



Husqvarna

 **Electrolux**

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	6
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
5. RÅD OCH TIPS.....	14
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	15
7. FELSÖKNING.....	16
8. INSTALLATION.....	18
9. TEKNISKA DATA.....	21
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	21

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. 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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och 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: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikyta/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- 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 täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- 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



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.

- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller 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. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- 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.

**VARNING!**

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.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.

2.3 Användning

**VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Lägg inte ett varmt lock på hällens glasyta.
- Låt inte kockärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kockärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kockärl eller utan kockärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kockärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kockhällen.
- 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 ytmaterialet försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.

- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten 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.

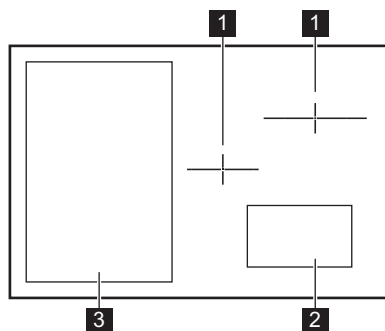
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

2.6 Underhåll

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

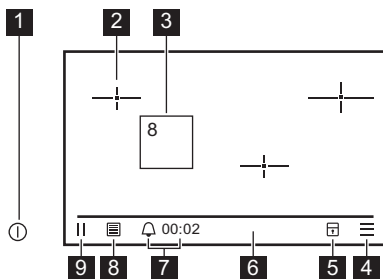
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel
- 3** Flexibel induktionskokzon

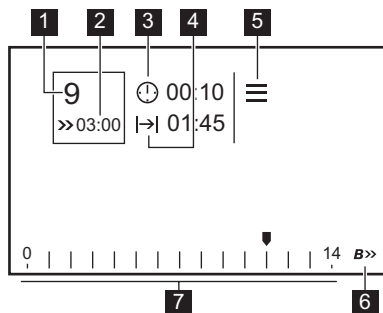
3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Symbol	Funktion	Beskrivning
1	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Zonens placering	För att visa zonens placering. För att aktivera zonen, tryck på symbolen.
3	Kokzonen är på	För att ändra värmeinställningen eller ställa in ytterligare funktioner, tryck på symbolen.
4	Meny	För att välja ytterligare funktioner och inställningar.
5	Lås nu	För att låsa kontrollpanelen.
6	Statusfält	För att visa genvägar och visa återstående tid. För att kunna se genvägarna måste de aktiveras i genvägsmenyn.
7	Påminnelse	För att aktivera funktionen eller visa tiden:
8	Pro Cook	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9	PAUS	För att aktivera funktionen.

3.3 Kokzonens panel

För att se kokzonens panel, tryck på en kokzons symbol i kontrollpanelen.



	Sym- bol	Funktion	Beskrivning
1	-	Kokzonssymbol	För att visa det inställda värmeläget.
2	»»	Power Boost/Automatisk uppvärmning	För att visa att funktionen är igång. Timern börjar nedräkningen tills funktionen avaktiveras.
3	⌚	CountUp Timer	För att visa hur länge kokzonen är igång.
4	→	Nedräkningstimer	För att visa återstående tillagningstid.
5	≡	Meny	För att välja ytterligare funktioner och inställningar för zonen.
6	B »	Power Boost/Automatisk uppvärmning	För att aktivera och avaktivera funktionen.
7	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.4 Restvärme



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING

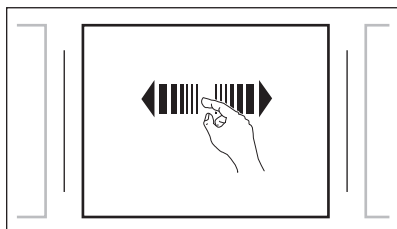


WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första aktiveringen

När du aktiverar hällen för första gången ska du ställa in språket. När du har ställt in språket visar hällen tips om hur den fungerar. För att ändra skärmen kan du dra fingret till höger eller till vänster.



Om du vill hoppa över tipsfliken Klar. Du kan få åtkomst till tipsen senare med Meny.

