

- IT CAPP A
- EN COOKER HOOD
- FR HOTTE DE CUISINE
- DE DUNSTABZUGSHAUBE
- NL AFZUIGKAP
- ES CAMPANA
- PT EXAUSTOR

*HOBD682D1 - HOBD682R1*






<b>IT</b>	LIBRETTO DI USO.....	3
<b>EN</b>	USER MANUAL.....	25
<b>FR</b>	MANUEL D'UTILISATION.....	47
<b>DE</b>	GEBRAUCHSANLEITUNG .....	70
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING .....	93
<b>ES</b>	MANUAL DE USO .....	116
<b>PT</b>	LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO .....	137

# NL OVER DIT HANDBOEK

---

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model.

- ▶ Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.
- ▶ Bewaar deze gebruikershandleiding.
- ▶ Gebruik het in deze gebruikershandleiding beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

Symbol	Betekenis
	Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.
	Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.
	Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.
	Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.
	Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie kan worden uitgevoerd.


## VEILIGHEIDSGEGEVENS

---

ⓘ Lees voor uw veiligheid en voor de correcte werking van het apparaat deze handleiding zorgvuldig door alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze aanwijzingen altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.

Gebruikers dienen volledig op de hoogte te zijn van de kenmerken van werking en veiligheid van het apparaat. De inductiesystemen van deze kookelementen voldoen aan de eisen van de EMC-normen en van de EMV-richtlijn en mogen niet interfereren met andere elektronische toestellen.

Gebruikers van hartstimulators of andere elektronische implantaten dienen bij hun arts of de fabrikant van de implantaten te informeren of de toestellen voldoende bestand zijn tegen interferentie.

 De draadverbinding dient te worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus. Raadpleeg het hoofdstuk ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens verder te gaan met de elektrische aansluiting.

Voor apparaten met stroomkabels moet de ligging van de eindklemmen, of de lengte van de geleiders tussen de snoerklem en de eindklemmen zodanig zijn dat de stroomdraden strak gaan staan vóór de aardgeleider als het snoer loskomt uit de snoerklem.

- ▷ De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van onjuiste of ongeoorloofde installatie.
- ▷ Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op de typeplaat die aan de binnenzijde van het product is bevestigd.
- ▷ Middelen voor het verbreken van verbindingen moeten geïntegreerd zijn in de

vaste bedrading volgens de bedradingsregels.

- ▷ Controleer voor klasse I apparaten of het stroomnet van de woning een goede aarding garandeert.
- ▷ Sluit de afzuiger aan op de uitlaatpijp via een geschikte buis. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding worden getoond (bij ronde buis: minimale diameter 120 mm). Het traject van het rookkanaal dient zo kort mogelijk te zijn.
- ▷ Sluit het product aan op het elektriciteitsnet met behulp van een omnipolaire schakelaar.
- ▷ Er moet voldaan worden aan de verordeningen inzake luchtafvoer.
- ▷ Verbind de afzuigkap niet met afvoerkanalen voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
- ▷ Als de afzuigkap samen met niet-elektrische apparaten (bijv. gasverbrandende apparaten) wordt gebruikt, dient een goede ventilatie in de ruimte te worden gegarandeerd om de terugkeer van uitlaatgassen te voorkomen. Wanneer het fornuis samen met apparaten wordt gebruikt

die met andere energie dan elektrische worden gevoed, mag de onderdruk in de ruimte niet meer dan 0,04 mbar bedragen, om te voorkomen dat de rook terug in de ruimte wordt gezogen door het fornuis.

- ▷ De lucht mag niet afgevoerd worden in een rookkanaal dat wordt gebruikt voor de afvoer van rook afkomstig van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.
- ▷ Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of zijn service-dealer of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- ▷ Verbind de stekker met een contactdoos die voldoet aan de geldende wetgevingen en zich op een toegankelijke plaats bevindt.
- ▷ Wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen die moeten worden genomen voor de afvoer van de rook, is het van groot belang dat u de verordeningen van de plaatselijke overheden volgt.

** WAARSCHUWING:**


Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- ▷ Gebruik alleen schroeven en kleine elementen om het apparaat te ondersteunen.

