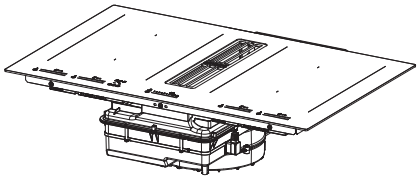
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
DA BRUGSVEJLEDNING
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
NO BRUKSVEILEDNING
FI KÄYTTÖOHJEET
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
AR دليل المستخدم



HOBD682D2

SV 3
DA 16
PL 29
NO 44
FI 57
UK 70
AR 85

SV

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

ⓘ För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions-och säkerhetsegenskaper.
Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

⚠ De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmatningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Hänvisa till tillbehören, som kan köpas till, vilka anges i installationsmanualen (för runda rör: minimum diameter 120 mm) Avgasrörets längd ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater

med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugs tillbaka in i lokalen från spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 4 N/m2 när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.

- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsledrivna apparater.
- Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
- Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

⚠ **VARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

⚠ **VARNING:** Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

⚠ **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.

- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten,utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

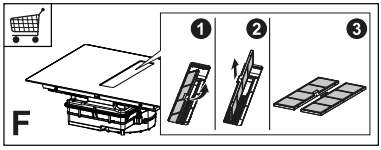
- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köksfläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan köksfläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att garantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

2. ANVÄNDNING

- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkärl på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- Skär eller förbered inte livsmedel på ytan. Se till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.

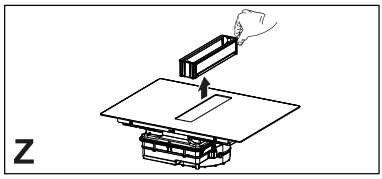
3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Om luktfiltret med aktivt kol medföljer och är av typ (F) (se monteringsinstruktionerna), kan det regenereras. Luktfiltret med aktivt kol kan diskas och regenereras var 3:e till var 4:e månad (eller oftare vid intensiv användning av köksfläkten) upp till max. 8 regenereringscykler (vid mycket intensiv användning rekommenderas det att inte överskrida 5 regenereringscykler). Kontakta kundtjänst för att beställa ett nytt filter (F).



Regenereringsprocedur:

- Diska i diskmaskin på MAX. 70° eller för hand i varmt vatten utan att använda slipande svampar (använd inte diskmedel!).
- Torka i ugn på MAX. 70° i 2 timmar (det rekommenderas att noggrant läsa ugnens bruksanvisning och monteringsanvisningar).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin (Z).



Allmänna rekommendationer

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Livsmedel som oavsiktligt faller ned på eller sätter sig på spishällens yta eller på dess funktionella eller dekorativa delar ska inte konsumeras.

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för

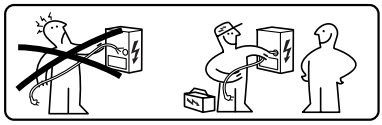
glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

4. KRAV PÅ MÖBLERNA

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Minimiavståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiavstånd på 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING



VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², anslutning ENFAS och TVÅ-FAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². Extern diameter på elkabeln : min 8 mm - max 12 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!

6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om reduktion av farliga substanser som används i elektrisk och elektronisk utrustning samt bortskaffande av avfallet.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

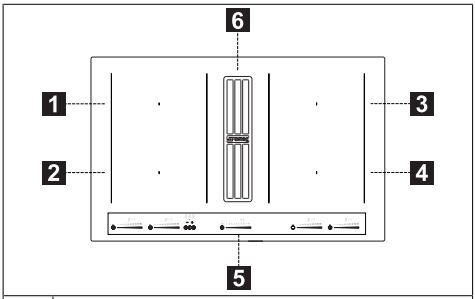
Materialen som bär symbolen kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillagningen genom att följa råden nedan.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1 + 2	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3 + 4	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

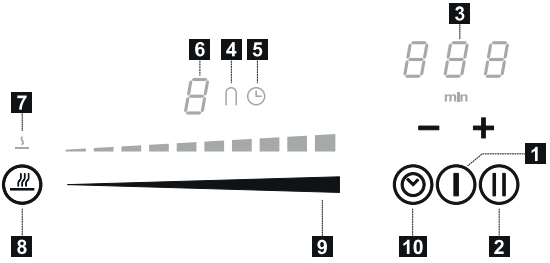
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen U.

