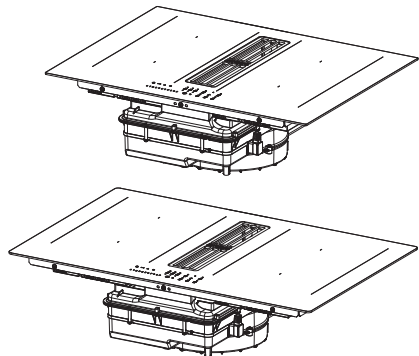




- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- DA BRUGSVEJLEDNING
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- NO BRUKSVEILEDNING
- FI KÄYTTÖOHJEET
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- AR دليل المستخدم



HOBD482D2
HOBD472D2

SV	3
DA	17
PL	32
NO	49
FI	64
UK	78
AR	94

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- i** Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

! Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet **ELEKTRISKE TILSLUTNINGER** inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at

den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.


- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det

nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- 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 regler.

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

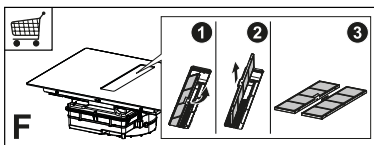
turstrømning af forbrændingsgasser.

2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikone-tætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

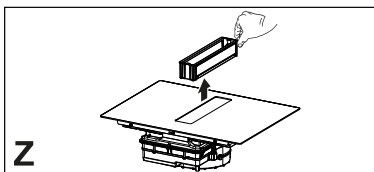
3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (F) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscykluser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cykluser). Kontakt serviceafdelingen for at bestille et nyt filter (F).



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine (Z).



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.

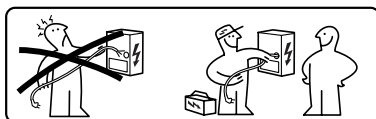
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
 - Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
 - Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningsskivepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
 - For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

4. KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i bruglandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og fine-rede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



⚠ ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TOFASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklammerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.


- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).



Vigtigt! Svejs ikke kabler!


6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

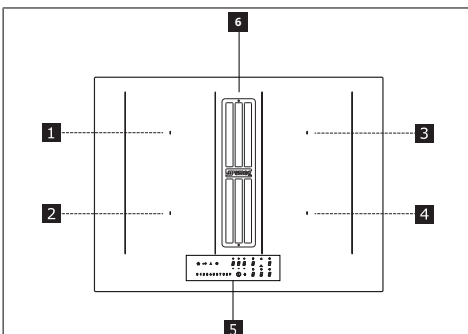
Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.

- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBEKRIVELSE




1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezoneens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50

°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver **H**.

8. BETJENINGSPANEL

1	Tændt/Slukket
2	Indikator for mættet fedtfilter
3	Indikator for kogezonens effektniveau
4	Indikator for udsugningens effektniveau
5	Styring af udsugningstimer
6	Symbol udsugningens betjeningszone
7	Styring af kogezonetimer
8	Zone Timerstyring
9	Indikator for mættet aktivt kulfilter
10	Knap for smeltfunktion
11	Knap for Låsefunktion
12	Knap for Pausefunktion
13	Rullestatur
A	Knap for Autofunktion

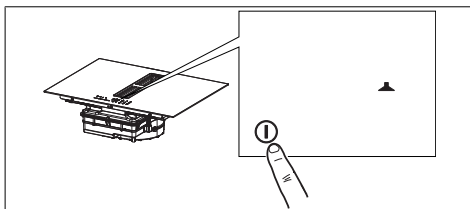
Kogezone kan aktiveres ved at indtaste referencetallet **8**. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.

Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

□ Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.

Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

G

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.








Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med **1** eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun **0** blinker.
2. Tryk og hold på **0** kogezonens tal angiver **5**.
3. Mens du holder **0** nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.