** WAARSCHUWING:** Het nalaten van de installatie van de schroeven of de bevestigingsmiddelen in overeenstemming met deze aanwijzingen kan leiden tot risico's van elektrische aard.

- ▷ Kijk niet recht in het licht met optische middelen (verrekijker, vergrootglas...).
- ▷ Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▷ Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet gaan spelen met het apparaat.
- ▷ Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ▷ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door

personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.

Voorkom aanraking van hete onderdelen.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

- ▷ Reinig en/of vervang de filters na de gespecificeerde tijdsperiode (brandgevaar). Zie de paragraaf Onderhoud en Reiniging.
- ▷ Er dient adequate ventilatie van de ruimte voorzien te worden wanneer het apparaat op hetzelfde ogenblik wordt gebruikt als apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing voor

apparaten die de lucht enkel terug naar de ruimte afvoeren).

- ▷ **WAARSCHUWING:** Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- ▷ Schakel geen apparaat in wanneer het oppervlak is gebarsten of wanneer er een defect is in de dikte van het materiaal.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- ▷ Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.
- ▷ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
- ▷ Schakel het kookplaatelament na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- ▷ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookvuur met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam

bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- ▷ **LET OP:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.
- ▷ Het apparaat kan en mag niet in werking worden gesteld met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- ▷ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat zodanig is geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de voeding, met een contactopeningsafstand (3 mm) die volledige ontkoppeling in categorie III overspanningsvoorwaarden garandeert.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat in overeenstemming is met de instructies van de fabrikant.

### Vereisten aan de kast

- ▷ Het is de bedoeling dat de kookplaat in het werkblad wordt gebouwd, boven een

keukenelement van 600 mm breedte of meer.

- ▷ Indien gemonteerd in brandbaar materiaal, moeten de richtlijnen en normen voor laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt worden nageleefd.
- ▷ Bij geïnstalleerde eenheden moeten de onderdelen (kunststoffen en fineerhout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100°C): ongeschikte materialen en lijm kunnen kromtrekken en loskomen.
- ▷ Het keukenelement moet voldoende ruimte voor de elektrische aansluitingen van het apparaat mogelijk maken. Hangende keukenelementen boven het apparaat moeten op voldoende afstand worden geïnstalleerd om te zorgen voor een comfortabel werkproces.
- ▷ Het gebruik van hardhouten decoratieve randen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, indien de minimumafstand op de afbeeldingen wordt aangehouden.
- ▷ De minimumafstand tussen het ingebouwde apparaat en de achterwand staat

- vermeld op de afbeelding van de installatie van het inbouwapparaat (150 mm voor de zijmuur, 40 mm voor de muur achteraan en minimaal 500 mm voor eventuele kasten erboven).
- ▷ Om lekkage van vloeistof tussen het frame van de kookplaat en de aanrechtplaat te voorkomen, brengt u de meegeleverde klevende afdichting vóór de inbouw langs de gehele omtrek van de kookplaat aan.
  - niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
  - ▷ Beschadiging(en) voorkomen klim nooit op het apparaat.
  - ▷ Om beschadiging van siliconen voegen te voorkomen moet u geen heet kookgerei op de basis plaatsen.
  - ▷ Snijd of bereid geen voedsel op het oppervlak of laat geen harde voorwerpen erop vallen. Sleep geen kookgerei over het oppervlak.

### **Correct gebruik**

- ▷ Het afzuigapparaat werd uitsluitend voor gebruik in huis ontworpen om geuren in de keuken te elimineren.
- ▷ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen werd.
- ▷ Friteuses moet continu gemonitord worden tijdens gebruik: oververhitte olie kan barsten.
- ▷ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk bedieningssysteem.
- ▷ Om oververhitting te vermijden, mag het toestel