4.2 Aktivera och avaktivera

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

4.3 Allmän information

Hällens kontrollpanel har ett touchfält. Du sätter på hällen genom att trycka på symbolerna, bläddrar mellan menyer, inställningslistor och skärmar. Hällen reagerar på ett tryck efter man avlägsnat fingret.

Läs informationen som visas på skärmen. Hällen ger dig tips och kommandon för enklare drift.



FÖRSIKTIGHET!

Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att elektroniken skadas.

4.4 ≡ Meny-funktioner

Använd symbol: ≡ för att få åtkomst och ändra hällens inställningar. Du kan också aktivera och avaktivera funktioner och skapa genvägar. Tabellen visar basmenyfunktionerna. Tryck på funktionen för att få åtkomst till den. Välj en inställning du vill ha och bekräfta ditt val.

Fler funktioner

Lås nu	
Pro Cook	
PAUS	
Påminnelse	
Meny	Tips och tricks
	Genvägar
	Säkerhet
	Val Av Språk
	Display
	Ljud
	Underhåll

4.5 AUTO OFF

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 fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Zonens färg ändras till grått. Den flexibla induktionskokzonen avaktiveras efter 10 sekunder och induktionszonerna avaktiveras efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

Stäng av hällen och sätt på den igen eller tryck på zonens symbol för att ta bort AUTO OFF.

4.6 Byta språk

För att byta språk, tryck på ≡ i kontrollpanelen. Välj Meny från listan. Välj därefter språkmenyn och rätt språk. Tryck på språket för att bekräfta ditt val.

4.7 Använda kokzonerna

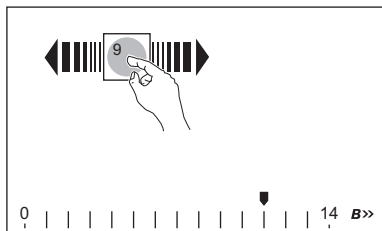
Sätt kokkärlet direkt på korsen eller på den flexibla kokzonen. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Tryck på kokzonens symbol för att öppna kokzonens panel.

4.8 Värmeläge

Tryck på motsvarande symbol för zonen du vill använda. Kokzonens panel tänds.

Du kan ändra värmeinställningen genom att:

- trycka på önskat värmeläge på inställningslistan,
- och dra fingret längs inställningslistan. Släpp fingret när du når önskad värmeinställning.
- tryck på zonens symbol och dra fingret till höger för att öka eller till vänster för att minska värmeinställningen.



- i** På den flexibla induktionskokzonen ska du först placera kokkärlet på hällen. När kokkärlet detekteras tänds symbolen för zonen.

4.9 Flexibel induktionskokzon

Den flexibla induktionskokzonen detekterar placeringen och storleken på kokkärlet. När kokkärlet detekteras tänds symbolen för zonen. Du kan aktivera kokzonens panel och ställa in värmeställningen eller timern. Storleken på kokzonens symbol beror på kokkärlets storlek. Om symbolen är liten kan du sätta dit fler kokkärl bredvid den du använder.

Du kan använda upp till tre kastruller på zonen samtidigt. Minsta storlek på kokkärlet är 90 mm. Maximal storlek är 300 x 460 mm.

När du tar bort kokkärlen från zonen blir zonens symbol grå. Efter 10 sekunder försvinner zonen.

4.10 Delad funktion

Om du använder ett stort kokkärl på den flexibla zonen kan du dela den i två kokzoner. Det gör att du kan ställa in två olika värmenivåer för två olika områden med kokkärl.

Aktivera funktionen: tryck på zonens symbol. Kokzonens panel tänds. Tryck på **≡** och välj funktionen från listan. Om funktionen inte finns tillgänglig i undermenyn innebär det att zonen är för liten för att dela i två.

För att avaktivera funktionen: tryck på zonens symbol. Kokzonens panel tänds.

Tryck på **≡** och välj alternativet att upphäva delning av zonen.

- i** Om kokkärlet tas bort från plattan i mer än 10 sekunder eller om du stänger av zonen, inaktiveras funktionen.
- i** Du kan också trycka på zonens symbol med två fingrar för att dela eller upphäva delningen av zonen.

