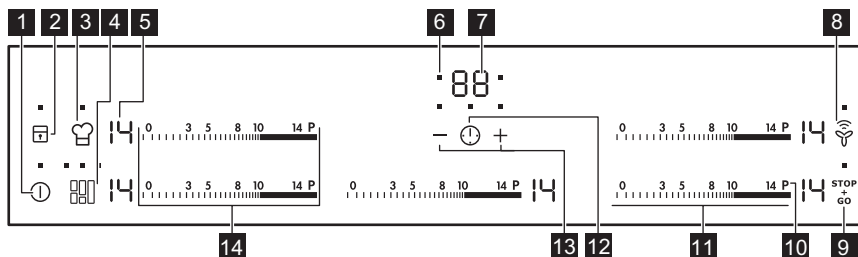
- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	① PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	PowerSlide	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	FlexiBridge	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
5	- Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	- Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	- Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
8		Hob2Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9		STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10		Power-toiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
11	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
12		-	Keittoalueen valitseminen.
13		-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
14	-	Säätöpalkki	Joustavan induktiokeittoalueen tehotason asettaminen.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
 / 	Keittoalue on toiminnassa.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
 /  / 	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.
 /  / 	PowerSlide -toiminto on toiminnassa.

3.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisain)



VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalo ilmaisee jälkilämmön tason.

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  sytty ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  sytty ja laite kytketty pois toiminnasta.

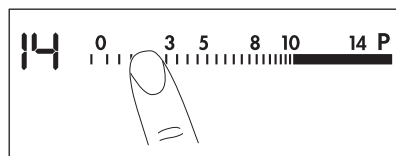
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytketymisaika
 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

4.3 Tehotaso

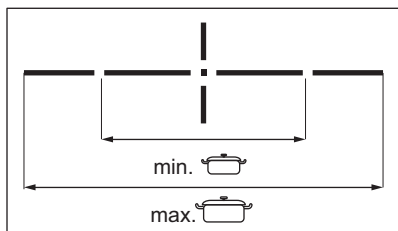
Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeä säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



4.4 Keittoalueiden merkkivalot

Vaakasuora linja osoittaa keittoastian maksimikoon. Vaakasuuron linjan katkos osoittaa keittoastian vähimmäishalkaisijan.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

4.5 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

i Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (**P** sytty).

Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua sytty **R**.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.6 Power-toiminto

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

i Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (**P** sytty).

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

4.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta **⌚** toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen **+**-painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta

keittoalue painikkeella **⌚**. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue

painikkeella **⌚**. Kosketa painiketta **+** tai **-**.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella **⌚** ja kosketa painiketta **-**. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

i Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta **⌚**.

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta **⌚** toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta **-**. **UP** sytty. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on

käynnissä. Näytössä näkyy ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella ja kosketa painiketta tai . Keittoalueen merkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

4.8 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta sytty.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

4.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta sytty neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

4.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. sytty. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. sytty. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella sytty. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

4.11 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. Näyttö sytty ja sammuu. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. tai sytty. Kosketa ajastimen

painiketta  seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

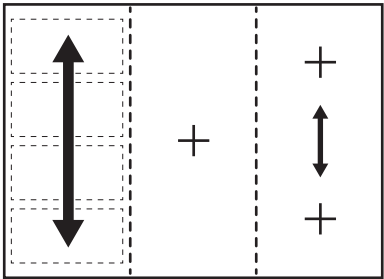
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

4.12 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonais sähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



4.13 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettiin. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa

on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

 Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 – H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H3	Päällä	Pois	Puhalti- men no- peus 1
Tila H4	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 1
Tila H5	Päällä	Puhalti- men no- peus 1	Puhalti- men no- peus 2

	Auto- maatti- nen valo	Keittä- minen ¹⁾	Paista- minen ²⁾
Tila H6	Päällä	Puhalti- men no- peus 2	Puhalti- men no- peus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.

 Kun haluat säätää liesituuletinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

 Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta

 keittotason ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat

tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella

1 koskettamalla .

 Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

Valon sytyttäminen

Voit asettaa keittotason sytyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 – H6.

 Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

5. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 FlexiBridge -toiminto

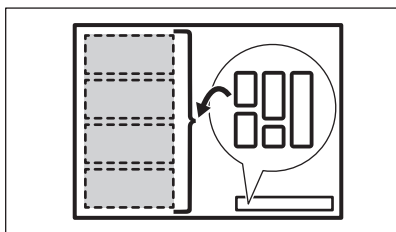
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit

valita osioyhdistelmän valitsemalla tilan haluamasi keittoastian koon mukaan. Tiloja on kolme: Standardi (kytkeytyy automaattisesti päälle, kun keittotaso kytketään toimintaan), Big Bridge ja Max Bridge.

- i** Aseta tehotaso kahdella vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

Tilan vaihtaminen

Vaihda tilaa kosketuspainikkeella: .

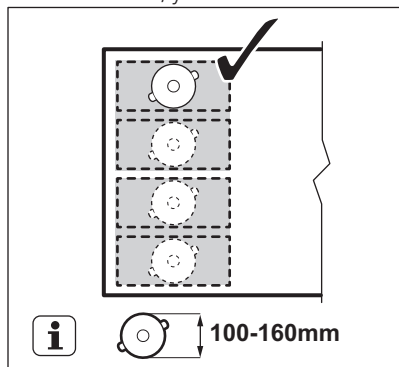


- i** Kun tilaa vaihdetaan, tehotaso asettuu takaisin arvoon 0.

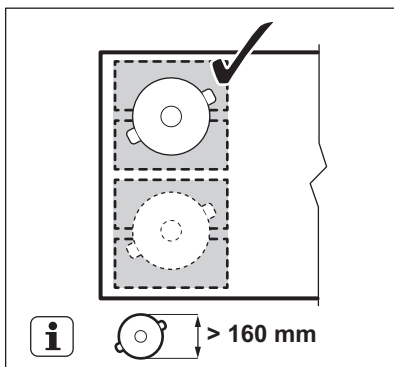
Keittoastian halkaisija ja asento

Valitse keittoastian kokoon ja muotoon sopiva tila. Keittoastian tulee peittää valittu alue mahdollisimman hyvin. Aseta keittoastia valitun alueen keskelle!

Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm, yhden osion keskelle.

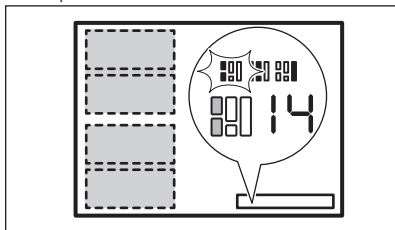


Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on yli 160 mm, keskitetysti kahden osion väliin.

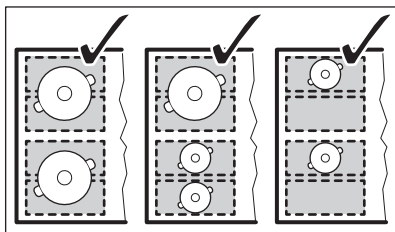


5.2 FlexiBridge Standardi tila

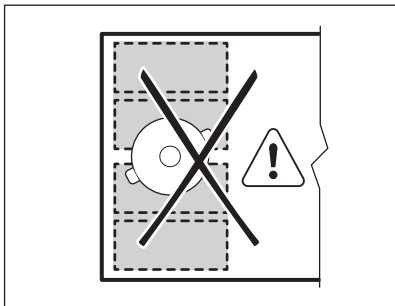
Kyseinen tila on päällä, kun keittotaso kytketään toimintaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Voit asettaa kunkin alueen tehotason erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.



Oikea keittoastian asento:

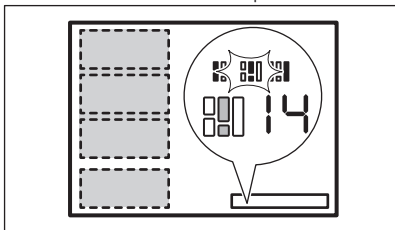


Virheellinen keittoastian asento:



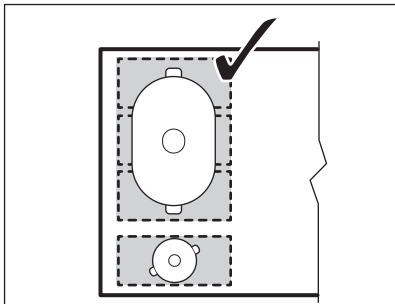
5.3 FlexiBridge Big Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo syttyy. Kyseinen tila yhdistää kolme takaosiota yhdeksi keittoalueeksi. Yhtä etuosiota ei ole yhdistetty ja se toimii erillisenä keittoalueena. Voit asettaa kunkin alueen tehotason erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.