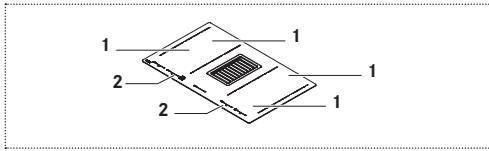
# ELEKTRISCHE AANSLUITING

---

- ▷ De draadverbinding dient te worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus.
- ▷ Dit apparaat heeft een Type “Y”-aansluiting en vereist ten minste een netsnoer Type H05VV-F. MONO-FASE, BI-FASE en DRIE-FASE aansluiting: min. sectie van de geleiders: 2,5 mm<sup>2</sup>. Externe diameter van de voedingskoord: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ De aansluitklemmen worden zichtbaar wanneer het deksel van de aansluitdoos is verwijderd.
- ▷ Zorg ervoor dat de kenmerken van het elektrische systeem van het huishouden (spanning, maximumvermogen en stroomsterkte) compatibel zijn met die van het apparaat.
- ▷ Sluit het apparaat aan zoals weergegeven in het schema (in overeenstemming met de netspanning en de landspecifieke standaardreferentie).
- ▷ We raden aan om een netsnoer te gebruiken van 5 x 2.5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Bij gebruik van een netsnoer van 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, moeten de volgende instructies worden opgevolgd: voor driefaseaansluiting, scheid de 2 draden en verwijder de blauwe omhulsels op de grijze draden.

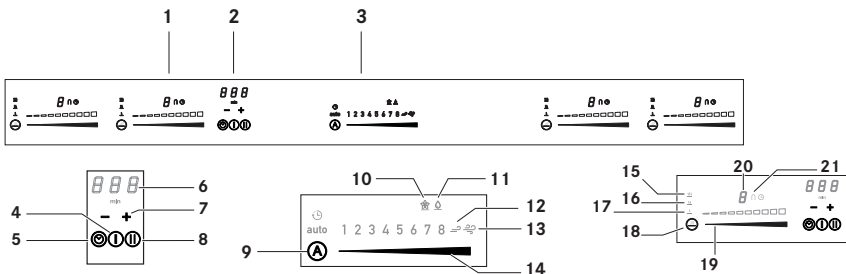
# OVERZICHT

## HOBD682D1 - HOBD682R1 –fornuis met 4 kookplaten en geïntegreerde dampkap



- 1 Kookzone
- 2 Bedieningspaneel

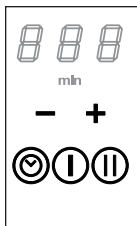
## Knoppen en displayelementen



- 1 Bediening bereidingspaneel
- 2 AAN / UIT van het bedieningspaneel  
fornuis / dampkap
- 3 Bedieningspaneel afzuigventilator
- 4 AAN/UIT van de kookplaat/kap
- 5 Timer inschakelen
- 6 Timerdisplay
- 7 De timer verhogen / verlagen
- 8 Stop&Go / Oproepen
- 9 Automatische modus
- 10 Koolfilter (geurfilter)
- 11 Melding reiniging vetfilter
- 12 Snelheid INTENSIEF 1
- 13 Snelheid INTENSIEF 2
- 14 Selectie van afzuigkapventilator
- 15 Bereiden / Warm houden aan 92 °C
- 16 Bereiden / Warm houden aan 74 °C
- 17 Bereiden / Warm houden aan 42 °C
- 18 Temperatuurbeheer
- 19 Keuze / Vermogenniveau kookzone
- 20 Kookzone positie
- 21 Overbruggende kookzones

## Displayelementen en knoppen voor AAN / UIT van het bedieningspaneel van het fornuis

---



---

### AAN/UIT van de kookplaat/kap

- Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.

Wanneer u de kookplaat/afzuigkap aanzet, staat de kap standaard in de automatische modus en de led **A** gaat branden.

①

- Raak de selectiebalk aan (druk erop) om de automatische modus uit te schakelen en met de afzuigkap in de manuele modus te werken.

De led **A** gaat uit.

---

### Timer inschakelen

- Houd de knop 5 seconden ingedrukt; de kap wordt in de uitstelmodus gezet met een ingestelde vertraging van 15 min.

De led van de uitstelindicator op de kap gaat branden **⌚**.

⌚

- Houd de knop opnieuw 5 seconden ingedrukt om de vertraging te deactiveren.

Wanneer de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of tot de aan/uit-knop wordt ingedrukt), terwijl het display **⌚** uitschakelt. Het aftellen is niet zichtbaar, het led **⌚** geeft een visuele feedback.

