

RU ВЫТЯЖКА

SV SPISFLÄKT

DA EMHÆTTE

PL OKAP KUCHENNY

NO KJØKKENVIFTE

FI LIESITUULETIN

AR مـدخنة






HOB682D1 - HOB682R1

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK.....	26
DA BRUGSVEJLEDNING.....	48
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA.....	70
NO BRUKSVEILEDNING.....	93
FI KÄYTTÖOHJEET	114
AR كتيب الاستعمال	136

DK OPLYSNINGER OM BRUGSANVISNINGEN

Disse brugsanvisninger gælder for forskellige modeller af enheden. Det er derfor muligt, at nogle af de egenskaber og funktioner, der beskrives heri, ikke er tilgængelige for den specifikke model, der er købt.


- ▶ Læs brugsanvisningerne nøje, inden enheden tages i brug.
- ▶ Opbevar brugsanvisningerne.
- ▶ Denne enhed skal udelukkende bruges i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse.

Symbol	Betydning
	Advarsel om fare. Advarsel om risiko for skader.
	Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler for at undgå skader.
	Handling. Angiver en handling, der skal udføres.
	Følge. Følge af en eller flere handlinger.
	Forudsætning, der skal opfyldes, inden næste handling udføres.

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

ⓘ For din sikkerhed og for at sikre korrekt brug af apparatet anbefaler vi, at du læser disse brugsanvisninger omhyggeligt inden installation og brug af apparatet. Opbevar disse brugsanvisninger sammen med apparatet, så de altid følger med det. Det er vigtigt, at brugerne er bekendt med alle apparatets funktions- og sikkerhedskarakteristika. Induktionssystemerne til disse kogeplader er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC

standarderne og EMF direktiverne og bør ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer, der bærer pacemakere eller andre implanterede elektroniske anordninger, skal konsultere egen praktiserende læge eller producenten af den implanterede anordning for at vurdere, om anordningen er resistent over for interferens.

 De elektriske tilslutninger skal udelukkende udføres af en specialiseret tekniker. Læs afsnittet ELEKTRISK

TILSLUTNING, inden du tilslutter enheden.

For apparater med forsyningskabel skal klemmerne eller ledningerne mellem kabelforankringen og klemmerne positioneres således, at strømledningerne spændes før jordledningen, hvis kablet rager ud fra forankringen.

- ▷ Producenten er ikke ansvarlig for skader som følge af forkert eller ikke passende installation.
- ▷ Kontrollér, at netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inden i produktet.
- ▷ De faste elektriske tilslutninger skal være udstyret med de hovedafbrydere, der er påkrævet af de gældende forskrifter.
- ▷ For apparater i klasse I skal du kontrollere, at husstandens strømforsyning har en passende jordforbindelse.
- ▷ Forbind emhætten til røgkanalen med et passende rør. Henvi til det tilbehør, der kan købes ved siden af, der er angivet i installationsvejledningen (for cirkulære rør: min. diameter på 120 mm).

Udledningrørets længde skal være så kort som muligt.

- ▷ Tilslut produktet til ledningsnettet vha. en omnipolær afbryder.
- ▷ Det er nødvendigt, at overholde lovbestemmelserne vedrørende luftudledningen.
- ▷ Tilslut ikke udsugningsapparatet til udledninger af røggas fra forbrændingsprocesser (kedler, pejse osv.).
- ▷ Hvis udsugningsapparatet benyttes sammen med apparater, som ikke er elektriske (f.eks. gasdrevne apparater), skal der sikres en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når udsugningsapparatet benyttes sammen med apparater, som ikke er elektriske, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 0,04 mbar for at undgå, at emhætten suger røgen tilbage i lokalet.
- ▷ Luften må ikke bortledes gennem et røgaftræk til udledning af røggas fra apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.

- ▷ Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, af et autoriseret servicecenter eller kvalificeret tekniker for at undgå faresituationer.
- ▷ Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- ▷ Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders bestemmelser helt nøjagtigt.

⚠ ADVARSEL: fjern beskyttelsesfilmen, før apparatet installeres.

- ▷ Brug kun de skruer og de dele, der følger med apparatet.

⚠ ADVARSEL: manglende installation af skruerne eller beslagene i overensstemmelse med disse instruktioner kan medføre risiko for elektrisk stød.