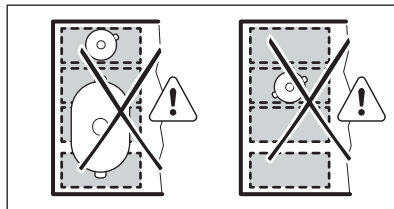


Oikea keittoastian asento:

Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu kolmeen yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kahta osiota pienempiä, näytössä näkyy  ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.

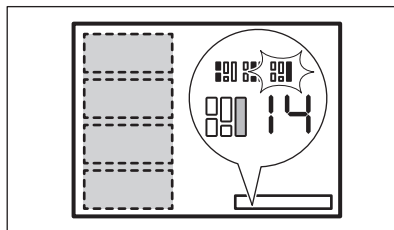


Virheellinen keittoastian asento:



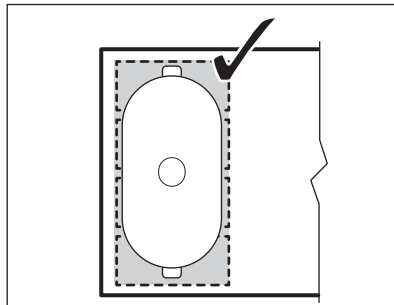
5.4 FlexiBridge Max Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo syttyy. Kyseinen tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi keittoalueeksi. Aseta tehotaso jollakin vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

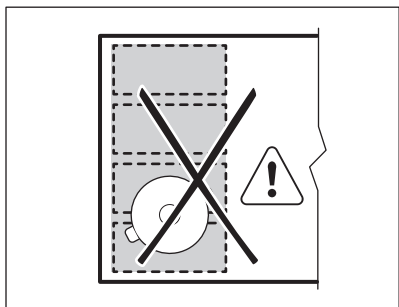


Oikea keittoastian asento:

Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu neljään yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kolmea osiota pienempiä, näytössä näkyy  ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.



Virheellinen keittoastian asento:



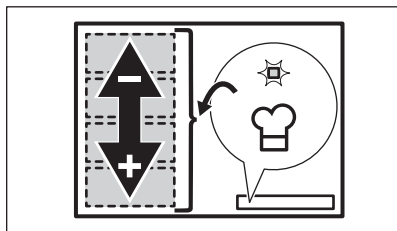
5.5 ☞ PowerSlide -toiminto

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso havaitsee keittoastian sijainnin ja säätää tehoton sijainnin mukaan. Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan. Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehotoaso on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotoasoa siirtämällä keittoastian keskelle tai takaosaan.



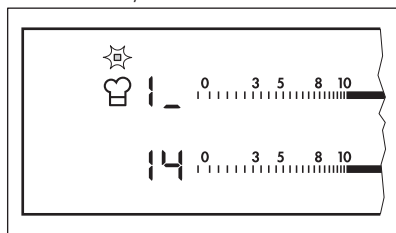
Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.



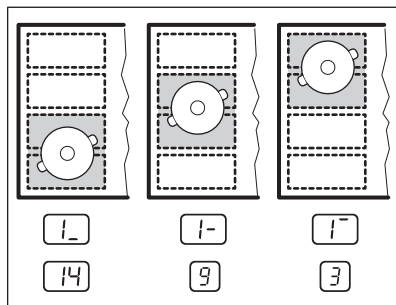
Yleistä:

- toiminto edellyttää vähintään 160 mm:n keittoastian pohjan halkaisijan.
- Vasemmalla takana olevan säätöpalkin tehotoasoytössä näkyy keittoastian sijainti induktiokeittoalueella. Edessä **[1-]**,

keskellä **[1-]**, takana **[1-]**.



- Vasemman etusäätöpalkin tehotoasoytö osoittaa tehotoason. **Voit säätää tehotoasoa vasemmalla etusäätöpalkilla.**
- Kun toimintoa käytetään ensimmäistä kertaa, tehotoaso **[14]** aktivoituu etuosiön, **[9]** keskelle ja **[3]** takaosiön.



Voit muuttaa kunkin alueen tehotoasoa erikseen. Keittotaso muistaa asetetun tehotoason seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Toiminnon kytkeminen toimintaan

Kytke toiminto toimintaan asettamalla keittoastia oikeaan kohtaan

keittoalueelle. Kosketa painiketta ☞. Symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle, **[F]** syttyy ja joustava induktiokeittoalue säätty asetukseen **[0]** kahden minuutin kuluttua.

Toiminnon pois päältä kytkeminen

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla ☞ tai asettamalla tehotoason asetukseen **[0]**. Symbolin ☞ yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Induktikeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktikeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktikeittoalasella, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Joustavan induktikeittoalueen painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liu'uttamisen seurauksena. Voit puhdistaa alueen tavalliseen tapaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian mitat

Induktikeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että keittotasossa olisi jokin vika.

6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttyessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

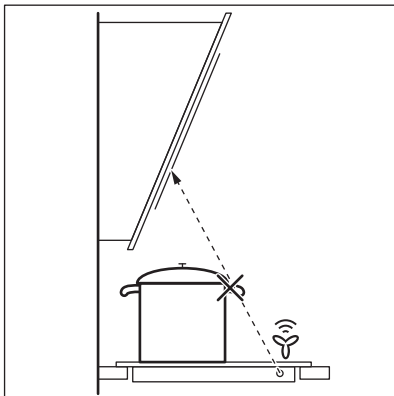
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivasteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsennäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

6.5 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood-toiminnon käyttämiseen

kuva. **Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason paneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä tai keittoastian kahvalla). Katso



Muut kaukosäätimellä toimivat laitteet voivat estää signaalin välittymisen laitteeseen. Tämän ongelman välttämiseksi toisen laitteen kaukosäädintä ei saa käyttää samanaikaisesti keittotason kauko-ohjauksen kanssa.

Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme.

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkikirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Hob ² Hood -toiminto ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kosketuspainikkeet kuume- nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kos- ketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käy- töstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Joustava induktiokeittoalue ei lämmitä keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induk- tiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalle induk- tiokeittoalueelle. Keittoas- tian asento riippuu käytössä olevasta toiminnosta tai toi- mintatilasta. Katso luku "Joustava induk- tiokeittoalue".
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovi käytössä olevaan toi- mintoon tai toimintatilaan.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käy- tössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Käytä keittoas- tiaa, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm yhdessä joustavan induktiokeittoa- luen osiossa. Katso luku "Joustava induk- tiokeittoalue".
 syttyy.	Automaattinen virrankatkai- su on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimin- taan.
 syttyy.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keitto- astiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjei- tä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keitto- astiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekni- set tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	FlexiBridge -toiminto on toiminnassa. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia niin, että se peittää oikean määrän käynnissä olevan toimintatilan osioita tai vaihda toimintatilaa. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".
	PowerSlide -toiminto on toiminnassa. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi keittoastiaa.	Käytä vain yhtä keittoastiaa. Katso luku "Joustava induktiokeittoalue".
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumentumissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

9. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

T min 90 °C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

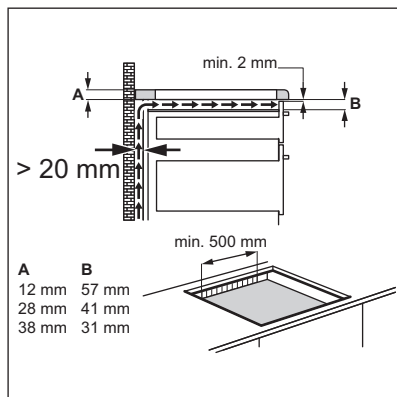
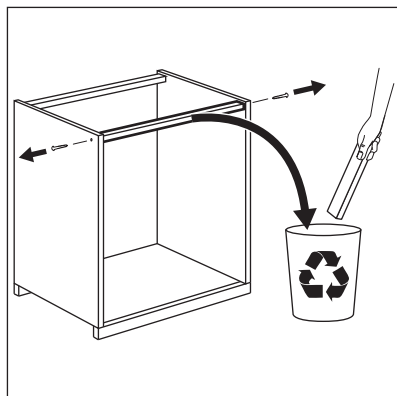
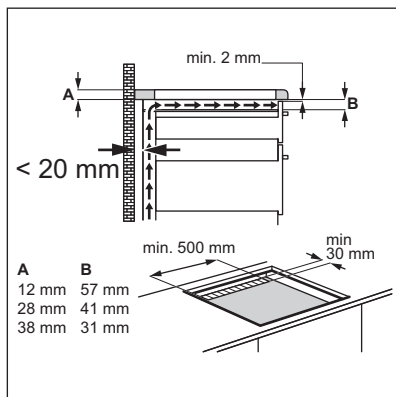
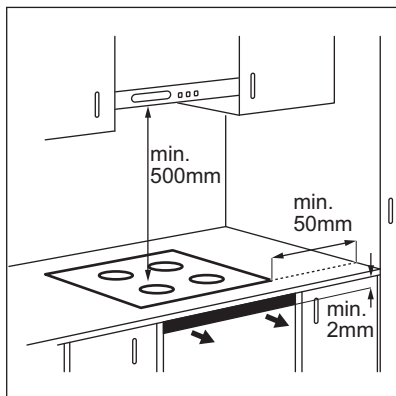
9.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

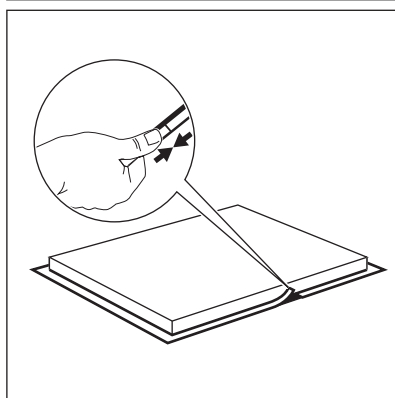
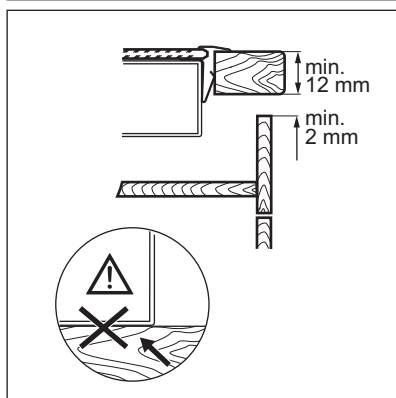
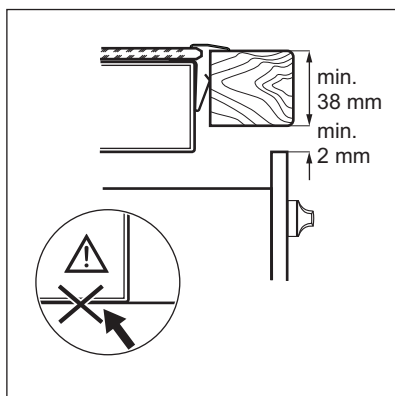
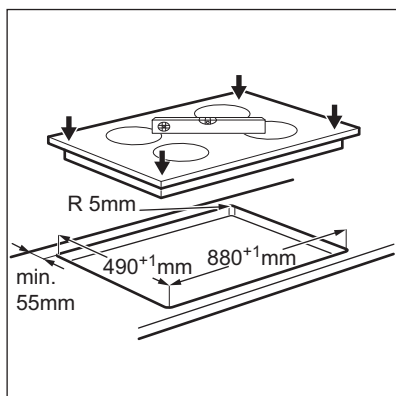
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

9.3 Liitäntäjohto

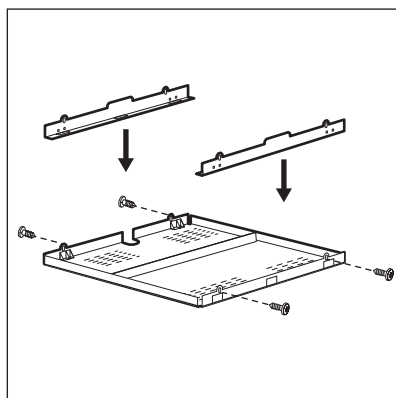
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi: H05V2V2-F

9.5 Asennus





9.6 Suojakotelo



Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), edessä oleva 2 mm:n ilmavirtaustila ja keittotason alapuolella oleva suojatase eivät ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

i Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli QHI9541P
 Tyyppi 60 GCD CR AU
 Induktio 11.1 kW
 Sarjanumero
 HUSQVARNA - ELECTROLUX

Tuotenumero 949 597 131 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 11.1 kW



10.2 Keittoalueiden määitykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota- so) [W]	Power-toiminto [W]	Power-toiminto kesto enintään [min]	Keittoastian hal- kaisija [mm]
Keskellä edessä	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280
Oikealla edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 210
Joustava induk- tiokeittoalue	2300	3200	10	vähintään 100

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

Mallin tunnus	QHI9541P
Keittotasotyyppi	Sisäänrakennet- tu keittotaso
Keittoalueiden määrä	3
Keittoalueiden määrä	1
Kuumennustekniikka	Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Keskellä edessä Oikealla edessä Oikealla takana
	28,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen
	L 45.3 cm W 21.5 cm

Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Keskellä edessä Oikealla edessä Oikealla takana	166,0 Wh/kg 175,1 Wh/kg 166,2 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	180,7 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		174,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

11.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	28
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	29
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	32
4. DAGLIG BRUK.....	34
5. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE.....	38
6. RÅD OG TIPS.....	41
7. STELL OG RENGJØRING.....	44
8. FEILSØKING.....	44
9. MONTERING.....	47
10. TEKNISKE DATA.....	49
11. ENERGIEFFEKTIV.....	50

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

ℹ 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 personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- 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, bør du aktivere denne.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Barn i alderen 3 år og under må til enhver tid holdes vekk fra produktet når det er i bruk.

1.2 Generelt om sikkerhet

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: 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.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- 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.
- ADVARSEL: Bruk bare komfyrtoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet har enten utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i anvisningene, eller komfyrtoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- 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. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- 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.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luft sirkulasjon.

- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Sørg for at ventilasjonsavstanden 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 tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- 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 skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- 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 egnede isoleringsenheter: 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 kontaktoppningsbredde 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 grytedektoren.
- 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 plasser et varmt grytelokk på kokeplassens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonen 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. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamp, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

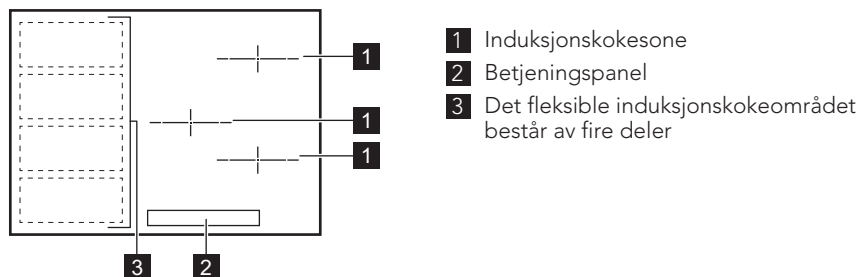
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

2.6 Service

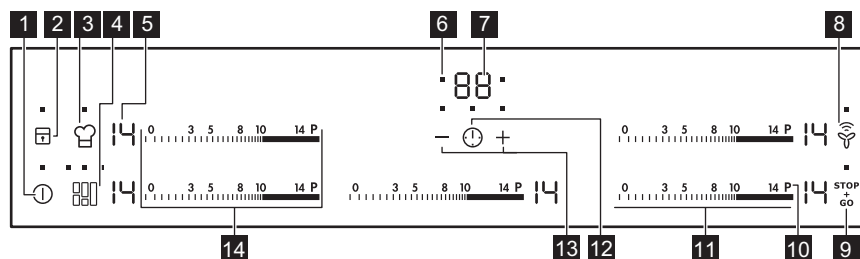
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



3.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	ⓘ	PÅ / AV
2	🔒	Sperre / Barnesikringsfunksjon
3	👉	PowerSlide
4	🔄	FlexiBridge
5	-	Effekttrinndisplay
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner
7	-	Tidsurdisplay
8	📶	Hob2Hood

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
9		STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10		Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
11	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
12		-	Velge kokesone.
13		-	Øke eller redusere tiden.
14	-	Betjeningslinje	Angir varmeinnstillingen for fleksibel induksjonskokesone.

