

- IT CAPPА
- 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

# DE ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Geräts. Auf diese Weise ist es möglich, dass einige der beschriebenen Merkmale und Funktionen an Ihrem spezifischen Modell nicht verfügbar sind.

- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.
- ▶ Benutzen Sie das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Gerät nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung.

Symbol	Bedeutung
	Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.
	Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.
	Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.
	Resultat. Ergebnis einer oder mehrerer Handlungen.
	Voraussetzung, die vor dem Ausführen der folgenden Handlung erfüllt sein muss.


## SICHERHEITSHINWEISE

ⓘ Um Ihre Sicherheit und den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen Sie dieses Handbuch vor der Installation und dem Gebrauch sorgfältig lesen. Bewahren Sie diese Anweisungen immer beim Gerät auf, wenn Sie umziehen oder es verkaufen. Benutzer müssen die Bedienung des Geräts

beherrschen und die Sicherheitsanweisungen kennen.

Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen sowohl die Anforderungen der EMV-Standards als auch die EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Benutzer von Herzschrittmachern oder

anderen elektronischen Implantaten sollten mit ihrem behandelnden Arzt oder dem Implantat-Hersteller klären, ob diese Geräte ausreichend gegen Störungen abgeschirmt sind.

 Die Kabelanschlüsse sind von einem qualifizierten Elektriker zu verlegen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie bitte das Kapitel Elektrischer Anschluss.

Bei Geräten mit Netzkabeln muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen der Drahtverankerung und den Klemmen so bemessen sein, dass die stromführenden Leiter vor dem Erdungsleiter gespannt sind, für den Fall, dass der Draht aus seiner Verankerung rutschen sollte.

- ▷ Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch einen fehlerhaften oder unsachgemäßen Anschluss.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzanschlusses mit der auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmt.
- ▷ Die Trennvorrichtung ist gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung einzubinden.

- ▷ Kontrollieren Sie bei Geräten der Klasse I, ob das Hausstromnetz entsprechend geerdet ist.
- ▷ Schließen Sie den Absauger über ein geeignetes Rohr an den Abluftkanal an. Bitte beachten Sie das in der Montageanleitung aufgeführte Zubehör (bei Rundrohr: Mindestdurchmesser 120 mm). Das Abluftrohr muss so kurz wie möglich sein.
- ▷ Schließen Sie das Gerät über einen allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- ▷ Die uftentsorgungsvorschriften müssen erfüllt werden.
- ▷ Schließen Sie den Dunstabzug nicht an Abluftrohre an, mit denen Verbrennungsgase abgeleitet werden (Boiler, Kamine usw.).
- ▷ Wird der Dunstabzug in Verbindung mit nicht-elektrischen Geräten eingesetzt (z. B. Gasherde), ist für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, um einen Rückstrom der Abluft zu verhindern. Wenn das Kochgerät in Verbindung mit Geräten eingesetzt wird, die über eine nicht-elektrische Energiezufuhr verfügen,

dann darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass durch das Kochgerät Dämpfe in den Raum zurückgesogen werden.

- ▷ Die Luft darf nicht in ein Abgasrohr geführt werden, das für die Ableitung von Dämpfen von Gas- oder Kraftstoffbrennern verwendet wird.
- ▷ Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur vom Hersteller oder einem Servicemitarbeiter ausgetauscht werden.
- ▷ Schließen Sie den Stecker an eine Buchse an einem gut zugänglichen Ort an, die den aktuellen Vorschriften entspricht.
- ▷ Unter Berücksichtigung der anzuwendenden technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für die Ableitung von Dämpfen, ist es von besonderer Bedeutung, die von den lokalen Behörden veröffentlichten Vorschriften zu befolgen.

**⚠️ WARNUNG:** Entfernen Sie vor der Installation des Geräts die Schutzfolien.

- ▷ Verwenden Sie ausschließlich die mit dem Gerät mitgelieferten Schrauben und Kleinteile.

**⚠️ WARNUNG:** Wenn die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß dieser Anleitungen eingebaut werden, kann dies zu elektrischen Gefahren führen.