4.11 Automax

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

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på kokzonens symbol. Välj önskat värmeläge mellan 1 och 13. Tryck på **B>>**. En symbol för funktionen tänds inuti kokzonens symbol: **>>**. Timern bredvid symbolen räknar ner återstående tid för funktionen.

- i** Om du ändrar värmenivå när funktionen är igång, räknar timern ner en ny tid specifik för den här värmenivån.

För att avaktivera funktionen: tryck på **B>>**.

4.12 Power Boost

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.

- i** Se avsnittet "Teknisk information".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på kokzonens symbol. Ställ in värmeställningen på 0 eller 14. Tryck på **B>>**. **>>** tänds inuti kokzonens

symbol. Timern bredvid symbolen räknar ner återstående Power Boost-tid.

För att avaktivera funktionen: tryck på **B>>**.

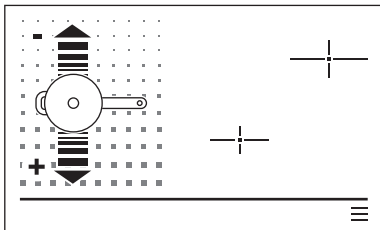


Power Boost-tiderna och effekten på den flexibla induktionskokzonen beror på kokkärlens storlek. Funktionen fungerar för kokkärl som är större än 180 mm.

4.13 Pro Cook-funktionen

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

Hällen känner av kokkärlets placering och ställer in värmeläget som motsvarar placeringen. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärlet i främre läget. Man kan minska värmeställningen genom att flytta kokkärlet till den bakre delen av hällen.



FÖRSIKTIGHET!

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget manuellt.

Allmän information:

- Använd bara en kastrull när du använder funktionen.
- Den maximala diametern på kokkärl för funktionen är 240 mm. Om du använder kokkärl större än 240 mm avaktiveras funktionen. Flexibla zonen ändras till standardläge för tillagning. Zonen behåller värmeställningen från den senaste placeringen på Pro Cook-funktionen.

- När funktionen är igång ändrar du värmeställningen endast genom att flytta kokkärlet.
- När du använder funktionen kan du också använda Påminnelse-funktionen



Lyft upp kokkärlet och sätt det på en annan plats på den flexibla zonen om du vill ändra värmeställningen. Om man drar kokkärlet kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.



Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen

För att aktivera funktionen, placera kokkärlet på den flexibla zonen. Tryck på  och välj funktionen från listan. När funktionen är igång indikeras den flexibla zonen med streck på kontrollpanelen. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .

Avaktivera funktionen

Upprepa proceduren för att avaktivera funktionen eller tryck på . Den streckade ytan på kontrollpanelen försvinner.



Om två fungerande zoner detekteras eller ett större kokkärl används, avaktiveras funktionen.

4.14 Klockfunktioner

Det finns 3 timers: CountUp Timer, Nedräkningstimer och Påminnelse.



Pro Cook. När funktionen är på kan du endast använda Påminnelse.



CountUp Timer

Den här timern kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång. Funktionen startar automatiskt och syns bredvid kokzonens symbol i kokzonens

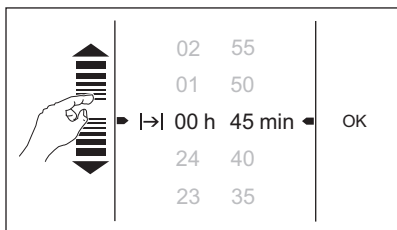
panel. För att kontrollera tiden, tryck på zonens symbol.

Återställa tiden: gå in på kokzonens panel. Tryck på  bredvid kokzonens symbol och välj rätt alternativ från listan. För att återställa tiden kan man också trycka på  bredvid kokzonens symbol.

Nedräkningstimer

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

Aktivera funktionen: gå in på kokzonens panel. Tryck på  bredvid kokzonens symbol och välj ställa in tillagningstiden. Ställ in tiden genom att få fram först timmar och sedan minuter.



Bekräfta därefter ditt val. Du kan också avbryta ditt val. När tiden gått ut ljuder en signal och kokzonen stängs av. För att ställa in tiden kan du också trycka på .

För att stänga av ljudet: tryck på displayen.