3.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
 - 	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.
	Automatisk oppvarming-funksjonen er aktivert.
	Effektfunksjon er aktivert.
 + tall	Det har oppstått en feil.
 /  / 	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikringsfunksjon-funksjonen er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er aktivert.
 /  / 	PowerSlide-funksjonen er aktivert.

3.4 OptiHeat Control (Tretrinns 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 ① i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koke toppen automatisk hvis:

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

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koke toppen deaktiveres etter:

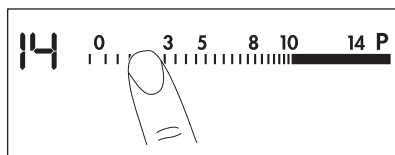
Effekttrinn	koke toppen deaktiveres etter
 , 1 – 3	6 timer

Effekttrinn	koke toppen deaktiveres etter
4 – 7	5 timer
8 – 9	4 timer
10 – 14	1,5 timer

4.3 Effekttrinnet

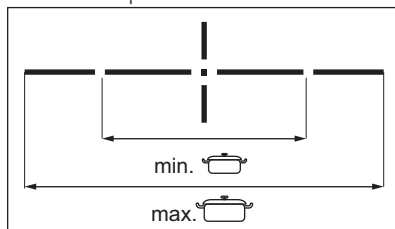
Velge eller endre effekttrinnet:

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



4.4 Kokesoneangivelse

Den horisontale linjen viser maksimal størrelse på kokekaret. Bruddet i den horisontale linjen viser den minste diameteren på kokekaret.



Se etter i kapitlet «Tekniske data».

4.5 Automatisk oppvarming

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

 For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

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

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.6 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 effekttrinnet.

 Se etter i kapittelet «Tekniske data».

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P**  tennes.

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.7 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

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

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

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

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

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

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

For å stoppe lyden: berør .

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

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

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

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

For å se hvor lenge kokesonen er

aktiv: still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

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

Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en stoppeklokke når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen, berør .

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

For å stoppe lyden: berør .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.8 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effektrinnsnivå.

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

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

For å aktivere funksjonen: berør . <sup>STOP
+
GO</sup>

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effektrinnsnivået aktiveres.

4.9 Sperre

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

Still inn effektrinnsnivået først.

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

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effektrinnsnivået aktiveres.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

4.10 Barnesikringsfunksjon

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

For å aktivere funksjonen: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effektrinnsnivå. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

For å deaktivere funksjonen: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effektrinnsnivå. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver koketoppen

med   tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effektrinnsnivå innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.

4.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

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

Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.

Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

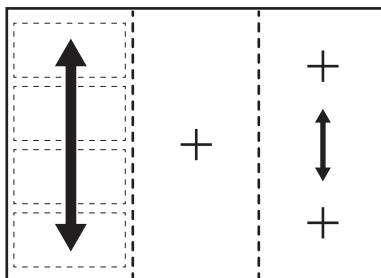
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

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

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

4.12 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.



4.13 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen 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.

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

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. 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.

Automatisk moduser

	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Ste- king ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av

	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Ste- king ²⁾
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 kokeprosessen 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 produktet.
2. Berør i 3 sekunder. Displayet slås på og så av
3. Berør i 3 sekunder.
4. Berør noen få ganger til slås på.
5. Berør på timeren for å velge en automatisk modus.

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

i 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 aktiverer viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene funksjonen manuelt. For å gjøre det berører du  mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjon og lar deg endre viftehastigheten

manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatoren. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



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

Aktivere lyset

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



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

5. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 FlexiBridge-funksjon

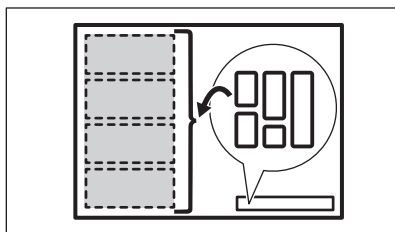
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Du kan velge en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på det kokekaret du vil bruke. Det finnes tre moduser: Standard (aktiveres automatisk når du aktiverer komfyrtoppen), Big Bridge og Max Bridge.



Bruk to betjeningslinjer på venstre side for å stille inn effekttrinnet.

Bytte mellom moduser

Slik bytter du mellom modusene og sensorfeltet: .

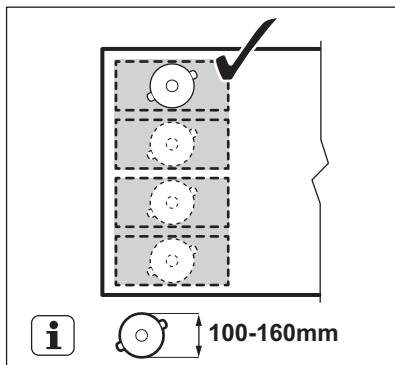


Når du bytter mellom modusene blir effekttrinnet satt tilbake til 0.

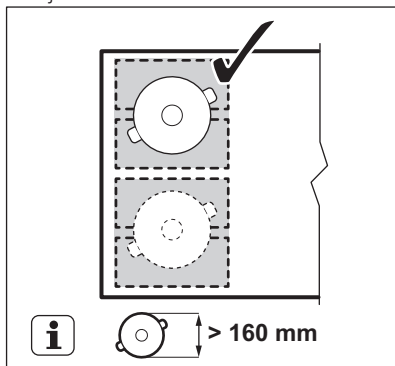
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer best til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret må dekke så mye av det valgte området som mulig. Sett kokekaret midt på det valgte området!

Sett kokekaret med en bunndiameter mindre enn 160 mm sentralt på en enkelt seksjon.

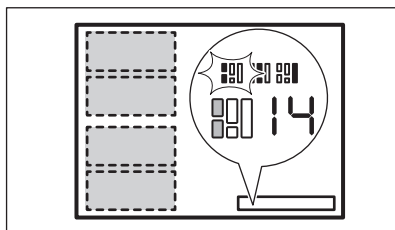


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

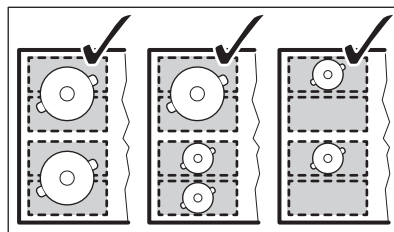


5.2 FlexiBridge Standardmodus

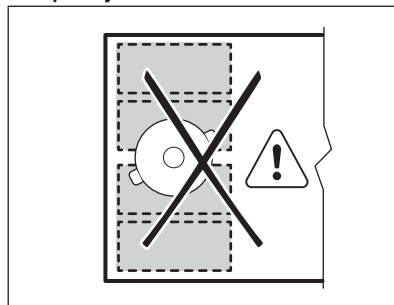
Denne modusen er aktiv når du aktiverer komfyrtoppen. Den knytter sammen seksjonene til to separate kokesoner. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

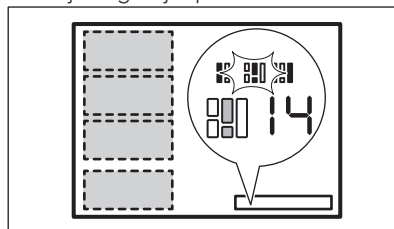


Feil posisjon for kokekar:



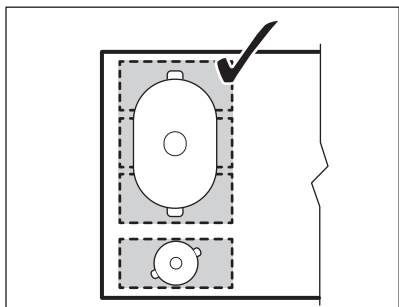
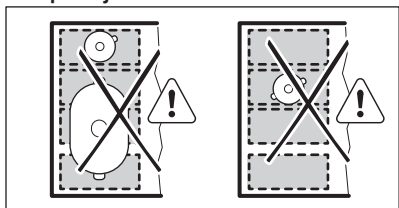
5.3 FlexiBridge Big Bridge-modus

Trykk på til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den. Denne modusen knytter sammen de tre bakerste seksjonene til én kokesone. Den på den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.