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar H.

8. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Knapp för Paus-funktion
3	Kontroll av timern och indikator för koktiden
4	Symbol för ”brygg” funktionen
5	Symbol för timern
6	Indikator för effektnivån
7	Symbol för Smältfunktionen
8	Knapp för Smältfunktion
9	Rullknappar
10	Knapp för Timer-funktionen

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran 8. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ⏻ eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.

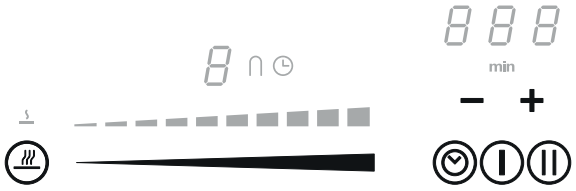
- Anslut spishällen till hushållsnätet (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyn).
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna släcks på nytt, tryck in och håll intryckt ⏲ och ⏸ i 4 sekunder tills rullknapparna till vänster tänds.
- Tryck in samtidigt och håll intryckta i 4 sekunder, båda rullknapparna till vänster tills de 3 manöversiffrorna anger “ CF6 “.
- Tryck in ⏸ tills “ PHA “ visas.
- Tryck in den sista rullknappen till vänster för att välja korrekt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknapparna	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla intryckta ⏲ och ⏸.

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER



Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen.
	För att aktivera/inaktivera: tryck in "+" och "-".
Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten
	För att aktivera: tryck in ⏻,tryck in och frisläpp samtidigt ⏲ + ⏸ och därefter på nytt ⏲. Alla siffror indikerar L. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
	För att inaktivera: tryck in ⏻, tryck in och frisläpp samtidigt ⏲ + ⏸ och därefter på nytt ⏸. Alla siffror som anger L försvinner. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Boost-funktion	Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 10 minuter.
	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj "Boost" värdet med rullknapparna. Motsvarande siffra anger P.
	För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna.
Timer för kokzoner	Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.
	För att aktivera: slå på spishällen och välj en av de 4 kokzonerna, tryck sedan in "+" och "-" för att ställa in timern. Symbolen ⏲ för kokzonen tänds. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
	För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").
Timer (allmän)	Timer med larm för allmän användning.
	För att aktivera slå på spishällen, tryck sedan in "+" e "-" för att ställa in timern. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
	För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").
Smältningsfunktion	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in ♨. Siffran för zonen anger U.
	För att inaktivera: tryck in ♨ eller tryck in ⏻.