- ▷ Blicken Sie nie durch optische Geräte direkt in die Sonne (Ferngläser, Vergrößerungsgläser...).
- ▷ Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- ▷ Kleine Kinder davon abhalten, mit dem Gerät zu spielen.
- ▷ Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschließlich Kinder), deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die Erfahrung oder die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät fehlen, es sei denn unter entsprechender Aufsicht oder nach einer entsprechenden Einweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person.
- ▷ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät benutzt

werden, wenn sie vorher in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

- ▷ Reinigen und/oder ersetzen Sie Filter nach der angegebenen Zeitdauer (Brandgefahr). Siehe Absatz Pflege und Reinigung.
- ▷ Der Raum, in dem das Gerät betrieben wird, muss ausreichend belüftet werden, wenn dort gleichzeitig Geräte mit Gasbrennern oder anderen Kraftstoffbrennern eingesetzt werden (nicht bei Geräten anwendbar, die lediglich Luft in den Raum zurückleiten).
- ▷ **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- ▷ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche

gebrochen oder das Material beschädigt ist.

- ▷ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- ▷ Das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger reinigen.
- ▷ Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- ▷ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung über die Bedienelemente aus, und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- ▷ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- ▷ **ACHTUNG:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzzeitiges Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
- ▷ Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

- ▷ **WARNUNG:** Feuergefahr:  
Lagern Sie nichts auf der  
Kochoberfläche.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass das  
Gerät so installiert ist, dass  
es vom Stromnetz getrennt  
werden kann, mit einem  
Kontaktöffnungsabstand  
(3 mm), der eine  
vollständige Abschaltung  
bei Überspannungen der  
Kategorie III gewährleistet.
- ▷ Achten Sie darauf,  
dass das Gerät keinen  
Witterungseinflüssen (Regen,  
Sonne) ausgesetzt ist.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die  
Belüftung des Gerätes den  
Anweisungen des Herstellers  
entspricht.

### **Anforderungen an den Küchenschrank**

- ▷ Das Kochfeld ist für  
den Einbau in eine  
Arbeitsplatte über einem  
mindestens 600 mm  
breiten Küchenschrank  
bestimmt. Das Kochfeld  
ist für den Einbau in eine  
Arbeitsplatte über einem  
mindestens 600 mm breiten  
Küchenschrank bestimmt.
- ▷ Bei Einbau in brennbares  
Material müssen die  
Richtlinien und Standards für  
Niederspannungsanlagen und  
zum Brandschutz unbedingt  
eingehalten werden.
- ▷ Bei montierten Einheiten  
müssen die Komponenten  
(Kunststoff und Furnierholz)  
mit hitzebeständigem  
Klebstoff (min. 100 °C)  
montiert werden:  
Ungeeignete Materialien  
und Klebstoffe können zu  
Verformung und Ablösung  
führen.
- ▷ Der Küchenschrank muss  
über ausreichend Raum für  
die elektrischen Anschlüsse  
des Geräts verfügen.  
Hängende Küchenelemente  
über dem Gerät müssen in  
einem Abstand installiert  
sein, der genügend  
Raum für angenehme  
Arbeitsbedingungen bietet.
- ▷ Die Verwendung von  
Abschlussleisten aus  
Hartholz entlang der  
Arbeitsplatte hinter dem  
Gerät ist zulässig, wenn  
der Mindestabstand  
entsprechend den  
Angaben auf den  
Installationsabbildungen  
eingehalten wird.
- ▷ Der Mindestabstand  
zwischen dem Einbaugerät  
und der Rückwand ist auf der  
Abbildung für die Installation

- des Einbaugeräts angegeben (150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für etwaige Hängeschränke darüber eingehalten wird).
- ▷ Um zu vermeiden, dass Flüssigkeiten zwischen den Rand des Kochfelds und die Arbeitsplatte laufen, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung um den gesamten äußeren Rand des Kochfelds an.
  - ▷ werden, um Überhitzung zu vermeiden.
  - ▷ Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät steigen Sie nicht auf das Gerät.
  - ▷ Um Schäden an der Silikondichtung zu vermeiden, kein heißes Kochgeschirr auf dem Rahmen abstellen.
  - ▷ Speisen nicht auf der Glaskeramik schneiden oder zubereiten und keine harten Gegenstände darauf fallen lassen. Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik ziehen.