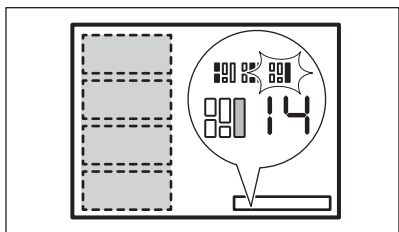
Riktig posisjon for kokekar:

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de tre tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, viser displayet og etter 2 minutter skrur sonen seg av.

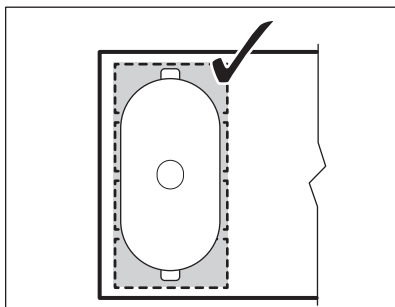
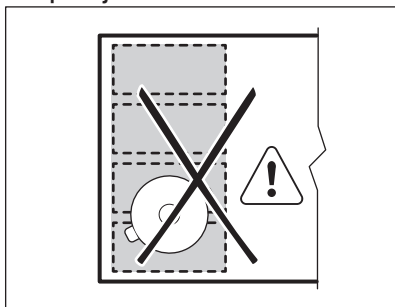
**Feil posisjon for kokekar:**

5.4 FlexiBridge Max Bridge-modus

Trykk på  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den. Denne modusen knytter sammen alle seksjonene til én kokesone. Bruk en av betjeningslinjene på venstre side for å stille inn effekttrinn.

**Riktig posisjon for kokekar:**

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de fire tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, viser displayet , og etter 2 minutter skruer sonen seg av.

**Feil posisjon for kokekar:**

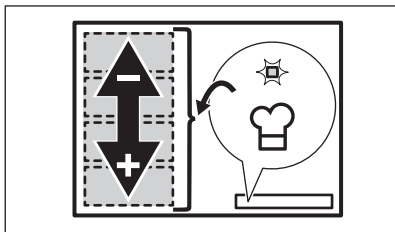
5.5 PowerSlide-funksjon

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på samme induksjonsområde.

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinn. Kokekoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skruer på effekttrinnet som korresponderer med posisjonen. Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får det høyeste effekttrinnet hvis du setter kokekaret foran. Du kan redusere effekttrinnet ved å flytte kokekaret i midten eller til den bakre posisjonen.

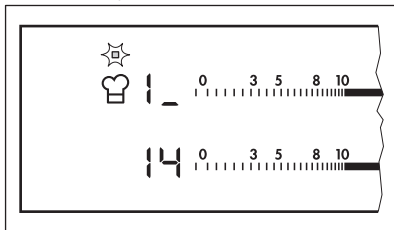


Bruk kun én kasserolle når du bruker funksjonen.



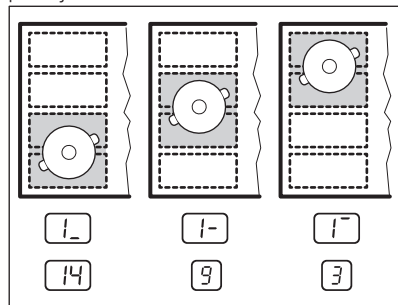
Generell informasjon:

- 160 mm er den minste diameteren på bunnen av kokekaret for denne funksjonen.
- Display for effekttrinn for den venstre bakre betjeningslinjen viser posisjonen til kokekaret på induksjonsområdet. Fremre [1-], midtre [1-], bakre [1-].



- Effekttrinndisplayet for den venstre fremre betjeningslinjen viser effekttrinnet. **Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effekttrinn.**
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du effekttrinnet [14] for den

fremre posisjonen, [9] for den midtre posisjonen og [3] for den bakre posisjonen.



Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Komfyrtoppen kommer til å merke seg effekttrinnene neste gang du aktiverer funksjonen.

Aktivering av funksjonen

Sett på kokekaret i riktig posisjon på kokeområdet for å aktivere funksjonen.

Trykk på [F]. Indikatoren over symbolet tennes. Hvis du ikke setter kokekaret på kokeområdet, tennes [F], og etter 2 minutter stilles det fleksible induksjonsområdet til [0].

Deaktivering av funksjonen

For å deaktivere denne funksjonen, berør [F] eller angi effekttrinn til [0]. Indikatoren over [F]-symbolet slukkes.

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 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 induksjonskokeopp, hvis:

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



Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en vanlig måte.



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 «Tekniske data».

6.2 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.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale, og betyr ikke at det er feil på komfyrtoppen.

6.3 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.

6.4 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.

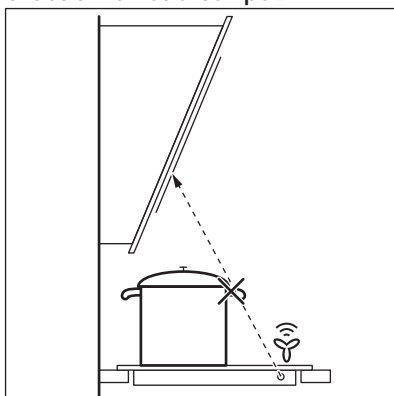
Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 - 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
3 - 5	Svelling av ris 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.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
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	Forsiktig 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.		

6.5 Råd og tips forHob²Hood-funksjon

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til panelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med en hånd eller et håndtak på et kokekar). Se bildet. **Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



Det er mulig at andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Du unngår dette ved ikke å bruke fjernkontrollen til apparatet og koketoppen på samme tid.

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 bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke koketoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

7.2 Rengjøring av koketoppen

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

inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på komfyrtoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. 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 edikk 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.	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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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 skru seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob²Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekarene.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i korrekt posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
	Diameteren på bunnen av kokekaret er ikke korrekt for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.

Problem	Mulig årsak	Løsning
 lyser.	Den automatiske utkoplings-funksjonen er i bruk.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller låse-funksjonen er i bruk.	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 «Tekniske data».
	FlexiBridge-funksjonen er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes, eller bytt funksjonsmodus. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
	PowerSlide-funksjonen er aktivert. To kasseroller plasseres på den fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
 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.	Det er en feil på komfyrtoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er compatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

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

9. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

9.1 Før monteringen

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

Serienummer

9.2 Koketopper

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

9.3 Tilkoplingskabel

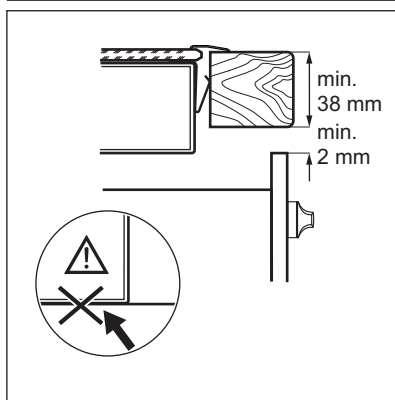
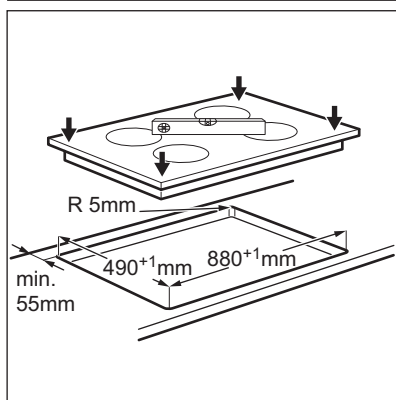
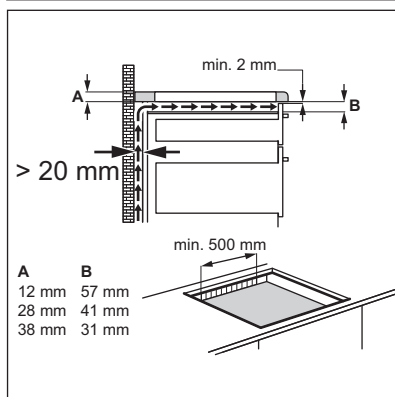
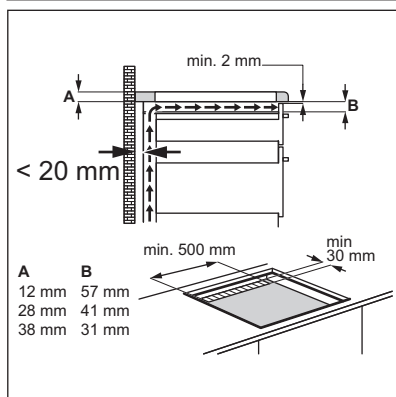
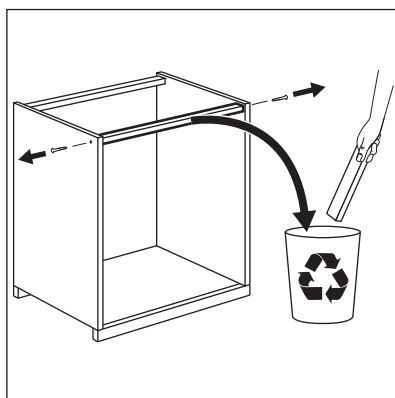
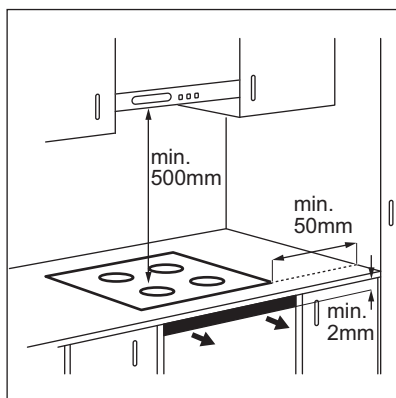
- Komfyrtoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.