---

⏸

### Stop&Go / Oproepen

---

#### De timer van de kookzone hoger/lager zetten

⊖ ⊕

- Houd ingedrukt om het vetfilter te resetten
- Houd ingedrukt voor de reset van de geurkoolstoffilter

---

⌚ + ⏸

**Toetsenvergrendeling:** raak tegelijkertijd enkele seconden

---

## Displayelementen en knoppen voor AAN / UIT van het bedieningspaneel van de afzuigventilator

---



---

### Selectie van afzuigkapventilator Afzuigsnelheid (power) verhogen/verlagen

---

Automatische functie in/uitschakelen (de automatische modus is standaard actief).

Wanneer de selectiebalk van de afzuigkap aangeraakt (ingedrukt) wordt, wordt de automatische modus gedeactiveerd en werkt de afzuigventilator in handmatige modus.


Om de automatische modus terug in te schakelen, dient de eindgebruiker op de knop **A** te drukken; de led **auto** gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus werkt.


---

De kap staat standaard in de afvoermodus.

#### Koolstoffilter inschakelen



- A** – Houd de knop **A** op de kap bij de eerste inschakeling 5 seconden ingedrukt.

Vanaf dat ogenblik toont de kap wanneer onderhoud van de koolstof(geur)filter nodig is en de led  gaat branden.

De waarschuwing voor de vetfilter met de led  is altijd vrijgegeven.

#### Verzadiging van geurfilter met actieve kool resetten

Na de uitvoering van het onderhoud op de filters:

- houd de knoppen  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.
- houd de knop  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.

---

#### Instellen van de snelheid INTENSIEF 1



Deze snelheid is ingesteld om 10 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.

---

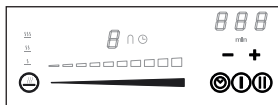
#### Instellen van de snelheid INTENSIEF 2



Deze snelheid is ingesteld om 5 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.

---

# Displayelementen en knoppen voor bediening kookpaneel



## ① AAN/UIT van de kookplaat/kap

Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.

Selecteer de kookzone om de onafhankelijke timer in te stellen.

Dit is een afteltimer, die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook gelijktijdig. Aan het einde van de ingestelde periode worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en hoort u een akoestisch signaal.

## ☉ Kookplattimer inschakelen/instellen:

☉ Druk verschillende malen op de toets ☉ om de kookzone te kiezen die u wenst in te schakelen.

Het betreffende pictogram op de kookzone gaat branden.

Wanneer de gewenste kookzone is geselecteerd, regelt u de tijdsduur van de timer:

- Druk op ⊕ om de automatische uitschakeltijd te verhogen
- Druk op ⊖ om de automatische uitschakeltijd te verlagen

## ⊖ ⊕ De tijd instellen (plus /minus)

### Stop&Go / Oproepen

Deze functie dient om elke functie die op de kookplaat actief is te onderbreken / opnieuw te starten door het kookvermogen op nul te zetten. Druk om in te schakelen, druk opnieuw en schuif de aangeduide schuifknop helemaal van links naar rechts om uit te schakelen.

⏸ **Opmerking:** Als na 10 minuten de pauzefunctie niet is uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Deze functie dient om alle kookplaatinstellingen op te roepen, in geval van toevallige uitschakeling.

Inschakeling:

- Schakel de kookplaat terug in
- Druk binnen de 6 seconden op ⏸

### De kookplaat ver/ontgrendelen

☉ + ⏸ Dient om de instellingen van de kookplaat te blokkeren om onverhoedse wijzigingen te voorkomen, de reeds ingestelde functies blijven geactiveerd. Herhaal de handeling om uit te schakelen.

### Indicator van plaats van de kookzone



De kookzones kunnen samen functioneren en een enkele zone vormen met hetzelfde vermogensniveau. Hoofdkookzones vooraan en secundaire kookzones achteraan. Om de Brug-functie in te schakelen: raak tegelijkertijd de 2 staven aan en het symbool ⌒ gaat branden.

De selectiebalk van de masterzone staat toe het vermogensniveau te selecteren. Herhaal de inschakelprocedure om de brugfunctie uit te schakelen.