## **Richtige Verwendung**

- ▷ Der Dunstabzug wurde ausschließlich für den Einsatz in Haushalten zur Beseitigung von Küchengerüchen konzipiert.
- ▷ Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die angegebenen Zwecke.
- ▷ Überwachen Sie Fritteusen während des Betriebs ständig: überhitztes Öl kann herausspritzen oder sich entzünden.
- ▷ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert



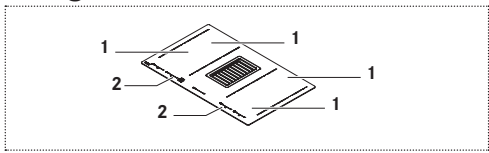
# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

---

- ▷ Die Kabelanschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker verlegt werden.
- ▷ Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ „Y“ und benötigt ein Netzkabel mindestens vom Typ H05VVV-F. Ein-, zwei- und dreiphasiger Anschluss:  
Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm<sup>2</sup>. Außendurchmesser des Netzkabels: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Die Anschlussklemmen werden sichtbar, wenn der Deckel des Anschlusskastens entfernt wird.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des elektrischen Haussystems (Spannung, maximale Leistung und maximale Stromstärke) mit denen des Geräts kompatibel sind.
- ▷ Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (entsprechend der Netzspannung und der Landesnorm).
- ▷ Wir empfehlen das Netzkabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F zu verwenden. Bei Verwendung des Netzkabels 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:  
Bei dreiphasigem Anschluss die beiden Adern trennen und die blauen Hüllen an den grauen Adern entfernen.

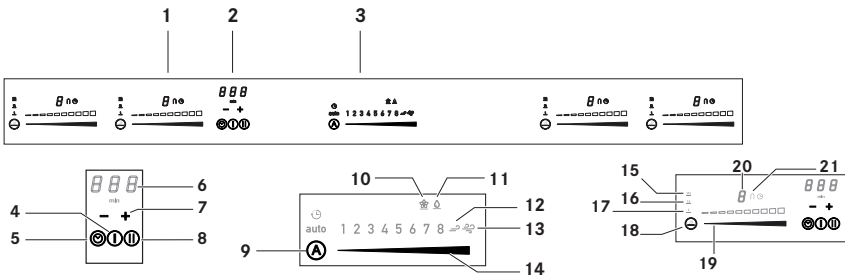
# ÜBERBLICK

## HOBD682D1 - HOBD682R1 – 4-Zonen-Kochfeld mit integrierter Abzugshaube



- 1 Kochzone
- 2 Bedienfeld

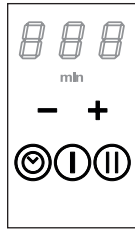
### Tasten und Anzeigeelemente



- |   |   |
|---|---|
| 1 Bedienelemente für die Kochfelder               | 12 Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1       |
| 2 EIN-/AUS-Schalter des Kochfelds/<br>Dunstabzugs | 13 Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2       |
| 3 Bedienelement für den<br>Absaugventilator       | 14 Auswahl des Dunstlüfters               |
| 4 EIN-/AUS-Schalter des Kochfelds/<br>Dunstabzugs | 15 Kochen/Warmhalten bei 92 °C            |
| 5 Timer aktivieren                                | 16 Kochen/Warmhalten bei 74 °C            |
| 6 Timer-Anzeige                                   | 17 Kochen/Warmhalten bei 42 °C            |
| 7 Timer erhöhen / verringern                      | 18 Temperaturmanager                      |
| 8 Stop&Go / Erinnerung                            | 19 Kochplattenauswahl /<br>Leistungsstufe |
| 9 Automatikmodus                                  | 20 Position Kochplatte                    |
| 10 Aktivkohle-(Geruchs-)Filter                    | 21 Kochfelder koppeln                     |
| 11 Benachrichtigung Fettfilter reinigen           |   |

## Anzeigeelemente und Tasten für EIN / AUS des Kochfeldes

---



---

### EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs

- Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.

Beim Einschalten des Kochfelds/Abzugs befindet sich die Haube standardmäßig im Automatikmodus und die LED **A** schaltet sich ein.



- Um den Automatikmodus zu deaktivieren und den Dunstabzugslüfter manuell zu steuern, berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste.