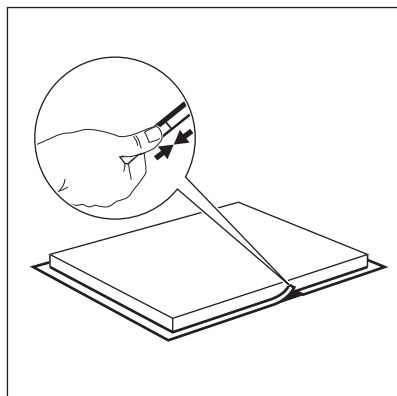
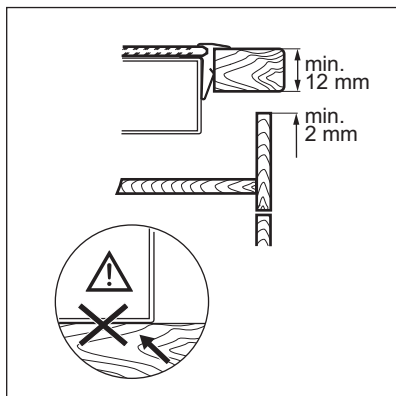
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen må du bruke følgende (eller høyere) ledning type: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter.

9.4 Feste tetningen

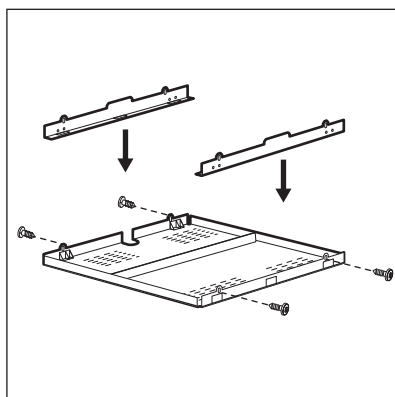
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.
3. Beregn noen ekstra mm på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

9.5 Montering





9.6 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for den fremre luftspalten på 2 mm og beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell QHI9541P
Type 60 GCD CR AU
Induksjon 11.1 kW
Serienr.
HUSQVARNA – ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 597 131 01
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
11.1 kW



10.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre foran	1800 3500	2800 3700	5 5	145 – 245 245 – 280
Høyre foran	1 400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 100

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.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	QHI9541P	
Koketopp-type	Koketopp for innbygging	
Antall kokesoner	3	
Antall kokeområder	1	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Midtre foran Høyre foran Høyre bak	28,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 45,3 cm W 21,5 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Midtre foran Høyre foran Høyre bak	166,0 Wh / kg 175,1 Wh / kg 166,2 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	180,7 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)	174,9 Wh / kg	

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

11.2 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.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	53
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	54
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	56
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	58
5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA.....	62
6. RÅD OCH TIPS.....	66
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	68
8. FELSÖKNING.....	68
9. INSTALLATION.....	71
10. TEKNISKA DATA.....	73
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	74

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 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 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 och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: 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, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikyta/glasyta 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.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här 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 apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara 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 kablarna.
- 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 förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i 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 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.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



WARNING!

Risk för brand och explosion

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärn på kontrollpanelen.
- Lägg inte ett varmt lock på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärn 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 ytmaterialen försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kalla före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

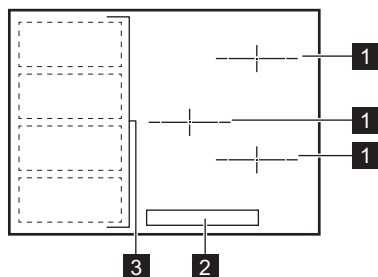
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

2.6 Underhåll

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

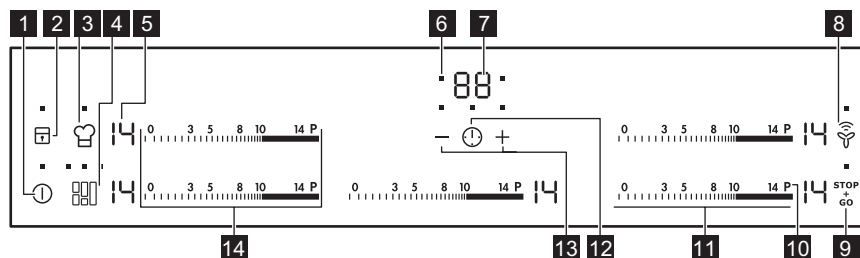
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Flexibel induktionskokyta bestående av fyra sektioner

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	①	PÅ/AV (ON/OFF)
2	🔒	Lås / Barnlås
3	👨‍🍳	PowerSlide
4	🌉	FlexiBridge
5	-	Värmelägesdisplay
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna
7	-	Timerdisplay
8	👤	Hob²Hood
9	STOP GO	STOP+GO
10	P	Effektfunktion
11	-	Inställningslist
12	🕒	-
13	+/-	-
14	-	Inställningslist

3.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	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.
	PowerSlide-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan 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 i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.

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

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

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

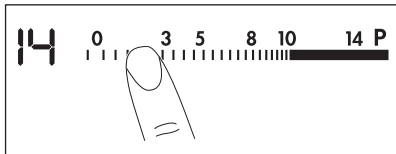
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

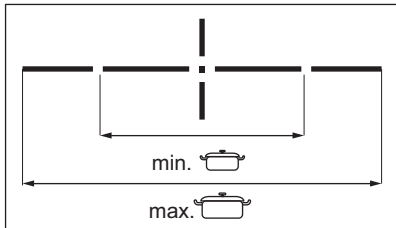
För inställning eller ändring av värmeläge:

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



4.4 Kontrollampa för kokzon

Den horisontella linjen visar hur stort ett kokkärl får vara som störst. Brottet i den horisontella linjen visar kokkärlets minsta diameter.



Se avsnittet "Teknisk information".

4.5 Automax

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den

högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

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

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.6 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** ( tänds).

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Timer

Nedräkningstimer

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

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

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

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

För att se återstående tid: välj

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

Ändra tiden: välj kokzonen med .

Tryck på  eller .

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)
Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

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

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

För att se hur länge kokzonen är

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

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

Minute Minder (signalur)

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.8 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.

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

4.9 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.10 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 .

För att 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.

4.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

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

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

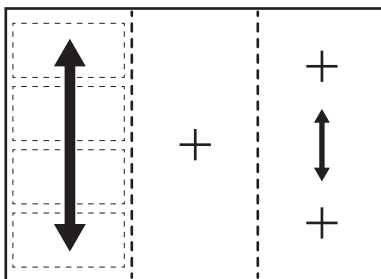
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

4.12 Effektreglering-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.



4.13 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. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automa- tiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthas- tighet 1
Läge H4	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 1
Läge H5	På	Fläkthas- tighet 1	Fläkthas- tighet 2

	Automatiskt ljus	Kokning ¹⁾	Stekning 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. Stäng av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

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

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

Aktivera belysningen

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

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

5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 FlexiBridge-funktion

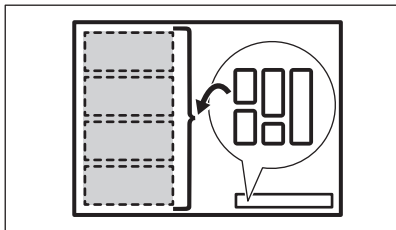
Den flexibla induktionskokytan består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två olika stora kokzoner eller till en stor kokyta. Du väljer

kombinationen av sektionerna genom att välja läget efter storleken på kokkärlet som ska användas. Det finns tre lägen: Standard (aktiveras automatiskt när du aktiverar hällen), Big Bridge och Max Bridge.