---

### Selectie van kookzone Vermogensniveau verhogen/verlagen

---

Extra vermogenvoorziening die 10 minuten lang actief blijft, daarna heeft de temperatuur opnieuw de eerder ingestelde waarde.

Raak de selectiebalk aan en scroll en schakel de vermogensbooster in.

Het niveau van de vermogensbooster is te zien op het display van de geselecteerde zone met het symbool **P**.

---



Inschakeling van temperatuurbeheer. Het display toont **U**.

---



Koken / Warmhouden aan 42°C

---



Koken / Warmhouden aan 74°C

---



Koken / Warmhouden aan 92°C

---



Brugzone tussen twee kookzones geactiveerd

---



Vermogensbooster ingeschakeld

---

## UW APPARAAT

---

### Hoe functioneren inductiekookplaten?

Inductiekookplaten functioneren aanzienlijk anders dan conventionele of vaste kookplaten. De inductiespoel onder de glaskeramische plaat creëert een magnetisch veld dat snel wisselt en de magnetiseerbare laag van het kookgerei rechtstreeks verwarmt. De glaskeramische plaat wordt uitsluitend verwarmd door de pan(nen). Als het kookgerei wordt verwijderd van de kookzone, wordt de stroomtoevoer ook onmiddellijk onderbroken.

### Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met pandetectie. De pandetectie herkent het kookgerei met een magnetiseerbare laag, die geschikt is voor inductiekookplaten.

Als het kookgerei tijdens de werking wordt verwijderd of ongeschikte pannen worden gebruikt, knippert het display naast de staafindicator met **U**.

Indien er tijdens de pandetectietijd van 10 seconden geen kookgerei op de kookzone wordt geplaatst:

- De kookzone schakelt na 10 seconden automatisch uit.
- Het display van elke kookzone vermeldt **U**.

### Kookgerei

#### Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een volledig magnetiseerbare laag is geschikt voor koken op de inductiekookplaat.

De magneet hecht aan elk punt van de gehele laag van het kookgerei.


## Kookgerei geschikt voor gebruik bij inductiekoken

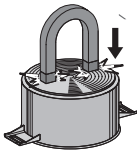
Kookgerei dat op de inductiekookplaat wordt gebruikt moet van metaal zijn, over magnetische eigenschappen beschikken en een voldoende grote bodem hebben.

### Geschikt kookgerei:

- ✓ Geëmailleerd stalen kookgerei met een dikke bodem.
- ✓ Gietijzeren kookgerei met een geëmailleerde bodem.
- ✓ Kookgerei van meerlaags roestvast staal, ferritisch roestvast staal en aluminium met een speciale bodem.

### Ongeschikt kookgerei:

- ✓ Koper, roestvast staal, aluminium, vuurvast glas, hout, kookgerei van keramiek en aardewerk.
- ▶ Om te zien of de pan geschikt is, houdt u een magneet dichtbij de bodem: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, kunt u een klein beetje water in de pan doen, deze op een kookzone plaatsen en de kookzone inschakelen. Als het symbool  op het display verschijnt, betekent het dat de pan niet geschikt is.



**Opmerking:** gebruik alleen kookgerei met een volmaakt vlakke bodem en dat geschikt is voor inductiekookzones.

Het gebruik van kookgerei met een onregelmatige bodem kan de efficiëntie van het verwarmingssysteem in gevaar brengen en kan verhinderen dat het kookgerei op de kookzone wordt gedetecteerd.

### Geluid tijdens koken

Kookgerei kan tijdens het koken geluid maken. Dit geeft geen storing aan noch heeft het op enige wijze invloed op het functioneren van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het geluid aanzienlijke storing veroorzaakt, kan het raadzaam zijn om een andere pan te gebruiken.

## Advies voor energiebesparing

- ▶ De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone.