- ▷ Betragt ikke lysdioden med brug af optisk udstyr (kikkert, forstørrelsesglas osv.).
- ▷ Den rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

- ▷ Der skal holdes øje med børnene for at forhindre, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- ▷ Dette apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske og sindsmæssige evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, medmindre de overvåges og instrueres vedrørende sikker brug af apparatet.
- ▷ Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller sindsmæssige evner eller uden tilstrækkelig erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller instrueres korrekt om sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hertil. Sørg for, at børn ikke leger med apparatet.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets dele kan blive meget varme under brug.

Pas på ikke at røre modstandene. Hold apparatet utilgængeligt for børn under 8 år, medmindre de overvåges konstant.

- ▷ Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Der

- henvises til afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- ▷ Der skal være en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med gas- eller andre forme for forbrændingsapparater (vedrører ikke apparater, som udelukkende leder luften ind i lokalet).
 - ▷ **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
 - ▷ Tænd ikke enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlige skader i materialets tykkelse.
 - ▷ Rør ikke apparatet, hvis nogle dele af kroppen er våde.
 - ▷ Rengør ikke produktet med dampapparater.
 - ▷ Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladen, da de kan blive varme.
 - ▷ Efter brug skal du slukke for kogepladen med betjeningsknappen. Stol ikke udelukkende på grydegenkendelsen.
 - ▷ **ADVARSEL:** Madlavning på kogepladen med fedt og olie uden opsyn kan være farligt og forårsage brande. Sluk **ALDRIG** flammer med vand. Derimod skal du slukke for apparatet og slukke flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
 - ▷ **ADVARSEL:** Madlavning skal ske under opsyn. Korte madlavningsprocesser kræver løbende opsyn.
 - ▷ Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent vha. en ekstern timer eller et fjernstyret betjeningsystem.
 - ▷ **ADVARSEL:** Fare for brand: Læg ikke genstande på kogepladen.
 - ▷ Apparatet skal installeres således, at det kan kobles fra strømforsyningen med en afstand mellem kontakterne (3 mm), der sikrer en fuldstændig afbrydelse i tilfælde af overspændingsforhold af kategori III.
 - ▷ Apparatet må ikke udsættes for atmosfæriske faktorer (regn, sol).
 - ▷ Ventilationen af apparatet skal overholde producentens anvisninger.

Krav for møbler

- ▷ Kogepladen er beregnet til at blive indbygget i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- ▷ Hvis apparatet er monteret på brændbare materialer, er

- det nødvendigt at overholde nøje de retningslinjer og standarder, der omfatter lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse.
- ▷ For indbyggede enheder skal komponenterne (plastmaterialer og træfiner) monteres med varmebestandige klæbemidler (min. 100°C). Brug af ikke egnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
 - ▷ Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler, der hænger over enheden, skal installeres således, at der er tilstrækkelig plads til at arbejde komfortabelt.
 - ▷ Dekorative kanter af træ rundt om bordpladen bag enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden, som er anført på installationsfigurerne, overholdes.
 - ▷ Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for den indbyggede enhed (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle hængende moduler).
 - ▷ For at undgå, at væsker kan trænge ind mellem kogepladen og bordpladen, skal den medfølgende pakning påføres langs hele den ydre kant af kogepladen inden installationen.

Korrekt brug

- ▷ Udsugningsapparatet er udelukkende projekteret til husholdningsbrug for at fjerne mados.
- ▷ Brug aldrig udsugningsapparatet til andre formål end de, hvortil det er projekteret.
- ▷ Hold hele tiden øje med friturestegerne, mens de er i brug: der er fare for, at der går ild i den hede olie.
- ▷ Brug ikke enheden med en ekstern timer eller et fjernstyret betjeningssystem.
- ▷ Enheden må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- ▷ Stå ikke op på enheden, da det kan forårsage skader på den.
- ▷ For at undgå at beskadige silikonepakningen må du ikke sætte varme gryder og pander på rammen.