Die LED **A** schaltet sich aus.

---

### Timer aktivieren

- Die Taste drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Haube schaltet dann in einen Verzögerungsmodus um, die Timereinstellung ist auf 15 min festgelegt.

Die LED der Verzögerungsanzeige auf der Haube schaltet sich ein **⌚**.



- Taste erneut drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Verzögerung zu deaktivieren.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal 2 Minuten lang. Es stoppt, wenn die Taste Ein/Aus gedrückt wird. Das Display **⌚** schaltet sich aus. Der Countdown wird nicht angezeigt, die visuelle Rückmeldung erfolgt über die LED **⌚**.



---

### Stop&Go / Erinnerung

---

#### Den Timer für die Kochplatte erhöhen/verringern



- Fettfilter durch Drücken und Halten zurücksetzen
- Geruchs-Aktivkohlefilter durch Drücken und Halten zurücksetzen



---

**Tastensperre:** tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden

---

# Anzeigeelemente und Tasten für Dunstabzugshaube

---



---

## Auswahl des Dunstlüfters

### Dunstabzugs-Drehzahl steigern/senken (Leistung)

---

**Aktivierung/Deaktivierung der Automatikfunktion** (die Automatikfunktion ist standardmäßig aktiv).

Wird der Auswahlbalken der Dunstabzugshaube berührt (gedrückt), deaktiviert sich der Automatikbetrieb und der Dunstabzug arbeitet im Handbetrieb.

Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, die Taste **A** drücken. Die LED **auto** schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass die Haube in diesem Modus läuft.

---

Standardmäßig befindet sich die Haube im Kanalbetrieb.

### Aktivkohlefilter

- Drücken Sie beim ersten Einschalten 5 Sekunden lang die Taste **A** an der Haube **I**.

**A**

Ab diesem Zeitpunkt zeigt das leuchtende Symbol eine durchzuführende Wartung des Aktivkohlefilters **☼** an.

Die Benachrichtigung zur Reinigung des Fettfilters per LED **☾** ist immer aktiv.

### Zurücksetzen der Sättigung des Aktivkohle-Geruchsfilters

Nach der Filterwartung:

- Die Taste **⊖** 5 Sekunden lang drücken – Die Fett-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.
- Die Taste **⊕** 5 Sekunden lang drücken – Die Geruchs-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.

---

### Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1

Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 10 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.

**10**

---

### Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2

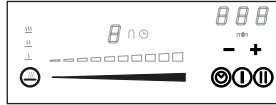
Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 5 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.

**05**

---

# Anzeigeelemente und Tasten für Kochfeldsteuerungen



- ① **EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs**  
Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.

Um den unabhängigen Timer einzustellen, die Kochplatte wählen.

Der Countdown kann für jede Kochplatte eingestellt werden (auch simultan).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Kochplatten automatisch abgeschaltet. Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

## Aktivierung/Einstellung des Kochfeldtimers:

- ☉ - Um die Kochplatte auszuwählen, die Sie aktivieren möchten, drücken Sie entsprechend oft die Taste ☉.

Das Symbol der gewünschten Kochplatte leuchtet auf.

Wenn die gewünschte Kochplatte eingestellt wurde, stellen Sie die Zeit auf dem Timer ein:

- Um die automatische Ausschaltzeit zu erhöhen, drücken Sie auf ⊕
- Um die automatische Ausschaltzeit zu verringern, drücken Sie auf ⊖

- ⊖ ⊕ **Uhrzeit einstellen (plus/minus)**

## Stop&Go / Erinnerung

Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfelds unterbrechen/ neu starten, indem Sie die Kochleistung auf Null setzen. Zum Aktivieren drücken.

- Zum Deaktivieren nochmals drücken und den Schieberegler von links ganz nach rechts ziehen.

- ⏸ **Hinweis:** Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten noch immer nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Durch diese Funktion können alle Kochfeldeinstellungen im Fall eines unbeabsichtigten Ausschaltens wiederhergestellt werden.

Aktivierung:

- Kochfeld wieder einschalten
- Taste ⏸ innerhalb von 6 Sekunden drücken


## Das Kochfeld sperren/entsperren

- ☉ + ⏸ Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um versehentliche Manipulationen zu unterbinden. Dabei bleiben die bereits aktivierten Funktionen bestehen. Zum Deaktivieren, die Aktionen wiederholen.