Påminnelse

Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt. Du kan använda den när hällen är avstängd.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. Ställ in tid och bekräfta ditt val. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet . När tiden du har valt har förflutit hörs en ljudsignal.

För att stänga av ljudet: tryck på displayen.

4.15 PAUS

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget. Funktionen påverkar inte timern.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .

För att avaktivera funktionen: tryck på displayen. Tidigare värmeinställningar återupptas.

4.16 Låsa hällen

Hällen har 3 låsningsfunktioner: Lås nu, Displaylås och Barnlås.

Lås nu

Den här funktionen låser kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Den förhindrar oavsiktliga ändringar av inställningarna.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .

För att avaktivera funktionen: tryck på displayen. Följ informationen på displayen och tryck på bokstäverna i alfabetisk ordning: A - O - X.

 När du stänger av hällen avaktiveras funktionen.

Displaylås och Barnlås

Displaylås funktionen förhindrar oavsiktlig ändring av inställningarna under tillagningen. När funktionen är aktiv och du inte ändrar några inställningar under 2 minuter låser den kontrollpanelen.

Barnlås funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering och drift av hällen när den är avstängd.

För att aktivera eller avaktivera

funktionerna: tryck på  och välj Meny tryck därefter på Säkerhet. På nästa skärm, välj om du vill stänga av eller sätta på funktionerna. Bekräfta ditt val.



För att använda hällen utan att avaktivera funktionen, följ informationen på displayen och tryck på bokstäverna i alfabetisk ordning: A - O - X.

4.17 Genvägar



Du kan ställa in funktioner som du utför ofta som genvägar. Genvägar visas som symboler på statusfältet på kontrollpanelens skärm. Med genvägen kan du aktivera funktionen med en knapptryckning.

Aktivera genvägar: tryck på  och välj Meny tryck därefter på menyen för genvägar. På nästa skärm, välj funktionerna du vill visa som genvägar på statusfältet. Bekräfta ditt val.

4.18 Display

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 4 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 4 den högsta.

För att ändra inställningarna för

ljusstyrkan: tryck på  och välj Meny tryck därefter på Display. På nästa skärm, välj önskad inställning. Bekräfta ditt val.

4.19 Ljud

Du kan välja vilken typ av ljud du vill ha när hällen är på. Du kan också välja att stänga av ljudet.

För att ändra inställningarna för ljudet:

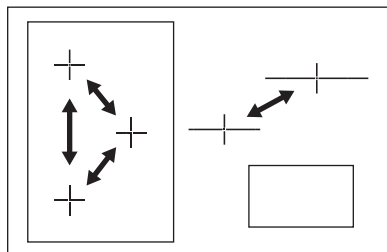
tryck på  och välj Meny tryck därefter på ljudmenyn. På nästa skärm, välj önskad inställning. Bekräfta ditt val.



Även om ljudet är avstängt kan du fortfarande höra ljudsignalen när timern tar slut eller när du stänger av hällen.

4.20 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade zonerna ändras mellan två nivåer.
- För den flexibla zonen kan du välja upp till tre kastruller. Om maximal laddning för fasen överskrids, avaktiveras funktionen. Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlets storlek och antal kokkärl. Funktionen minskar värmeställningen för kastrullerna till högsta möjliga på fasen. Kokzonens symbol blir grå och värmeställningen ändras mellan två nivåer. Den nedåtppekande pilen tänds i kokzonens symbol. Om du inte ändrar antalet kastruller på den flexibla zonen efter en minut, kommer det lägre värmeläget att ställas in för denna matlagningssession.



5. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 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.



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".

5.2 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.
- klickande ljud på flexibla zonen: kastrullen har inte detekterats och tillagningszonen är inte inställd.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

5.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad

duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa från vänster till höger.

7. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 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.
Hällen stängs av.	Det finns vatten eller fett-stänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
En kastrull aktiverar två zoner.	Kastrullens botten är ojämn.	Flytta kastrullen lite tills den står på en zon.
Två eller flera zoner detekteras som en zon.	Kastrullerna står för nära varandra och tillagningszonerna ställdes inte in efter varje kastrull.	Ställ in varje zon individuellt efter att kastrullen har placerats på tillagningszonen.
Det finns ingen kokzonsindikation på den flexibla 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".
	Det står redan kokkärl på zonen.	Flytta den ena kastrullen något för att få plats med den andra.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Power Boost aktiveras inte för kastrullen på den flexibla zonen.	Kastrullen är större än 240 mm. Maximal värmeinställning har uppnåtts.	Det är normalt för den här storleken på kastrull. Använd mindre kastruller eller använd den högsta inställningen för den stora.
Värmeinställningarna för kastrullerna på flexibla zonen minskas.	Du använder för många kastruller med högsta värmeläget på den flexibla zonen. Effektfunktionen är aktiverad.	Flytta några kastruller till induktionszonerna.
 tänds.	En av låsningsfunktionerna är aktiv.	För att låsa upp spisen, tryck på bokstäverna A - O - X. i alfabetisk ordning.
Pro Cook-funktionen stängs av.	Du använder fler än en kastrull.	Använd endast en kastrull för funktionen.
Displayens ljusstyrka har minskat.	Temperaturen på zonerna är hög. För att displayen ska få en lång livslängd minskas ljusstyrkan beroende på temperaturen på hällen.	Låt hällen svalna.
Displayen reagerar inte för beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen.	Ta bort dessa. Flytta kastrullerna från displayen.
Effektstyrkan har minskat. Den nedåtppekande pilen tänds i kokzonens symbol.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Bakgrundsbelysningen är på men displayens kontrast är svag.	Heta kokkärl täcker över displayen.	Avlägsna föremålet och låt hällen svalna tillräckligt. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kontrasten inte är tydlig.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
E 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 E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E3 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Kokzonens överhettningsskydd för zonerna har aktiverats.	Stäng av hällen och låt den svalna. Sätt på hällen igen. Om det berodde på kokkärlet försvinner meddelandet. Om meddelandet fortsätter att synas, kontakta auktoriserad serviceverkstad.
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om meddelandet kommer tillbaka, kontakta auktoriserad serviceverkstad.
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplingsschemat.
E9 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Om meddelandet fortsätter att synas, kontakta auktoriserad serviceverkstad.

7.2 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.

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

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

8.3 Nätkabel

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

H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

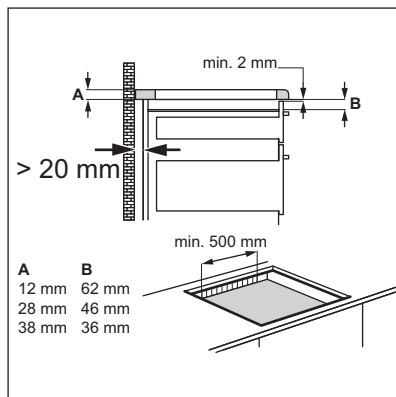
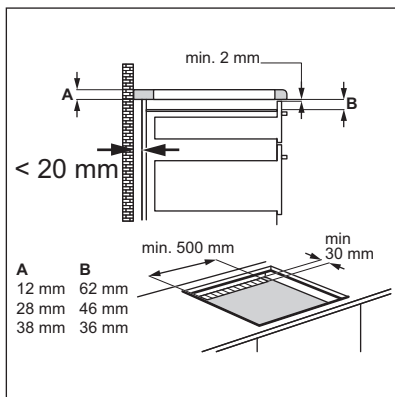
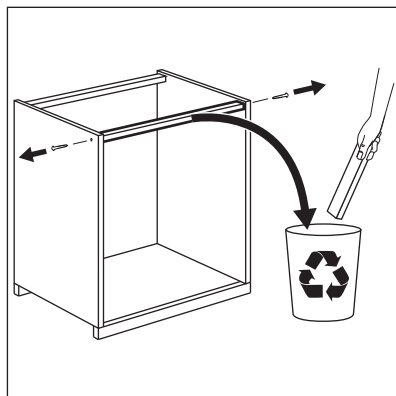
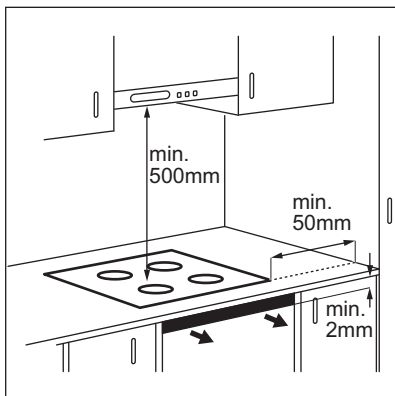
8.4 Sätta fast tätningen