- ▷ Skær eller tilbered ikke madvarer på den glaskeramiske overflade, og lad ikke hårde genstande

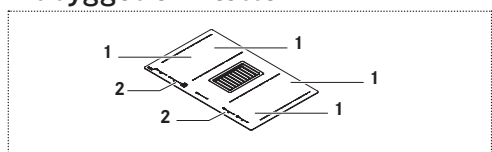
falde ned på den. Træk ikke pander og gryder hen over den glaskeramiske overflade.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- ▷ De elektriske tilslutninger skal udelukkende udføres af en specialiseret tekniker.
- ▷ Dette apparat har en "Y"-tilslutning, der kræver den "neutrale" ledning. Forsyningskablet skal mindst være af typen H05VV-F. ENKELTFASE-, TOFASE- og TREFASETILSLUTNING: min. ledertværsnit: 2,5 mm². Ekstern diameter på forsyningskabel: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- ▷ Du kan få adgang til tilslutningsklemmerne ved at fjerne dækslet på kabelkassen.
- ▷ Kontrollér, at husstandens strømforsynings egenskaber (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatets egenskaber.
- ▷ Tilslut apparatet som vist i diagrammet (i overensstemmelse med de gældende nationale referencestandarder for netspænding).
- ▷ Det anbefales, at bruge forsyningskablet H05V2V2-F af 5 x 2,5 mm². Ved brug af forsyningskablet H05V2V2-F af 5 x 2,5 mm², skal følgende instruktioner overholdes: til trefasetilslutningen skal de 2 ledninger skilles fra hinanden og de blå kabelkapper skal fjernes fra de grå ledninger.

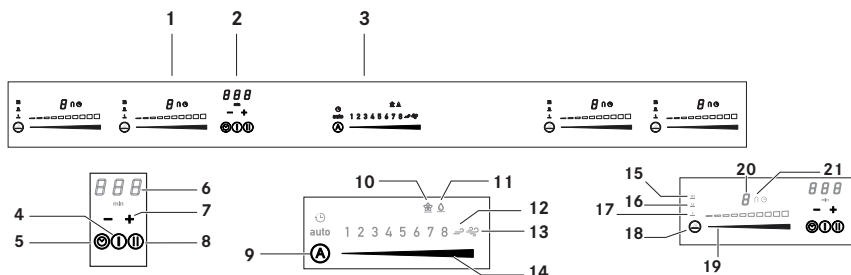
SAMLET VISNING

HOBD682D1 - HOBD682R1- Kogeplade med 4 kogezone med indbygget emhætte



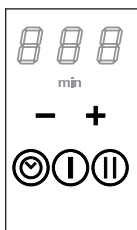
- 1 Kogezone
- 2 Betjeningspanel

Knapper og displayelementer



- 1 Betjeningsknapper på kogepanelet
- 2 Tænding/slukning af styrepanelet til kogepladen/emhætten
- 3 Styrepanel til aftrækkets blæser
- 4 Tænding/slukning af kogepladen/emhætten
- 5 Aktivering af timer
- 6 Timer display
- 7 Forøg/Reducer timer
- 8 Stop&Go / Genstart
- 9 Automatisk tilstand
- 10 Aktivt kulfilter (lugt)
- 11 Meddelelse om smøring af rensfilter
- 12 Hastighed INTENSIV 1
- 13 Hastighed INTENSIV 2
- 14 Valg af udsugningseffekt
- 15 Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 92°C
- 16 Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 74°C
- 17 Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 42°C
- 18 Temperaturstyring
- 19 Valg af kogezone / effektniveau
- 20 Angiver kogezone
- 21 Kogezone med bro-funktion

Viser elementer og knapper til ON/OFF af kogepladens styrepanel



Tænding/slukning af kogepladen/emhætten

- Tryk for at tænde. Tryk igen for at slukke.

- ① Som standard, når kogepladen/udsugning tændes, aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen (A) tænder. Tryk på knappanelet for at inaktivere den automatiske tilstand og bruge udsugningsblæseren i manuel tilstand. Kontrollampen (A) slukker.
-

Aktivering af timer

- Tryk på tasten i 5 sekunder. Emhætten går i tidsindstillet tilstand med en 15 minutters forudindstillet timer. Kontrollampen for timeren tænder på emhætten (C).
 - Tryk igen på tasten i ca. 5 sekunder for at inaktivere forsinkelsen. Når den indstillede tid er gået, udsendes der et lydssignal (lydsignalet varer i 2 minutter, og kan afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-tasten), og angivelsen (C) slukker. Nedtællingen er ikke synlig, den visuelle angivelse er kontrollampen (C).
-

② **Stop&Go / Genstart**

Forøg/reducer varigheden af timeren til kogezone

- ⊖ ⊕
- Tryk langvarigt for at nulstille fedtfilteret
 - Tryk langvarigt for at nulstille lugtfilteret med aktivt kul
-

- ⊖ ⊕ ② **Tastlås:** tryk samtidigt i et par sekunder
-

Viser elementer og knapper på styrepanelet til aftrækkets blæser



Valg af udsugningseffekt

Førøg/reducer udsugningshastigheden (effekt)

Aktivering/inaktivering af en automatisk funktion (som standard aktiveres den automatiske tilstand).