---

### Kochplatten-Positionsanzeige



Die Kochplatten können gekoppelt werden und so eine Kochplattengruppe mit derselben Leistungsstufe bilden. Hauptkochplatten vorn und Nebenkochplatten hinten. Zum Aktivieren der Gruppierungsfunktion: Gleichzeitig die 2 Balken berühren und das Symbol  leuchtet auf.

Mit der Auswahlleiste der Hauptkochplatte kann die Leistungsstufe gewählt werden. Um die Gruppierungsfunktion zu deaktivieren, wiederholen Sie dasselbe Verfahren


---

### Kochplattenauswahl

#### Leistung steigern/senken

Die gesteigerte Leistung bleibt 10 Minuten lang aktiv. Anschließend kehrt die Temperatur zum vorher eingestellten Wert zurück.

Um den Power Booster zu aktivieren, berühren Sie die Auswahlleiste und streichen an ihr entlang.

- Die Stufe des Power Boosters wird auf dem Display der ausgewählten Kochplatte durch das Symbol  angezeigt.



**Aktivierung Temperaturmanager.** Die Anzeige zeigt .



**Kochen/Warmhalten bei 42 °C**



**Kochen/Warmhalten bei 74 °C**



**Kochen/Warmhalten bei 92 °C**



**Die Gruppierungszone zwischen zwei Kochplatten ist aktiviert**



**Der Power Booster ist aktiviert**

---

## IHR GERÄT

---


### Funktionsweise eines Induktionskochfelds

Induktionskochfelder funktionieren deutlich anders als herkömmliche Kochfelder oder Kochplatten. Die Induktionsspule unter der Glaskeramik erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, das direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik erwärmt sich nur durch das heiße Kochgeschirr. Wird das Kochgeschirr

von der Kochzone entfernt, wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

### Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über eine Topferkennung. Dadurch wird Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden, das sich für die Verwendung mit Induktionskochfeldern eignet, erkannt. Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes

Kochgeschirr verwendet, blinkt in der Anzeige neben der Bedienskala das Symbol .

Wenn innerhalb von 10 Sekunden (Dauer der Topferkennung) kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird:

- Schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus
- Wird in der Anzeige jeder Kochzone angezeigt

## Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollständig magnetisierbaren Boden eignet sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld. Ein Magnet bleibt an jeder Stelle des Kochgeschirrbodens haften.

### Für das Kochen auf dem Induktionsherd geeignetes Kochgeschirr


Für die Kochfeldoberfläche des Induktionsherds eignet sich Kochgeschirr aus Metall, das über magnetische Eigenschaften und einen ausreichend großen Boden verfügt.

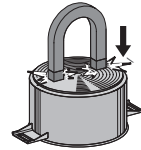
### Geeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- ✓ Gusseisernes Kochgeschirr mit emailliertem Boden
- ✓ Kochgeschirr aus mehrlagigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl sowie Aluminium mit speziellem Boden

### Ungeeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.

- ▶ Um herauszufinden, ob ein Topf geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Boden: Wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zum Kochen auf dem Induktionsherd. Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie alternativ eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf eine Kochzone stellen und die Kochzone anschalten. Wird daraufhin das Symbol  angezeigt, ist der Topf nicht geeignet.



**Hinweis:** Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit absolut flachem Boden, das sich zudem für das Kochen auf dem Induktionsherd eignet. Durch den Einsatz von Kochgeschirr mit ungleichmäßigem Boden könnte die Leistung des Heizsystems beeinträchtigt und das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden.

### Geräusche während des Kochens

Beim Kochen kann das Kochgeschirr Geräusche erzeugen. Das deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin und beeinträchtigt auch keineswegs die Funktionsweise des Geräts.

Die Geräuschentwicklung hängt von dem verwendeten Kochgeschirr ab. Sollten die Geräusche erheblich stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs helfen.