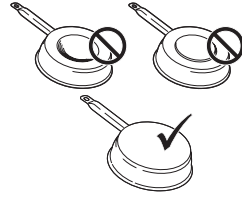


- ▶ Wanneer u een pan koopt, controleer dan of de aangegeven diameter gaat over de diameter van de bodem of van de deksel van de pan, omdat het deksel bijna altijd groter is dan de bodem.
- ▶ Wanneer u maaltijden bereidt met lange kooktijden, kunt u tijd en energie besparen met het gebruik van een hogedrukpan, waardoor het ook mogelijk is om de vitamines in het voedsel te behouden.
- ▶ Zorg ervoor dat de hogedrukpan genoeg vloeistof bevat. Wanneer de

pan niet voldoende vloeistof bevat en te heet wordt, kan dit schade aan zowel de hogedrukpan als aan de kookzone veroorzaken.

- ▶ Sluit, voor zover mogelijk, de pan dan altijd met een geschikte deksel.
- ▶ Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid te koken voedsel.

Een grote, halflege pan leidt tot energieverstopping.



Kookzone	Panbodem		Opmerking
	Min. Ø (aanbevolen)	Max. Ø (aanbevolen)	
184 mm × 220 mm (enkelvoudig)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	met brugfunctie



## **Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan**

Inductietechnologie is gebaseerd op het opwekken van elektromagnetische velden. Deze kunnen direct in de bodem van het kookgerei hitte opwekken. Ketels en pannen kunnen allerlei geluiden maken of trillingen genereren afhankelijk van de manier waarop ze zijn gemaakt. Deze geluiden worden als volgt beschreven:

### **Laag gebrom (als een transformator)**

Dit geluid wordt gemaakt als op een hoog warmtevermogen wordt gekookt. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

### **Zacht gefluit**

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is. Het stopt zodra water of voedsel in de kookpan wordt gedaan.

### **Gekraak**

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar verschillende materialen elkaar raken. Het geluid treedt op in het kookgerei en kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de methode van toebereiden van het voedsel.

## **Luid gefluit**

Het geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat, en wanneer het bovendien wordt gebruikt bij maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

## **Ventilatorgeruis**

Voor een goede werking van het elektronische systeem is het nodig dat de temperatuur van de kookplaat wordt geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het toestel is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na uitschakeling nog te hoog is.

## **Ritmische geluiden die doen denken aan het tikken van een klok**

Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of wordt zachter wanneer er een paar worden uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn normaal voor de beschreven inductietechnologie, dit zijn geen storingen.

# GEbruik

---

## Apparaat inschakelen

- ▶ Druk één seconde op **ⓘ** om het apparaat in te schakelen.
  - „0“ knippert op alle stroomniveaudisplays.
  - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het apparaat na 10 seconden om

veiligheidsredenen automatisch uit.

## Een kookzone inschakelen

- ▶ Druk op „0“ naast de staafindicator van de kookzone en veeg die naar het gewenste stroomniveau.

## Stroomniveaus

Stroomniveau	Kookmethode	Toepassing
1	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
2	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
3	Opwarmen	Rijst
4	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gesmoord vlees
7	Rustig bakken	Rosti (geraspte gebakken aardappel), omeletten, gepaneerd gebakken voedsel, worsten
8	Braden, frituren	Vlees, patat (aardappelen)
9	Snelbraden	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Kokend water

## Temperatuurniveau

Temp. niveau	Kookmethode	Toepassing
<u>§</u>	Smelten	Boter, chocola of honing smelten op ca. 42°C
<u>§§</u>	Warmhouden	Sauzen, houdt voedsel gereed voor serveren op ca. 74°C
<u>§§§</u>	Lage kookstand	Houdt klaarge-maakt voedsel warm op ca. 92°C

## Een kookzone uitschakelen

- ▶ Druk „0“ op de staafindicator.
  - Als er verder niets wordt ingevoerd en de andere kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

## Kookplaat uitschakelen

- ▶ Druk een paar seconden op **⓪** om de kookplaat uit te schakelen.
  - Als er verder niets wordt ingevoerd op het display en alle kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

## Warmte-indicator

Nadat een kookzone uitgeschakeld is en nog heet is, blijft een „H“ op het paneel oplichten zolang er risico op brandwonden bestaat.