 Ställ in värmeläget med de två inställningslistorna till vänster.

Växla mellan lägena

Växla mellan lägena med hjälp av touchkontrollen: .

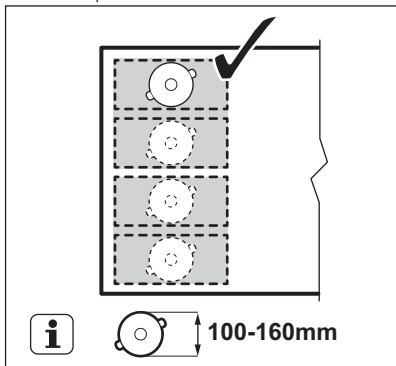


-  När du växlar mellan lägena ställs värmeläget in på **0** igen.

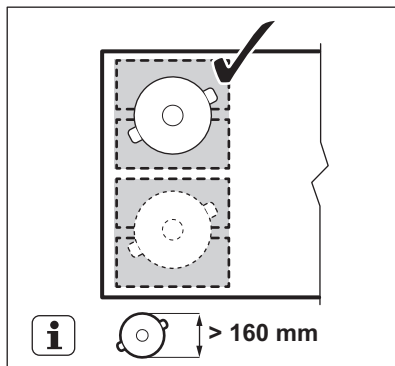
Diameter och placering av kokkärlet

Välj det läge som gäller för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka vald yta så mycket som möjligt. Placera kokkärlet i mitten av vald yta!

Placera kokkärlet med en bottendiameter som är mindre än 160 mm mitt på en sektion.

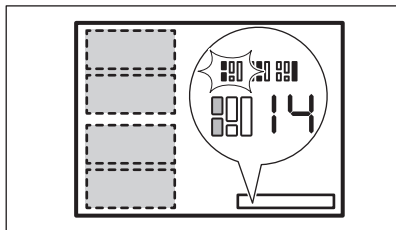


Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

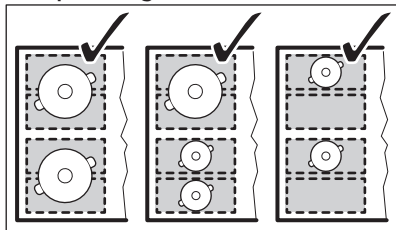


5.2 FlexiBridge Standard-läge

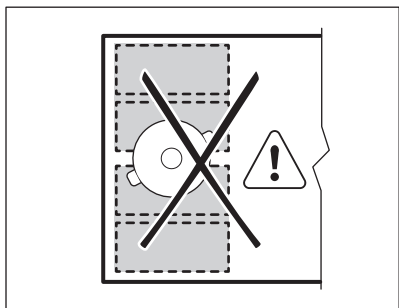
Det här läget aktiveras när du aktiverar hällen. Det ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två inställningslistorna till vänster.



Rätt placering av kokkärl:

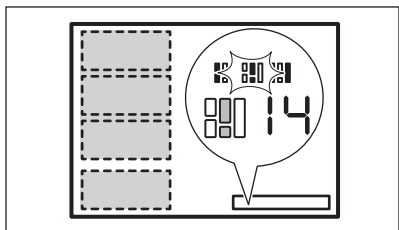


Fel placering av kokkärl:



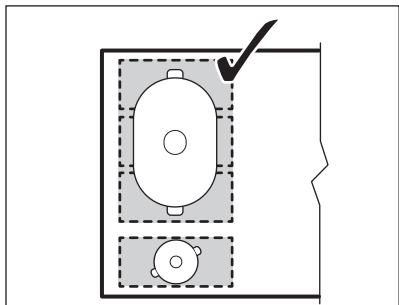
5.3 FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator. Det här läget kopplar samman tre bakre sektioner till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två inställningslistorna till vänster.

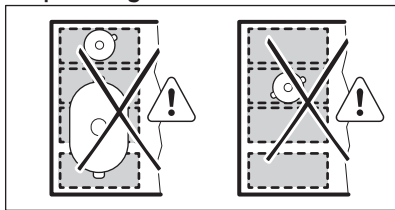


Rätt placering av kokkärl:

För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner visas  på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.

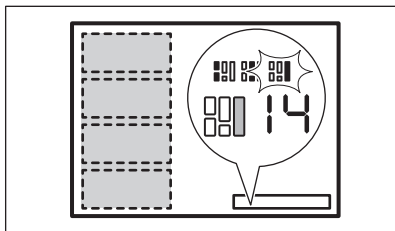


Fel placering av kokkärl:



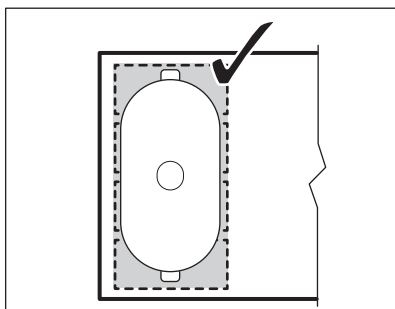
5.4 FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator. Det här läget kopplar samman alla sektioner till en kokzon. För att ställa in värmeläget, använd en av vänster sidas inställningslistor.

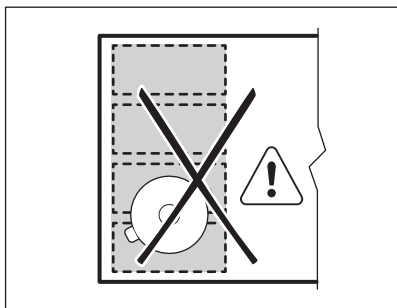


Rätt placering av kokkärl:

För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner visas  på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.



Fel placering av kokkärl:



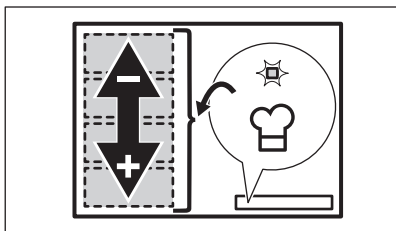
5.5 ☞ PowerSlide-funktion

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.

Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen känner av kokkärlets placering och ställer in värmeläget som motsvarar placeringen. Du kan placera kokkärlet i främre, mittre eller bakre läget. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärlet i främre läget. Du kan minska värmeläget genom att flytta kokkärlet till mittre eller bakre läget.



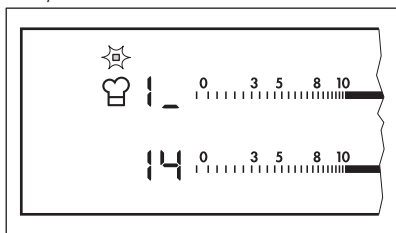
Använd bara en kastrull när du använder funktionen.



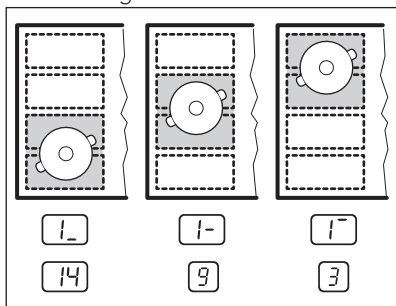
Allmän information:

- 160 mm är minsta diametern för kokkärlets botten för den här funktionen.
- Värmelägesdisplay för den vänstra bakre inställningslisten visar placeringen av kokkärlet på induktionshällen. Främre **1-**, mittre

1-, bakre **1-**.



- Värmelägesdisplay för den vänstra främre inställningslisten visar värmeläget. **Ändra värmeläget med hjälp av vänstra främre inställningslisten.**
- När du aktiverar funktionen första gången får du värmeläget **14** för första läget, **9** för mittre läget och **3** för bakre läget.



Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. Hällen kommer ihåg dina värmelägen nästa gång du aktiverar funktionen.

Aktivera funktionen

Aktivera funktionen genom att placera kokkärlet rätt på kokytan. Tryck på ☞. Indikatorn ovanför symbolen tänds. Om du inte ställer kokkärlet på kokytan tänds **F** och efter 2 minuter ställs den flexibla induktionshällen in på **0**.