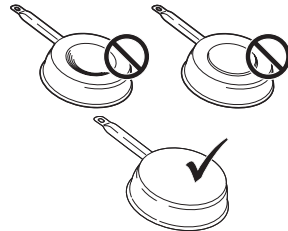
## Empfehlung zum Energiesparen

- ▶ Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- ▶ Prüfen Sie beim Kauf eines Topfes, ob sich der angegebene Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Topfes bezieht, da der obere Rand meist etwas größer ist als der Boden.
- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen mit langen Garzeiten können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie einen Schnellkochtopf verwenden; dadurch erhalten Sie zudem die Vitamine in den Speisen.

- ▶ Achten Sie jedoch darauf, dass ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, da sowohl der Schnellkochtopf als auch die Kochzone beschädigt werden können, wenn Flüssigkeit fehlt und der Topf überhitzt.
- ▶ Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit stets mit einem passenden Deckel ab.
- ▶ Wählen Sie den Topf in der Größe, die für die zu kochende Menge angemessen ist. Mit einem großen, halb leeren Topf wird Energie verschwendet.



Kochzone	Topf-/Pfannenboden		Hinweis
	Min. Ø (empfohlen)	Max. Ø (empfohlen)	
184 mm × 220 mm (einzeln)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppelt)	110mm	245 mm	mit Bridge-Funktion



## **Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds**

Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese können Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs erzeugen. Abhängig von der Herstellung verursacht das Kochgeschirr möglicherweise verschiedene Geräusche oder Vibrationen.

Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

### **Leises Summen (wie bei einem Stromwandler)**

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf hoher Heizstufe. Es hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

### **Leises Pfeifen**

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Sobald Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden, ist es nicht mehr zu hören.

### **Knacken**

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf. Es entsteht durch die Vibrationen der Oberflächen an den Stellen, an denen diese Schichten aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgeschirr auf und ist je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen verschieden.

## **Lautes Pfeifen**

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf, wenn das Kochgeschirr zudem bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

## **Gebläsegeräusche**

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das eingeschaltet wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu senken und zu regulieren. Mitunter läuft das Gebläse auch nach Abschalten des Geräts weiter, wenn die gemessene Temperatur des Kochfelds zu diesem Zeitpunkt immer noch zu hoch ist.

## **Rhythmische Geräusche ähnlich dem Ticken einer Uhr**

Dieses Geräusch tritt ausschließlich dann auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verstummt oder nimmt ab, sobald einige davon ausgeschaltet werden. Die beschriebenen Geräusche sind für die erläuterte Induktionstechnik normal und nicht als Mängel anzusehen.

# BEDIENUNG

---

## Gerät einschalten

- ▶ Halten Sie die Taste **ⓘ** für eine Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
  - „0“ blinkt in allen Anzeigen für die Leistungsstufen.
  - Wenn keine weiteren Eingaben erfolgen, schaltet sich das Gerät

aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden ab.

## Kochzone wählen

- ▶ Drücken Sie die „0“ neben der Bedienskala (Slider) der Kochzone und wischen Sie darauf entlang, um die Leistungsstufe einzustellen.

## Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garmethode	Verwendung für
1	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
2	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
3	Quellen lassen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
5	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
6	Fortkochen, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorbraten
7	Schonendes Braten	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte Speisen, Würstchen
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	Scharfes Anbraten	Steak
P	Schnelles Erhitzen	Kochendes Wasser


## Temperaturstufe

Temp.-stufe	Garmethode	Verwendung für
<u>1</u>	Schmelzen	Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 42 °C schmelzen
<u>2</u>	Warmhalten	Soßen, Speisen servierfertig warm halten bei ca. 74 °C
<u>3</u>	Schongaren	Fertig zubereitete Speisen warm halten bei ca. 92°C

## Kochzone ausschalten

- ▶ Berühren Sie die „0“ auf der Bedienskala.
  - Wenn keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

## Kochfeld ausschalten








- ▶ Berühren Sie die Taste  für einige Sekunden, um das Kochfeld auszuschalten.
  - Wenn keine weitere Eingabe an der Anzeige erfolgt und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

## Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer Kochplatte leuchtet ein **“H”** auf der Tafel und zeigt an, dass sie noch immer heiß ist und ein Verbrennungsrisiko besteht.