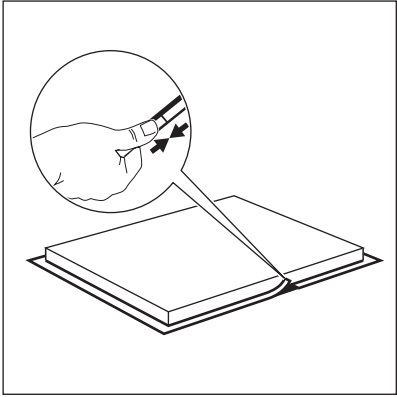
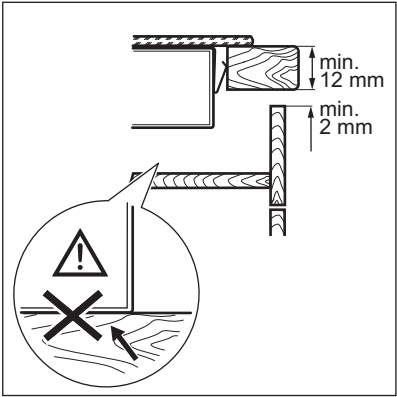
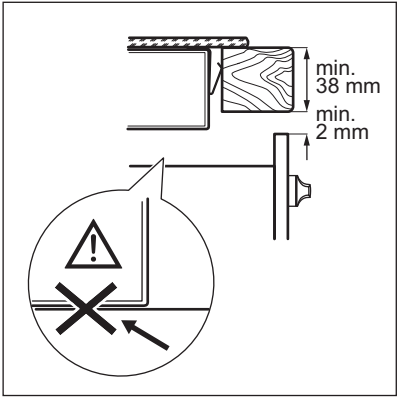
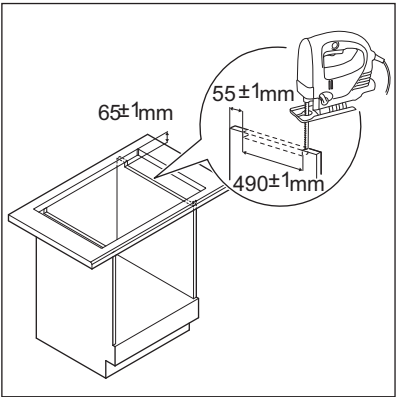
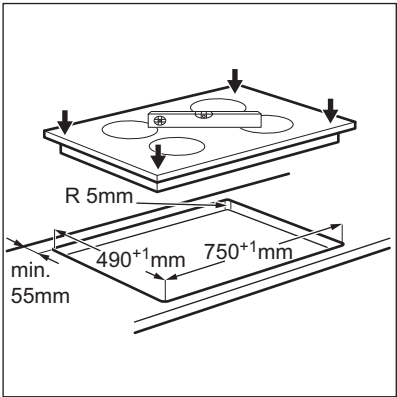
1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs

yterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.

3. Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

8.5 Montering





9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell QHI8560P
 Typ 60 GBD K1 AU
 Induktion 7.4 kW
 Serienr
 HUSQVARNA - ELECTROLUX

PNC 949 595 435 02
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Tillverkad i Tyskland
 7.4 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	2300	3700	10	180 - 210

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

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

9.3 Flexibel zon-specifikation

Kokkärlets diameter [mm]	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Power Boost [W]	Power Boost maximala varaktighet [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	QHI8560P
Typ av häll	Häll för inbyggnad

Antal kokzoner		2
Antal kokytor		1
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	21,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokytan	Vänster	L 45,4 cm B 30,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (Ecelectric cooking)	Höger fram	175,7 Wh/kg
	Höger bak	170,3 Wh/kg
Energiförbrukning för kokytan (Ecelectric cooking)	Vänster	188,4 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (Ecelectric hob)		182,3 Wh/kg

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

10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

11. MILJÖSKYDD

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

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