Ved at trykke på emhættens knappanel inaktiveres den automatiske tilstand og udsugningsblæseren kan bruges i manuel tilstand.

For at genaktivere den automatiske tilstand, skal du trykke på tasten **A** : kontrollampen **auto** tænder for at angive, at emhætten er aktiveret i denne tilstand.


Som standard er emhætten indstillet i udsugningsfunktion.


Aktivering af filter med aktivt kul

– Ved første tænding af emhætten **I** skal der trykkes i 5 sekunder på tasten

A

A.

Efter aktivering viser tændingen af ikonet, at det er nødvendigt at udføre vedligeholdelse af filteret med aktivt kul (lugtfilter) .

Signalerne vedr. rengøring af fedtfilteret, som vises med kontrollampen , er altid aktive.

Genoprettelse og genaktivering af filteret med aktivt kul

Når vedligeholdelsen af filteret er udført:

– tryk i 5 sekunder på tasten **⊖** - Kontrollampen for fedtfilteret slukker og nedtællingen genstartes.

– tryk i 5 sekunder på tasten **⊕** - Kontrollampen for lugtfilteret slukker og nedtællingen genstartes.

Indstilling af hastigheden INTENSIV 1



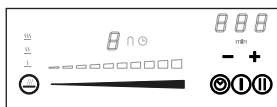
Denne indstilling er tidsindstillet til en aktivering på 10 minutter. Efter denne tid vender systemet automatisk tilbage til den tidligere indstillede hastighed.

Indstilling af hastigheden INTENSIV 2



Denne indstilling er tidsindstillet til en aktivering på 5 minutter. Efter denne tid vender systemet automatisk tilbage til den tidligere indstillede hastighed.

Viser elementer og knapper på kogepanelet



① Tænding/slukning af kogepladen/emhætten

Tryk for at tænde. Tryk igen for at slukke.

Valg af en kogezone til indstilling af en uafhængig timer.

Denne tast aktiverer en timer, der kan indstilles til de enkelte kogezone, også samtidigt.

Når den indstillede tid er gået, slukker kogezoneerne automatisk samt at der høres et lydssignal.

⊙ Aktivering/regulering af timeren til kogepladen:

Tryk gentagne gange på tasten ⊙ for at vælge den kogezone, som skal aktiveres. Ikonerne, der svarer til de forskellige kogezone, tænder i rotation.

Når den ønskede kogezone er valgt, skal du regulere timerens varighed:

- Tryk på ⊕ for at øge den tid, der skal gå inden den automatiske slukning
- Tryk på ⊖ for at reducere den tid, der skal gå inden den automatiske slukning

⊖ ⊕ Tidsindstilling (plus/minus)

Stop&Go / Genstart

Denne funktion giver dig mulighed for at afbryde/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen og nulstille kogezonens effekt. Tryk på tasten for at aktivere funktionen, tryk på den igen og flyt markøren helt til højre for at deaktivere den.

Bemærk: hvis pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

⏸ Denne funktion giver dig mulighed for at tilbagekalde alle kogepladens indstillinger i tilfælde af utilsigtet slukning.

Aktivering:


- Tænd for kogepladen igen
- Tryk på ⏸ inden 6 sekunder

Låsning/oplåsning af kogepladen

⊙ + ⏸ Det giver dig mulighed for at låse indstillingerne af kogepladen for at forhindre utilsigtede ændringer, så de allerede indstillede funktioner forbliver aktive. Gentag for at inaktivere låsningen.

Positionsindikatorer for kogezoneerne



Kogezoneerne kan aktiveres i kombineret tilstand for at skabe en enkelt zone med samme effektniveau. Hovedkogezoneerne er de forreste, de sekundære er de bageste. For at aktivere den kombinerede tilstand: tryk samtidigt på de 2 paneler: symbolet  tænder.

Med hovedzonens knappanel kan du vælge effektniveauet.


Gentag for at inaktivere den kombinerede tilstand.