## Funktionen Auftauen, Warmhalten und Schongaren

Mit der Funktion Auftauen können Sie Speisen auftauen oder Butter, Schokolade oder Honig schonend schmelzen. Mit der Funktion Warmhalten werden vorgekochte Speisen bei ca. 74 °C warm gehalten. Mit der Funktion Schongaren werden vorgekochte Speisen bei ca. 92 °C warm gehalten. Mit dieser Funktion können Sie bei niedrigen Temperaturen kochen, um den Nährstoffgehalt der Speisen zu erhalten.

- ▶ Drücken Sie „0“ neben der Bedienskala der Kochzone, die Sie auswählen möchten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal.
- ▶ Um die Einstellung für „Schmelzen“ (Auftauen) auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
  -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Warmhalten“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
  -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Schongaren“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
  -  erscheint.

## PowerPlus-Funktion

Alle Kochzonen verfügen über einen PowerPlus-Booster.

Wenn PowerPlus eingestellt ist, arbeitet die gewählte Kochzone für 10 Minuten mit extra hoher Leistung. PowerPlus kann zum Beispiel verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.




- ▶ Wischen Sie auf der Bedienskala nach oben, bis in der Anzeige ein „P“ erscheint.
- ▶ Um PowerPlus zu beenden, wischen Sie auf der Bedienskala nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.


## Timer

Wenn ein Timer eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach einer festgelegten Zeit zwischen 1 min und 1 h 59 min ab.




### Timer einstellen

- ✓ Kochfeld eingeschaltet

- ✓ Kochzone eingestellt
- ▶ Drücken Sie .
  - „\_00“ blinkt in der Mitte der Anzeige.
- ▶ Berühren Sie die Taste , um die Dauer des Timers zu erhöhen, berühren Sie die Taste , um die Zeit zu verringern.



Wenn Sie zum ersten Mal die Taste  drücken, leuchtet die „1“ in der Anzeige.

### Timer ändern

- ✓ Timer eingestellt
- ▶ Wählen Sie die aktive Kochzone des Timers, den Sie ändern möchten.
- ▶ Drücken Sie .
- ▶ Ändern Sie die Dauer des Timers über die Tasten  und .





## Bridge-Funktion

Mit der Bridge-Funktion können zwei einzelne Kochzonen eingeschaltet und aufeinander abgestimmt werden.

- ▶ Drücken Sie die Bedienskalen der beiden Kochzonen.
  - In der Anzeige der beiden Zonen wird  auf der einen Seite und  auf der anderen Seite angezeigt.

Wenn bereits eine der beiden Kochzonen beim Einschalten der Bridge-Funktion benutzt wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide Zonen verwendet. Wenn bereits beide Kochzonen benutzt werden, werden die Betriebszeiten in den Anzeigen der Leistungsstufen gelöscht. Wenn die Gruppierungsfunktion nicht eingestellt werden kann, dann wählen Sie „Boost Speed“.

## Kindersicherung

- ✓ Gerät eingeschaltet
- ▶ Tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und , bis ein akustisches Signal ertönt.
  - Die Anzeige ist gesperrt. Wenn sich die Anzeige in diesem Status ausschaltet, ist die Sicherung immer noch aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und .

---

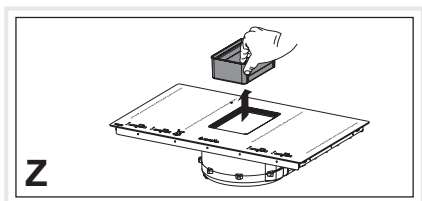
Modell	HOBD682D1 HOBD682R1
Max Gesamt- leistung	7,545 kW

---

# REINIGUNG/INSTANDHALTUNG

Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann regeneriert werden. Befolgen Sie die Anweisungen im Kit sowohl für die Regenerationsmethode als auch für die Austauschintervalle.

Fettfilter **Z**: Die Filter sind alle zwei Betriebsmonate oder, bei besonders intensivem Einsatz, häufiger zu reinigen. Sie können in einem Geschirrspüler gewaschen werden. Reinigen Sie Topfträger nicht im Geschirrspüler.