## Ontdooien, warmhouden en lage kookstand

Met de ontdooifunctie kunt u voedsel ontdooien en boter, chocola of honing zachtjes laten smelten. De warmhoudfunctie houdt bereide maaltijden warm op ca. 74 °C. De lage kookstand houdt bereide maaltijden warm op ca. 92 °C. In de lage kookstand kunt u op lage temperaturen koken om de voedingswaarde van voedsel te behouden.

- ▶ Selecteer de kookzone door naast de staafindicator van de kookzone op „0“ te drukken.
- ▶ Druk één keer op ⊖.
- ▶ Druk nogmaals op ⊖ om de functie „Smelten“ (ontdooien) te selecteren.
  - s verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op ⊖ om de functie „Warmhouden“ te selecteren.
  - ss verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op ⊖ om de functie „Lage kookstand“ te selecteren.
  - sss verschijnt.

## PowerPlus-instelling

Alle kookzones zijn uitgerust met de PowerPlus-booster.

Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone 10 minuten op een extra hoge stand. PowerPlus kan bijvoorbeeld worden gebruikt om heel snel een grote hoeveelheid water op te warmen.

- ▶ Veeg op de staafindicator tot een „P“ op het display verschijnt.
- ▶ Om PowerPlus te beëindigen moet u op de staafindicator terugvegen naar het gewenste niveau.

## Timer

Als de timer is ingesteld, schakelt de kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 min. en 1 u. 59 min. uit.

### Timer instellen

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ✓ Kookplaat ingesteld
- ▶ Druk op ⊕.

- „00“ knippert in het midden van het display.
- ▶ Druk op ⊕ om de timerduur te verhogen, druk ⊖ om de tijd te verlagen.

Als u ⊕ de eerste keer indrukt, licht een „1“ in het display op.

### Timer wijzigen

- ✓ Timerinstelling
- ▶ Druk op de actieve kookzone van de timer die u wilt wijzigen.
- ▶ Druk op ⊕.
- ▶ Wijzig de timerduur via ⊕ en ⊖.

## Brugfunctie



De brugfunctie zorgt ervoor dat twee afzonderlijke kookzones kunnen worden ingeschakeld om samen te worden aangepast.

- ▶ Druk op de staafindicatoren van de twee kookzones.
  - Het display naast de twee zones vermeldt ∩ aan één kant en ∩ aan de andere kant.

Als een van de kookzones al aanstaat wanneer de brugfunctie wordt ingeschakeld, worden het stroomniveau en de werkingstijd van deze kookzone op beide zones toegepast. Als beide kookzones al aanstaan, worden de werkingstijden in de stroomniveaudisplays hersteld. Indien de brugfunctie niet mogelijk is, stel dan de boost-snelheid in.

## Kinderbeveiliging

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ▶ Raak ⊕ en ⊕ tegelijkertijd enkele seconden aan tot men een geluidssignaal hoort.

- Het display wordt afgesloten. Als het display op deze manier wordt afgesloten, zal de sluitfunctie bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat nog steeds actief zijn.
- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, druk tegelijkertijd op  en  gedurende enkele seconden.

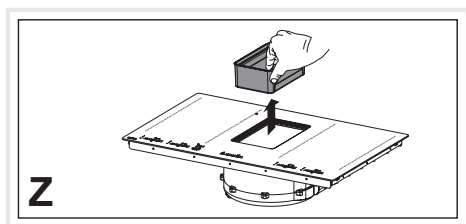
---

Model	HOB682D1 HOB682R1
Max Totaal Vermogen	7,545 kW

---

# REINIGING EN ONDERHOUD

De geurfilter met actieve kool kan geregenereerd worden. Volg de instructies bijgeleverd in het pakket zowel voor de regeneratiemethode als voor de intervallen voor vervanging. **Vetfilters Z:** De filters moeten elke 2 bedrijfsmaanden gereinigd worden, of vaker bij bijzonder intensief gebruik, en kunnen in een vaatwasser gewassen worden. De roosters zijn niet geschikt voor de vaatwasser.



## Algemene aanbevelingen

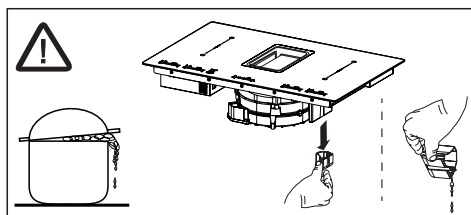
- ▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.