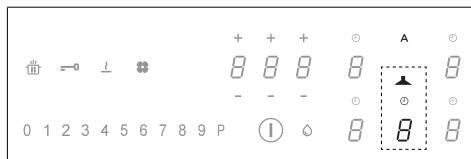
<p>Timer for kogezone</p>	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. De 3 tal angiver "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;">0 0 0</p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezoneer, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.</p> <p>For at deaktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Indstil de tre tal til "0 0 0" ved hjælp af "+" eller "-", eller tryk på On/Off-tasten.</p>																						
<p>Timer (generelt)</p>	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoneer. De 3 tal til styring af timeren angiver "- - -". Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;">0 0 0</p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.</p> <p>For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoneer. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og brug "+" og "-" til at indstille displayet på "0 0 0 ""-." eller tryk på On/Off-knappen.</p>																						
<p>Smeltfunktion</p>	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoneer og tryk på 2.</p> <p>Den valgte zones tal angiver 0.</p> <p>For at deaktivere: tryk på 2 eller tryk på 1.</p>																						
<p>Opvarmningsfunktion</p>	<p>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezoneen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="262 946 1041 1241"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezoneen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A". Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen. Man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.</p>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						

Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.
	For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver  .
	For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.
	Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på  , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.
	For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.
AUTO-funktion "A"	Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "4". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "4" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.

11. TILBEREDNINGSTABEL




Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

12. UDSUGNINGSFUNKTION









Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

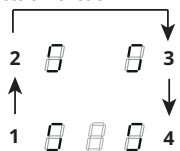
"9"	Tryk på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
"P"	Tryk to gange på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Funktion Delay	Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A". Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.

	<p>Timer-symbol</p> <p>Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.</p>
	<p>Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter</p> <p>Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.</p> <p>Reset og genaktivering af filteret</p> <p>Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.</p>
	<p>Symbol for vedligeholdelse af kulfilter</p> <p>Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for:</p> <p>Aktivering af kulfilter:</p> <p>Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund.</p> <p>Inaktivering af kulfilter:</p> <p>Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul.</p> <p>Nulstilling og genaktivering af kulfilter</p> <p>Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.</p>

13. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på .
- Tryk igen på  og hold nede i 3 sekunder.
- Knappen  begynder at blinke.
- Tryk og hold på : kogezonens tal angiver .
- Mens du holder  trykket, skal du trykke på kogezone-tallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.



Det bageste venstre tal angiver skiftevis  og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden.

Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

- Tryk på det bageste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menu-kode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knapper-nes lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutæl-leralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deakti-veret 1 - Animering akti-veret
U6	Menu til gryderegrerings-funktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og sluk-ni 2 - Et blink og sluk-ni

- Bekræft ved at berøre og holde  i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.

- Tryk på  for at forlade menuen uden at gemme. Brugermenue lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de

indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et koge-grej på kogeelementet.

Eksempel:


Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

15. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezone.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm	190 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezone, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når koge-grejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det

elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontroller LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tastene. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontroller, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.

E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		
	Ventilatoren fungerer ikke.	Ventilatorokabel frakoblet.	Tilslut kablet.
	Emhætten fungerer ikke.	Strømforsyningskabel. Kablet er frakoblet.	Tilslut emhættens forsyningskabel, som sidder foran lige under kogepladen.

TC = TOUCH CONTROL
UI = BRUGERGRÆNSEFLADE
NTC = TEMPERATURSENSOR

17. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: HOBD482D2

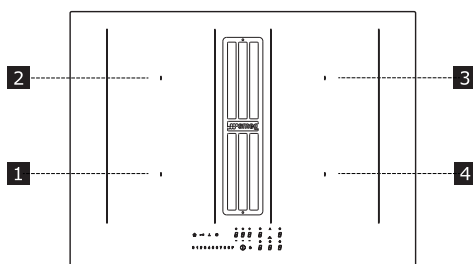
Model: HOBD472D2

Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Se flere tekniske data på websiden:

www.smeg.com



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

Parameter	Værdi	Mål (mm)
HOBD482D2 Mål	-	830 x 520 (B x D)
HOBD472D2 Mål	-	700 x 520 (B 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 varmelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	

MODEL	HOBD482D2
MODEL	HOBD472D2
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

18. VEDLIGEHOJDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikations-skiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.