## Allgemeine Empfehlungen

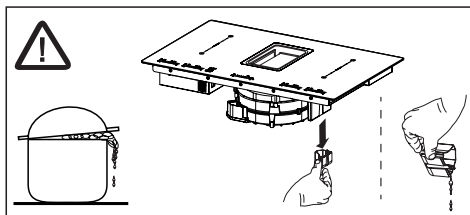
- ▷ Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- ▷ Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

## Gerät reinigen

- ▷ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen.
- ▷ Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser und geeignetem Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu

entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.

- ▷ Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, z. B. durch übergekochte Milch, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Bitte beachten Sie bei dem Glasschaber die Hinweise des Herstellers.
- ▷ Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen, wie etwa Marmelade, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie Kalkflecken mit etwas Kalklöser, z. B. Essig oder Zitronensaft, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.



# STÖRUNGSBEHEBUNG

## Fehlercodes

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Behebung
<b>ER03 und Dauer-ton</b>	Durchgängige Sensoraktivierung; TC schaltet sich nach 10 s ab	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas über den Touch Control-Sensoren	Steuerungsoberfläche reinigen, Gegenstände von den Sensoren entfernen
<b>ER 20</b>	Fehler im Flash-Speicher - TC-Fehler	TC defekt	TC austauschen
<b>ER 22</b>	Touch Control defekt, Bedienoberfläche schaltet sich nach 3,5–7,5 s aus.	Kurzschluss oder offener Stromkreis im Bereich der Touch Control	TC austauschen
<b>ER 31</b>	Falsche Konfigurationsdaten oder Abweichung zwischen Generator und TC	Induktionsgenerator neu konfigurieren	Neue Konfiguration (Menü „Service“)
<b>ER 36</b>	NTC-Wert der TC defekt; die Bedienoberfläche schaltet sich ab	Kurzschluss oder offener Stromkreis NTC	TC austauschen
<b>ER 47</b>	Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion	Keine oder fehlerhafte LIN-Kommunikation! (Slave antwortet nicht auf Anforderung des Masters)	Verbindungskabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder defekt.
<b>U 400</b>	Dauerton Stromversorgung am Eingang zu hoch	Falscher Anschluss des Kochfelds	Anschluss der Stromversorgung korrigieren
<b>E/2</b>	Zu hohe Temperatur des Induktionselements	Kochfeld überlastet oder leer gekochtes Kochgeschirr	System abkühlen lassen
<b>E/A</b>	Fehler auf der Spannungsplatine	Komponentenausfall	Spannungsplatine austauschen
<b>E/6</b>	Fehler auf der Spannungsplatine	Fehler keine Stromversorgung an der Versorgungsplatine	1. Verdrahtung kontrollieren 2. Filterplatine kontrollieren 3. Spannungsplatine austauschen
<b>E/8</b>	Falsche Gebläsedrehzahl	Fehler im linken oder rechten Gebläse	Luftaustritt blockiert, z. B. durch Papier Defektes Gebläse austauschen
<b>E/9</b>	Defekter Temperatursensor am Induktor		Induktor austauschen, Spannungsplatine austauschen


# WARTUNG UND REPARATUR

---

- ▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
- ▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.
- ▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
  - Art der Störung
  - Gerätemodell (Art./Cod.)
  - Seriennummer (S.N.)Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

# ENTSORGUNG

---

- ▷ Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie dieses Produkt zugelassenen Fachbetrieben für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
- ▷ Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Reduzierung der in Elektro- und Elektronikgeräten verwendeten gefährlichen Stoffe und die Abfallentsorgung.



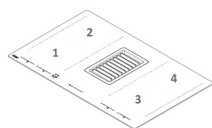
# TECHNISCHE DATEN

## Produktkennzeichnung

Typ: 4300

Modell: HOBD682D1 - HOBD682R1

- ▶ Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite Ihres Produkts.
- ▶ Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 Bridge-Funktion  
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 Bridge-Funktion

Parameter	Wert	Maße (mm)	
Einbaumaße	-	830 × 520 (B x T)	
Stromversorgung (Spannung/Frequenz)	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Werte der Leistungs- und Heizelemente			
Kochzone 1,2,3,4	2100 W Power Boost: 3700 W	230 x 210	
Flexible Kochzone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parameter	Symbol	Wert	Maßeinheit
Gerätengewicht	M	26 / 19	kg
Anzahl der Kochzonen		4	
Wärmequelle		Induktion	





991.0631.233\_01 - 201007  
D00007192\_00