Valg af kogezone

Forøg/reducer effektniveauet

Effektforøgelsesfunktion, der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter temperaturen vender tilbage til den tidligere indstillede værdi.

Tryk på knappanelet og rul ned for at aktivere Power Booster tilstanden.

Aktivering af ekstra effekt vises på displayet til den kogezone, der er valgt, med symbolet .



Aktivering af temperaturstyring. På displayet vises .



Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 42°C



Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 74°C



Kogning / Vedligeholdelse af varmen på 92°C



Aktivering af forbindelseszonen mellem to kogezoneer



Aktivering af funktionen Power Booster

ENHEDEN

Sådan fungerer induktionskogeplader

Induktionskogeplader fungerer meget anderledes end traditionelle kogeplader eller metalkogeplader. Induktionsspolen under den glaskeramiske overflade danner hurtigt et højfrekvent magnetfelt, som varmer grydens bund direkte op. Den glaskeramiske overflade varmes kun op af den varme gryde. Når gryden fjernes fra kogezone, afbrydes strømforsyningen øjeblikkeligt.

Grydegenkendelse

Hver kogezone er udstyret med et grydegenkendelsessystem. Grydegenkendelsessystemet genkender gryder med en bund, som en magnet kan sidde fast på, og som er egnet til anvendelse med induktionskogeplader. Hvis gryden fjernes, når pladen er tændt, eller hvis der anvendes en ikke egnet gryde, blinker displayet ved siden af søjlediagrammet med **u**. Hvis der ikke sættes nogen gryde på kogezone inden grydegenkendelsestiden på 10 sekunder:

- Slukker kogezone automatisk efter 10 sekunder.
- Displayet for hver kogezone viser **u**.

Gryder

Egnede gryder

Kun gryder med en bund, som en magnet kan sidde fast på, er velegnet til madlavning på induktionskogepladen. En magnet sidder fast på alle punkter af grydens bund.

Gryder egnet til brug med induktionskogning

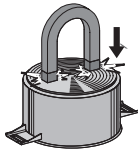
Gryder, der skal anvendes på induktionsoverflader, skal være af metal og have magnetiske egenskaber samt en tilstrækkelig bred bund.

Egnede gryder:

- ✓ Emaljerede stålgrøder med tyk bund.
- ✓ Støbejernsgryder med emaljeret bund.
- ✓ Gryder i rustfrit stål med flerlags bund, gryder i rustfrit kromstål og gryder i aluminium med særlig bund.

Ikke egnede gryder:

- ✓ Gryder og kasseroller i kobber, i rustfrit stål, i aluminium, i ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.
- ▶ For at finde ud af, om en gryde er egnet, skal du ligge en magnet på bunden af den: hvis magneten sidder fast, er gryden egnet til induktionskogning. Hvis du ikke har nogen magnet ved hånden, kan du hælde en lille smule vand i gryden, og sætte den på en kogezone og tænde. Hvis symbolet **u** vises på displayet, er gryden ikke egnet.



Advarsel: brug kun gryder med perfekt flad bund og egnet til induktionskogezone. Anvendelse af gryder med ujævn bund kan påvirke effektiviteten af varmestralingssystemet og forhindre genkendelsen af en gryde på kogezone.

Støj under kogning

Der kan opstå støj fra gryderne under kogningen. Dette indikerer ikke en fejlfunktion, og det påvirker heller ikke enhedens funktion på nogen måde. Støjen afhænger af den type gryde, der anvendes. Hvis støjen er meget irriterende, kan det være nyttigt at bruge en anden gryde.

Gode råd til energibesparelse

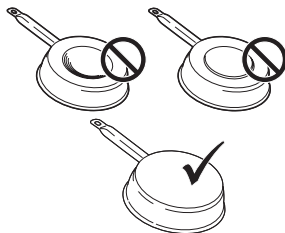
- ▶ Diameteren af grydens bund skal passe til kogezone's diameter.



- ▶ Når du køber en pande, skal du kontrollere, om den angivne diameter svarer til pandens bund eller top, da sidstnævnte generelt er bredere end bunden.
- ▶ Ved tilberedning af retter, der kræver lange tilberedningstider, kan du

spare tid og energi ved at bruge en trykkoger. Med denne form for kogning bevarer du også vitaminerne i fødevarerne.