Avaktivera funktionen

Avaktivera funktionen genom att trycka på ☞ eller ställa in värmeläget på **0**. Indikatorn ovanför symbolen ☞ slocknar.

6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat 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.



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kockärlet dras över ytan. Ytan kan rengöras på vanligt sätt.



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 än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlat tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kockärlat 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.

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

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.



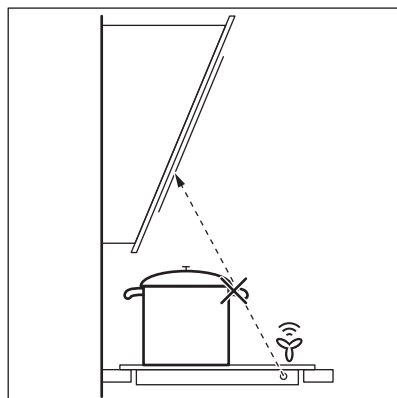
Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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 mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, 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.		

6.5 Råd och tips för Hob²Hood-funktionen

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 eller kokkärlshandtag). Se bilden. **Hällen på bilden är bara ett exempel.**





Det kan hända att andra fjärrstyrda produkter blockerar signalen. För att undvika detta ska fjärrkontrollen för produkten och hällen inte användas samtidigt.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

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

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

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 med socker.

I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt speciaskrapan 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 fuktad trasa.

8. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

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 gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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.
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 ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	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.
Hob ² Hood-funktionen fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras 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.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet på rätt plats på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Diametern för kokkärlets botten är fel för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Använd kokkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskokzonen. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	FlexiBridge-funktionen är igång. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärl.	Placera kokkärl på rätt antal sektioner för funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
	PowerSlide-funktionen är igång. Två kastruller är placerade på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".

8.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

9. INSTALLATION



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Före installationen

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

Serienummer

9.2 Inbyggnadshällar

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

9.3 Nätkabel

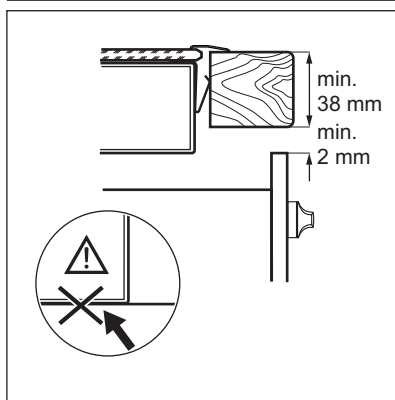
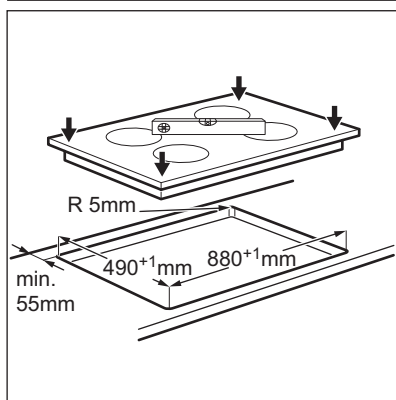
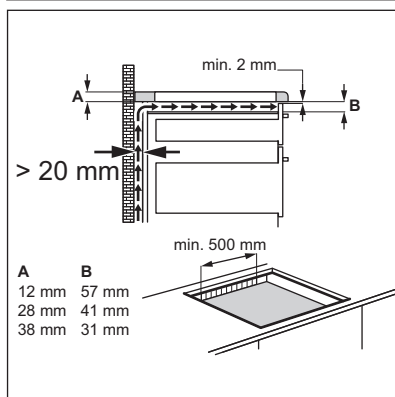
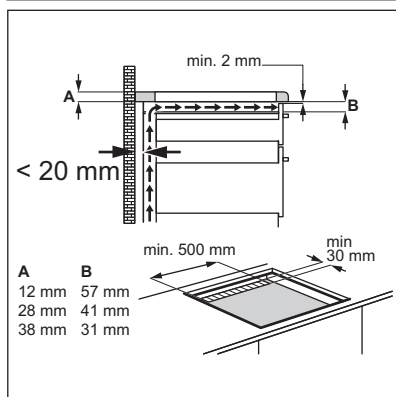
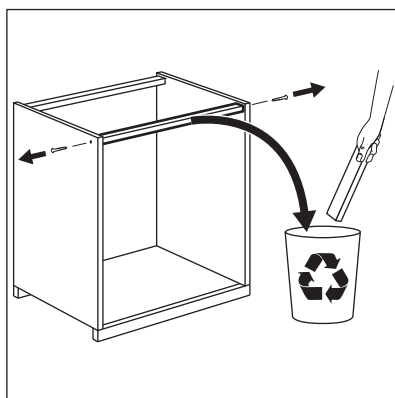
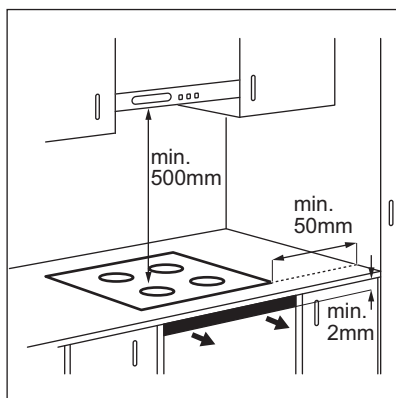
- Hällen är försedd med en nätkabel.

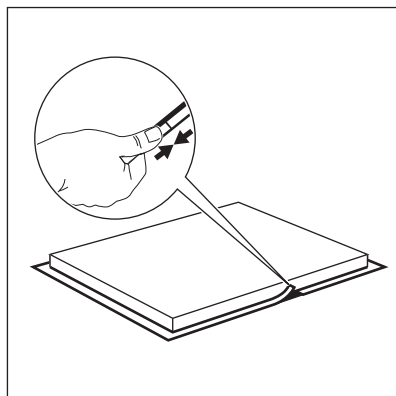
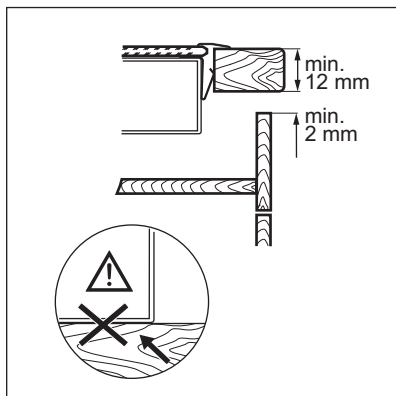
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

9.4 Sätta fast tätningen

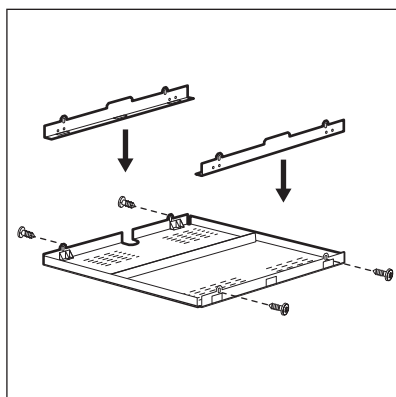
- Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
- Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
- Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
- Tryck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

9.5 Montering





9.6 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Typskylt

Modell QHI9541P
Typ 60 GCD CR AU
Induktion 11.1 kW
Serienr
HUSQVARNA - ELECTROLUX

PNC 949 597 131 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
11.1 kW



10.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmelä- ge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varak- tighet [min]	Kokkärlets dia- meter [mm]
Mitten fram	1800	2800	5	145 - 245
	3500	3700	5	245 - 280
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210
Flexibel induk- tionskocyta	2300	3200	10	minst 100

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.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning		QHI9541P
Typ av håll		Håll för inbygg- nad
Antal kokzoner		3
Antal kokytor		1
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzo- ner (Ø)	Mitten fram	28,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	21,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokytan	Vänster	L 45,3 cm
		B 21,5 cm
Energiförbrukning per kok- zon (EC electric cooking)	Mitten fram	166,0 Wh / kg
	Höger fram	175,1 Wh / kg
	Höger bak	166,2 Wh / kg
Energiförbrukning för koky- tan (EC electric cooking)	Vänster	180,7 Wh / kg
Energiförbrukning för häl- len (EC electric hob)		174,9 Wh / kg

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

11.2 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.

12. MILJÖSKYDD

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

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