## Apparaat reinigen

- ▷ Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden.
- ▷ Gebruik een zachte doek of spons met water en een geschikt reinigingsmiddel om dagelijks

vuil te reinigen. Volg het advies van de fabrikant op in verband met reinigingsmiddelen. Wij raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.

- ▷ Verwijder overgebleven resten (bv. melk die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Volg het advies van de fabrikant in verband met de schraper.
- ▷ Verwijder overgebleven suikerhoudende resten (bv. siroop die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder gesmolten plastic met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid kalkoplossend middel, bv. azijn of citroensap, als de kookplaat is afgekoeld. Daarna even afnemen met een vochtige doek.



# PROBLEEMOPLOSSING

## Foutcodes

Foutcode	Omschrijving	Mogelijke oorzaak van de fout	Oplossing
ER 03 en continue toon	Continue activering van de sensor; Touch Control schakelt uit na 10 sec	Water of kookgerei op het glas boven de sensoren van de Touch Control	Maak het bedieningsoppervlak schoon, verwijder voorwerpen van de sensoren.
ER 20	Fout flashgeheugen - Touch Control	µC- defect	Vervang de Touch Control
ER 22	Evaluatie knop defect, UI schakelt uit na 3,5-7,5 sec	Kortsluiting of open circuit in de omgeving van de knopsensorkring	Vervang de Touch Control
ER 31	Foutieve configuratiedata of afwijking tussen generator en Touch Control	New configuration of the induction generator required	Nieuwe configuratie (menu 'Service')
ER 36	NTC-waarde defect op Touch Control; UI schakelt uit	Kortsluiting of open circuit van de NTC	Vervang de Touch Control
ER 47	Communicatiefout tussen Touch Control en inductie	Geen of foutieve LIN-communicatie! (Slave antwoordt niet op vraag van master)	Aansluitkabel niet goed bevestigd of defect.
U 400	Continue toon Voedingsspanning aan de ingang te hoog	Kookplaat verkeerd aangesloten	Corrigeer aansluiting voedingsspanning
E/2	Te hoge temperatuur van het inductie-element	Overbelasting van kookplaat of kookgerei leeg gekookt	Laat het systeem afkoelen.
E/A	Fout op de voedingsprintplaat	Defecte component	Vervang de voedingsprintplaat
E/6	Fout op de voedingsprintplaat	Geen stroomtoevoer-fout op de elektriciteitskast	1. controleer bedrading 2. controleer filterprintplaat 3. vervang voedingsprintplaat
E/8	Foutief ventilatoroerental	Fout op ventilator links of rechts	Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier Defecte ventilator vervangen
E/9	Defecte temperatuursensor op inductor		Vervang inductor Vervang voedingsprintplaat

# ONDERHOUD EN REPARATIE

---

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
  - ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.
  - ▶ Als u contact opneemt met de klantenservice, moet u de volgende gegevens opgeven:
    - soort storing
    - het model (Art./Cod.)
    - serienummer (S.N.)
- Deze informatie staat op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant geplaatst.

# VERWIJDERING

---

- ▷ Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.
- ▷ Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19 / EU met betrekking tot de reductie van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en afvalverwerking.



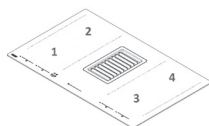
# TECHNISCHE GEGEVENS

## Productidentificatie

Type: 4300

Model: HOBD682D1 - HOBD682R1

- ▶ Bekijk het typeplaatje aan de onderkant van het product.
- ▶ De fabrikant voert continu productverbeteringen uit. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gebrugd:  
3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gebrugd:

Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)	
Werkafmetingen	-	830 × 520 (B x D)	
Netspanning / frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Vermogen en waarden verwarmingselement			
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Powerboost: 3700 W	230 x 210	
Flexibele kookzone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parameter	Symbol	Waarde	Maateenheid
Gewicht	M	26 / 19	kg
Aantal kookzones		4	
Warmtebron		inductie	