- ▶ Sørg for, at der er nok væske i trykkogeren. Hvis mængden af væske ikke er tilstrækkelig og overophedes, kan både trykkogeren og kogezone blive beskadiget.
- ▶ Om muligt skal du altid bruge et passende låg til gryderne.
- ▶ Vælg en gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. Brug af store gryder, som kun fyldes halvt op, er spild af energi.



Kogezone	Grydebund		Bemærkninger
	Ø min. (anbefalet)	Ø maks. (anbefalet)	
184 mm × 220 mm (enkel)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dobbelt)	110 mm	245 mm	med bro-funktion

Normal funktionsstøj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter danner varmen direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af hvordan de er fremstillet. Disse lyde er beskrevet som følger:

Svag summen (som støjen fra en transformrer)

Denne støj opstår ved kogning med højt varmeniveau og afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller reduceres, når varmeniveauet mindskes.

Let hyletone

Denne støj opstår, når gryden er tom og ophører, når gryden fyldes op med vand eller fødevarer.

Knitrende lyd

Denne støj opstår med gryder, der er lavet i flere lag af adskillige materialer, og skyldes vibrationerne på overfladerne, hvor de forskellige materialer kommer i kontakt med hinanden. Støjen kommer fra gryden og

kan variere afhængigt af den mængde mad, der koges, og af tilberedningen.

Høj hyletone

Denne støj opstår med gryder, der er lavet i flere lag af forskellige materialer, og især når de anvendes ved maksimal effekt og på to kogezone. Støjen ophører eller reduceres, når varmeniveauet mindskes.

Støj fra blæseren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at regulere temperaturen på kogepladen. Til dette formål er kogepladen udstyret med en køleblæser, som aktiveres for at reducere og regulere temperaturen i det elektroniske system. Det kan ske, at blæseren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis temperaturen på kogepladen registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i brug, og forsvinder eller reduceres, når en kogezone slukkes. De beskrevne lyde er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

FUNKTION

Tænding af enheden

- ▶ Hold **ⓘ** trykket nede i ét sekund for at tænde enheden.
 - På alle effektiveudisplayene blinker "0".
 - Hvis der ikke foretages andre valg, slukker enheden af sikkerhedsmæssige grunde efter 10 sekunder.

Valg af en kogezone

- ▶ Tryk på "0" ved siden af markøren på kogezone og stryg fingeren over den for at flytte den og indstille effektiveudet.

Effektiveauer

Effektiveau	Kogemetoder	Skal bruges til at
1	Smelte, varme lidt op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme lidt op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Varme op	Ris
4	Langvarig kogning, reducering, stuvning	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Langvarig kogning, reducering, stuvning	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Langvarig kogning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Rösti (kartoffelkager), æggekage, panerede og stegte retter, pølser
8	Friturestegning, friturestegning i rigelig olie	Kød, pomfritter
9	Hurtig friturestegning ved høj temperatur	Bøf
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

Temperaturniveau

Temperaturniv.	Kogemetoder	Skal bruges til at
<u>s</u>	Smelte	Smelte smør, chokolade eller honning ved ca. 42°C
<u>ss</u>	Holde maden varm	Saucer, holde færdiglavet mad varm til servering ved ca. 74°C
<u>sss</u>	Langvarig kogning	Holde færdiglavet mad varm ved ca. 92°C

Slukning af en kogezone

- ▶ Tryk på "0" på markøren.
 - Hvis der ikke foretages andre valg og de øvrige kogezone er slukket, slukker enheden efter 10 sekunder.

Restvarmeindikator

Hvis en kogezone er blevet slukket, men stadig er varm, forbliver bogstavet "H" på panelet tændt for at angive fare for forbrændinger.

Slukning af kogepladen

- ▶ Tryk på **⓪** i et par sekunder for at slukke kogepladen.
 - Hvis der ikke foretages andre valg på displayet og alle kogezone er slukket, slukker enheden efter 10 sekunder.

Indstillingerne Defrost, Holde maden varm og Langvarig kogning

Med Defrost-funktionen kan man optø madvarer eller smelte smør, chokolade eller honning. Holde maden varm-funktionen holder færdiglavede retter ved en temperatur på ca. 74°C. Langvarig kogning-funktionen holder færdiglavet mad ved en temperatur på 92°C. Med denne funktion kan man tilberede maden ved lave temperaturer, så madens næringsværdi bevares.