<table>
<tr><td>Paus-funktion</td><td>Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna.
Under pausen anger alla siffrorna II för att ange att:
- Ingen energi produceras av någon av kokzonerna.
- Alla funktioner och timern är inaktiverade.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck in och håll intryckt ⏸ i minst 1 sekund.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att inaktivera: tryck in och håll intryckt ⏸ i minst 1 sekund och låt fingret glida från minimum till maximum längs rullknapparna som visar en animering.</td></tr>
<tr><td>Återkallningsfunktion</td><td>Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt stopp, med användning av ⏻.</td></tr>
<tr><td></td><td>Med spishällen avstängd, för att återkalla inställningarna, tryck in ⏻ inom 6 sekunder och tryck sedan in inom 6 sekunder. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</td></tr>
<tr><td></td><td>När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 6 sekunder förlorar du de föregående funktionsinställningarna.</td></tr>
<tr><td>Uppvärmningsfunktion</td><td>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:
<table>
<tr><th>Effektnivå</th><th>Timer (sekunder)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>40</td></tr>
<tr><td>2</td><td>72</td></tr>
<tr><td>3</td><td>120</td></tr>
<tr><td>4</td><td>176</td></tr>
<tr><td>5</td><td>256</td></tr>
<tr><td>6</td><td>432</td></tr>
<tr><td>7</td><td>120</td></tr>
<tr><td>8</td><td>192</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr>
<tr><td>Boost</td><td>Inte tillgänglig</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Välj en av de 4 kokzonerna och tryck in och håll nedtryckt i 3 sekunder det valda värdet (från 1 till 8) med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal effekttopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda kokeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början.</td></tr>
<tr><td>Kombinerat läge ("överbryggnings" -funktion)</td><td>Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten.
De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att aktivera: tryck samtidigt in båda rullknapparna till vänster tills en siffra visar 0 och symbolen ⋂ tänds.
För att ställa in effekten för den användbara kokzonen i kombinerat läge, använd den sista rullknappen till vänster.
Symbolen ⋂ tänds i båda kokzonerna.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen ”brygga”, tills symbolerna och försvinner.</td></tr>
<tr><td></td><td>Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte ”brygg” funktionen är aktiverad.</td></tr>
</table>

11. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk

5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

12. FLÄKTFUNKTIONER



Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

	Val av sugeffekt. Ökning/minskning av hastigheten (effekten) för sugning.
A	Aktivering/inaktivering av en automatisk funktion (för förhandsbestämd inställning aktiveras den automatiska funktionen). Genom att röra vid(trycka in) fläktens valfält, inaktiveras det automatiska läget och det är möjligt att använda fläkten i manuellt läge. För att återaktivera automatiskt läge, tryck in knappen A : LED-lampan auto tänds för att ange att fläkten är aktiverad i det läget.
	Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. **Aktivering av kolfiltret** – Vid den första påslagningen av fläkten I, tryck i 5 sekunder in knappen A. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luktfiltret) . Meddelandena beträffande fettfiltren, som visas med LED-lampan , är alltid aktiverade. **Återställning och återaktivering av kolfiltret** Efter att underhållet av filtret har utförts: – tryck i 5 sekunder in knappen − - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om. – tryck i 5 sekunder in knappen + - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om.
	Inställning av INTENSIV hastigheten Denna inställning är tidsinställd för en aktivering på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten.

13. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering.

Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

I detta fall känner generatorn av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effektreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:

Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt."

14. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.

För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat.

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud uppstår när man lagar mat på en hög värmenivå och orsakas av den energimängd som överförs från spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Lätt vissling

Detta ljud uppstår när kastrullen är tom och upphör så snart kastrullen fylls med vatten eller mat.

Knastrande

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vi-

brationer i kontaktytorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrullerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Hög vissling

Detta ljud förekommer med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och dessutom när dessa används på max. effekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens temperatur regleras. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög.

Rytmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

15. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglage fungerar inte	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

16. TEKNISKA DATA

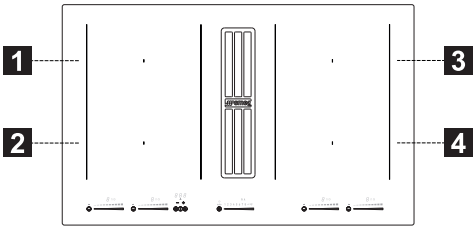
Identifikation av apparat
Typ: **4300**
Modell: HOBD682D2

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

Detaljerad information om tekniska data är tillgängliga på webbplatsen: www.smeg.com

MODELL	HOBD682D2
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW



1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 l överbryggning 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 l överbryggning		
Parameter	**Värde**	**Mått (mm)**
Yttermått	-	830 × 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Värde	Mått (mm)
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	

1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 l överbryggning 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 l överbryggning		
Parameter	**Värde**	**Mått (mm)**
Värmekälla	induktion	

17. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

- Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller teknisk assistans.
- Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparatens modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.