- ▶ Vælg kogezone ved at trykke på "0" ved siden af markøren til den ønskede kogezone.
- ▶ Tryk én gang på ⊖.
- ▶ For at vælge indstillingen "Smelte" (Defrost), trykkes der igen på ⊖.
 - s vises.
- ▶ For at vælge indstillingen "Holde maden varm", trykkes der igen på ⊖.
 - ss vises.
- ▶ For at vælge indstillingen "Langvarig kogning", trykkes der igen på ⊖.
 - sss vises.

Regulering af PowerPlus

Alle kogezoneerne er udstyret med booster PowerPlus. Når PowerPlus er aktiveret, varmer den valgte kogezone op med ekstra effekt i 10 minutter. PowerPlus kan f.eks. bruges til at varme maden hurtigt op

- ▶ Stryg fingeren på markøren, indtil der vises et "P" på displayet.
- ▶ For at inaktivere PowerPlus, skal du flytte markøren til det ønskede

effektniveau ved at stryge med fingeren.

Timer

Når timeren er indstillet, slukker kogezone efter en indstillet tid mellem 1 minut og 1 time 59 minutter.

Indstilling af timeren

- ✓ Kogeplade tændt
 - ✓ Kogezone indstillet
 - ▶ Tryk på ⊙.
 - "00" blinker på midten af displayet.
 - ▶ Tryk på ⊕ for at forøge tiden indstillet på timeren, og på ⊖ for at reducere den.
- Når der trykkes på ⊕ for første gang, tænder "1" på displayet.

Ændring af timeren

- ✓ Timer indstillet
- ▶ Tryk på den aktive kogezone for den timer, du vil ændre.
- ▶ Tryk på ⊙.
- ▶ Ændr den tidsperiode, der er indstillet på timeren, med ⊕ og ⊖.

Bro-funktion

Med forbindelsesfunktionen "bro" kan kogezone aktiveres, så de kan fungere og reguleres sammen.





- ▶ Tryk på markørerne til de to kogezone.
 - Displayet ved siden af de to zoner viser ∩ på en side og ∩ på den anden.

Hvis en af kogezoneerne allerede er i funktion, når bro-funktionen aktiveres, vælges effektniveauet og funktionstiden

for denne kogezone for begge zoner, der er forbundet med broen. Hvis begge zoner allerede er i funktion, slettes funktionstiderne på effektniveauets display.

Hvis det ikke er muligt, at kombinere to zoner, skal Boost-hastigheden indstilles.

Børnesikring

- ✓ Enhed tændt
- ▶ Tryk samtidigt på  og  i et par sekunder, indtil der høres et lydssignal.
 - Displayet er låst. Hvis displayet slukker, når det er i denne tilstand, vil låsefunktionen fortsat være aktiv næste gang kogepladen tændes.
- ▶ For at inaktivere sikkerhedslåsen, skal du trykke på  og  samtidigt i et par sekunder.

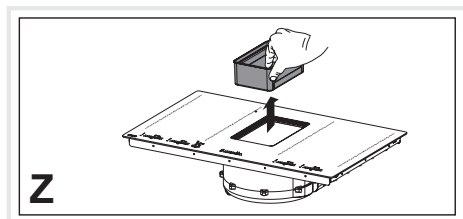
Model	HOBD682D1 HOBD682R1
Samlet maks. effekt	7,545 kW

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Lugtfiteret med aktiv kul kan regenereres. Følg de instruktioner, der følger med sættet, for regenerering og udskiftningstider.

Fedtfiltre **Z**: Filtrene skal rengøres hver 2. måneds

brug, eller oftere, hvis brugen er særlig intensiv. Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine. Gitrene må ikke komme i opvaskemaskine.



Generelle anbefalinger

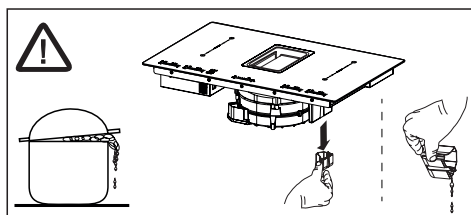
- ▷ Brug aldrig slibesvampe, ståluld, muriatsyre eller andre produkter, der kan ridse eller lave mærker på overfladen.
- ▷ Fødevarer, der ved et uheld falder ned på overfladen, på de funktionelle eller æstetiske elementer i kogepladen, må ikke spises.

Rengøring af enheden

- ▷ Rengør kogepladen efter hver brug for at undgå, at madresterne karboniseres.
- ▷ Snavs fra daglig brug fjernes med en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal anvendes.

Det anbefales, at bruge beskyttende rengøringsmidler.

- ▷ Fjern genstridigt snavs, f.eks. mælk, der er kogt over, med en skraber, der er egnet til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den skraber, der skal anvendes.
- ▷ Fjern fødevarer, der indeholder sukker, f.eks. marmelade, der er kogt over, med en skraber, der er egnet til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madresterne kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- ▷ Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Resterne kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- ▷ Kalkpletter fjernes med lidt afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kølet af. Tør kogepladen af med en fugtig klud.



FEJLFINDING


Fejlkoder

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Afhjælpning
ER 03 og konstant lyd	Konstant aktivering af sensoren: touch-knappen (TC) slukker efter 10 sek.	Vand eller gryde på glasset, på TC'ens sensorer	Rens betjeningsknappen, fjern evt. genstande fra sensorerne.
ER 20	Flash-hukommelse – fejl på TC	TC'en er defekt	Udskift TC'en
ER 22	Knappen er defekt, brugergrænsefladen slukker efter 3,5 - 7,5 sek.	Kortslutning eller åbent kredsløb i knappernes sensors område	Udskift TC'en
ER 31	Forkerte konfigurationsdata eller afvigelse mellem generator og TC	En ny konfiguration af induktionsgeneratoren er nødvendig	Ny konfiguration (menu Vedligeholdelse)
ER 36	NTC-værdi defekt på TC, brugergrænsefladen slukker	Kortslutning eller åbent kredsløb i NTC-sensoren	Udskift TC'en
ER 47	Kommunikationsfejl mellem TC og induktion	LIN-kommunikationen mangler eller er forkert! (Slave svarer ikke på anmodninger fra master)	Forbindelseskablet er defekt eller ikke korrekt sat i.
U 400	Konstant lyd For høj indgangseffekt	Forkert tilslutning af kogepladen	Forkert tilslutning til strømforsyning
E/2	Overdreven temperatur på induktionselementet	Overbelastning på kogepladen eller tomme gryder	Lad systemet køle af.
E/A	Fejl på elektrisk tavle	Fejl i komponenten	Udskift den elektriske tavle
E/6	Fejl på elektrisk tavle	Ingen strømforsyning på strømforsyningskortet	1. kontrollér kablerne 2. kontrollér filterpanelet 3. udskift den elektriske tavle
E/8	Forkert blæserhastighed	Fejl på blæser til højre eller venstre	Luftudledningen er tilstoppet, f.eks af papir Udskift den defekte blæser
E/9	Temperatursensoren på magnetsystemet er defekt		Udskift magnetsystemet Udskift den elektriske tavle

VEDLIGEHOVELDELSE OG REPARATION

- ▷ Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af fabrikanten eller servicecenteret.
 - ▷ Sørg for, at beskadigede kabler kun udskiftes af fabrikanten eller servicecenteret.
 - ▶ Når du kontakter servicecenteret, bedes du angive følgende oplysninger:
 - Fejltype
 - Enhedens model (Art./Kod.)
 - Serienummer (S.N.)
- Disse oplysninger er anført på typeskiltet. Typeskiltet sidder på bunden af enheden.

BORTSKAFFELSE

- ▷ Symbolet  på produktet eller emballeringen angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal leveres til et opsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at bortskaffe produktet korrekt, hjælper du med at undgå potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, kontakt venligst den kompetente lokale afdeling, husholdningsaffaldssamlingscenteret eller den butik, hvor produktet er blevet købt.
- ▷ Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer anvendt i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

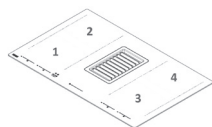
TEKNISKE DATA

Produktidentifikation

Type: 4300

Model: HOBD682D1 - HOBD682R1

- ▶ Se typeskiltet på bunden af produktet.
- ▶ Fabrikanten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne vejledning ændres uden varsel.



1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 med bro
3,4 fleksibel kogezone 3 + 4 med bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 × 520 (L x D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og data for varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W, Power Boost: 3700 W	230 x 210
Fleksibel kogezone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt	M	26 / 19	kg
Antal kogezone		4	
Varmekilde		induktion	

