

# **Integrated Extractor Hob**

## **INSTRUCTION MANUAL**

MODEL:

CBBEH392B

CBBEH392BF

CBBEH594BBF

CBBEH594BBFF

CBBEH834BBF

CBBEH834BBFF

# HANDLEIDING

Volg de instructies in deze handleiding strikt op. Wij zijn niet aansprakelijk voor problemen, schade of brand veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding. Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, om voedsel te koken en de kookdampen af te zuigen. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor oneigenlijk gebruik of onjuiste instellingen van de bediening.

Leesde instructies zorgvuldig: ze bevatten belangrijke informatie over installatie, gebruik en veiligheid.

Breng geen elektrische wijzigingen aan in het apparaat.

Controleer voordat u het apparaat installeert of er geen onderdelen beschadigd zijn. Neem anders contact op met de dealer en ga niet verder met de installatie.

Controleer of het apparaat intact is voordat u doorgaat met de installatie. Neem anders contact op met de dealer en ga niet verder met de installatie.

## 1. Waarschuwingen

**Let op!** Let goed op de volgende instructies:

Het apparaat moet worden losgekoppeld van de elektrische voeding voordat installatiewerkzaamheden worden uitgevoerd.

Installatie of onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek vermeld staat in de handleiding.

Het apparaat moet wettelijk geaard zijn.

De voedingskabel moet lang genoeg zijn om het apparaat dat in het apparaat is ingebouwd op de voeding aan te sluiten.

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de huidige veiligheidsvoorschriften, is een goedgekeurde omnipolaire stroomonderbreker vereist die volledige uitschakeling van het elektriciteitsnet garandeert in overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren.

Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen uit de buurt en houd toezicht op ze omdat de toegankelijke onderdelen erg heet kunnen worden tijdens het gebruik.

Voormensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om voor gebruik van de inductiekookplaat te controleren of hun pacemaker compatibel is met het apparaat.

Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na gebruik.

Vermijdcontact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen van de kookplaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar. Plaats geen brandbaar materiaal op of in de buurt van het apparaat. Oververhitte vetten en oliën vatten gemakkelijk vlam. Houd toezicht op het koken van vet of olieachtig voedsel.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Hetapparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Onbeheerd koken op een apparaat met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

Hetkookproces moet gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend gecontroleerd worden.

Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel in plaats daarvan het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

Gebruik geen stoomreinigers, risico op elektrische schokken.

Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat omdat ze heet kunnen worden.

Voordat je het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet: controleer het gegevensplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

# Belangrijk

Zet de kookplaat na gebruik uit met de schakelaar en vertrouw niet op de pannendetector.

Voorkom dat vloeistoffen overkoken, dus zet het vuur laag als je vloeistoffen kookt of verwarmt.

Laat de verwarmingselementen niet aanstaan met lege pannen of zonder pannen.

Schakel de betreffende kookplaat uit wanneer u klaar bent met koken. Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en leg nooit producten die verpakt zijn in aluminium op de kookplaat. Het aluminium zou smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen.

Verwarm nooit een blik of blik met voedsel zonder het eerst te openen: het kan ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten.

Hoge vermogensniveaus zoals de Booster-functie mogen niet worden gebruikt om bepaalde vloeistoffen te verhitten, zoals frituurolie.

Overmatige hitte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen raden we aan een lager vermogen te gebruiken.

Pannen moeten direct op de kookplaat en in het midden geplaatst worden. In geen geval mogen andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat geplaatst worden.

Als de temperatuur hoog wordt, verlaagt het apparaat automatisch het vermogen van de kookzones.

Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat loskoppelen van de netvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar uit te schakelen. Draag beschermende handschoenen voor alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan acht jaar en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of nadat ze instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig te gebruiken en de inherente gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud mogen nooit worden uitgevoerd door kinderen, tenzij onder goed toezicht. De ruimte moet goed geventileerd worden als het apparaat tegelijk met andere gasapparaten of op een andere brandstof wordt gebruikt. Het apparaat moet regelmatig worden

gereinigd, zowel intern als extern (minstens één keer per maand), in strikte overeenstemming met de onderhoudsinstructies. Het niet naleven van de regels voor het reinigen van het apparaat en het vervangen en reinigen van de filters kan brand veroorzaken. Voedsel mag nooit met open vuur worden bereid. Het gebruik van open vuur kan de filters beschadigen en brandgevaar veroorzaken en moet daarom in alle omstandigheden worden vermeden. Wees extra voorzichtig bij het bakken om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.

## LET OP

De toegankelijke delen van het apparaat kunnen heet worden als de kookplaat wordt ingeschakeld. **Let op!** Sluit het apparaat pas op het elektriciteitsnet aan nadat de installatie volledig is voltooid. De voorschriften van de plaatselijke autoriteiten met betrekking tot de te nemen technische en veiligheidsmaatregelen voor rookafzuiging moeten strikt worden opgevolgd.

De afgezogen lucht mag niet door dezelfde kanalen worden geleid die worden gebruikt om de dampen af te zuigen die vrijkomen bij gasverbranding of andere soorten verbrandingstoestellen. Gebruik het apparaat nooit zonder correct geïnstalleerd rooster! Gebruik voor de installatie alleen de bevestigingsschroeven die bij het apparaat worden geleverd, of koop het juiste type schroeven als ze niet worden meegeleverd.

Als het apparaat samen met andere apparaten gebruikt wordt die gevoed worden met niet-elektrische energie, mag de negatieve druk van de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Deze handleiding moet bewaard worden om later altijd geraadpleegd te kunnen worden. Bij verkoop, overdracht of verplaatsing moet deze bij het apparaat blijven.

**Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt weggegooid, helpt de gebruiker mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.**



Het symbool op het apparaat of de meegeleverde documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar een geschikte afvalverzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht. Gooi het weg in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit apparaat contact op met uw gemeente, de inzamelingsdienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar het apparaat is gekocht. Het apparaat is ontworpen, getest en ontwikkeld in overeenstemming met de regelgeving voor:  
Veiligheid: EN/ IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335- 2-31, EN/IEC 62233.

Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Aanbevelingen voor correct gebruik om de impact op het milieu te verminderen: Wanneer u begint met koken, zet u het apparaat aan op minimale snelheid en laat u het een paar minuten aanstaan wanneer u klaar bent met koken. Verhoog de snelheid alleen bij een grote hoeveelheid dampen en stoom en gebruik de Booster-functie alleen in extreme gevallen. Om ervoor te zorgen dat het geurreductiesysteem efficiënt blijft werken, moet u de koolstoffilter(s) vervangen wanneer dat nodig is. Om de goede werking van het vetfilter te garanderen, reinigt u het wanneer nodig. Om de efficiëntie te verbeteren en het geluid te minimaliseren, gebruikt u de maximale kanaaldiameter die in deze handleiding wordt aangegeven.

## 2. Gebruik

### De kookplaat gebruiken

Het inductiekookstelsel maakt gebruik van het fysische principe van magnetische inductie om energie rechtstreeks van de generator naar de pan over te brengen.

#### **Voordelen:**

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- **Veiliger:** lagere temperatuur op het glasoppervlak.
- **Sneller:** kortere opwarmingstijden voor voedsel.
- **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op je commando's.
- **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat wordt gehaald, waardoor onnodig warmteverlies wordt vermeden.

### 2.1 Kookcontainers

**Gebruik alleen potten met het symbool**  : .

niet gebruiken om krassen te voorkomen:

- containers met minder dan perfect vlakke bodems.
- metalen containers met geëmailleerde bodems.
  
- bakjes met een ruwe bodem, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats geen hete pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel.

#### **2.1.1 Bestaande containers**

Inductiekoken genereert warmte door gebruik te maken van magnetisme.

Daarom moeten potten gemaakt zijn van magnetisch materiaal, zoals ijzer. Om te bepalen of een pan geschikt is, test je het materiaal met een magneet. Als een pan niet reageert op een magneet, is hij niet geschikt voor inductiekoken.



## 2.1.2 Aanbevolen panbodemdiameters

**BELANGRIJK:** Als de grootte van de pan niet correct is, worden de kookzones niet geactiveerd.

Zie het geïllustreerde deel van deze handleiding voor meer informatie over de minimale diameter van de pot die voor elke zone moet worden gebruikt.

## 2.2 Energiebesparing

Aanbevelingen voor de beste resultaten:

- Gebruik pannen met een bodemdiameter die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem.
- Houd het deksel zoveel mogelijk op de pan tijdens het koken.
- Kook groenten, aardappelen, enz. met een minimale hoeveelheid water om de kooktijd te verkorten.
- Gebruik een snelkookpan, omdat dit het energieverbruik en de kooktijd verder vermindert.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone die op de kookplaat is aangegeven.

### De afzuigventilator gebruiken

Het afzuigventilatorsysteem kan op twee manieren worden gebruikt: als een extern afzuig- en evacuatiesysteem of als een filter met interne hercirculatie. De externe afzuig- en evacuatieversie verwijdert rook, stoom en kookgeuren naar buiten, terwijl de interne hercirculatieversie deze elementen filtert en de gereinigde lucht terug in de kamer circuleert.



### Extractieversie

De diameter van de uitlaatpijpen moet overeenkomen met de diameter van de verbindingsring: voor rechthoekige uitlaten 222 x 89 mm en voor ronde uitlaten Ø 150 mm (\*).

- voor rechthoekige uitlaten 222 x 89 mm
- voor ronde uitlaten Ø 150 mm (\*)

Meer informatie over het gebruik van de evacuatieversie vindt u op de betreffende pagina in het geïllustreerde gedeelte van de handleiding. Wanneer u het product aansluit op aan de muur gemonteerde afzuigbuizen en gaten, moet u ervoor zorgen dat de diameter overeenkomt met de luchtuitlaat (aansluitflens). Het gebruik van buizen en gaten met een kleinere diameter kan de efficiëntie van de afzuiger verminderen en het geluidsniveau verhogen. Voor de beste resultaten houdt u het kanaal zo kort mogelijk met een minimaal aantal bochten (maximale hoek: 90°) en vermijdt u plotselinge veranderingen in de diameter van het kanaal.

Houd de leiding zo kort mogelijk.

Gebruik kanalen met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek: 90°). Vermijd drastische veranderingen in de diameter van het kanaal.

## **3. Installatie**

Zowel de elektrische als mechanische installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen. Dit elektrische apparaat is ontworpen om geïnstalleerd te worden in een werkblad met een dikte tussen 2 en 6 cm voor een bovenmontage, of 2,5 tot 6 cm voor een vlakke installatie. Houd bij het installeren van de kookplaat een minimumafstand van 5 cm aan de voorkant, 4 cm aan de zijkanten en 50 cm van bovenliggende wandkasten. Opmerking: De aanbevolen afstanden zijn slechts voorbeelden. Volg bij het plannen van je keuken de richtlijnen van de keukenfabrikant.

### **3.1 Aansluiten op de elektrische voeding**

Ga als volgt te werk om de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet

- Haal de kookplaat uit de verpakking en plaats hem op een plat oppervlak.
  - Sluit de voedingskabel aan op de kookplaat.
  - Sluit het andere uiteinde van de voedingskabel aan op het elektriciteitsnet.
  - Controleer of de elektrische aansluiting goed is en voldoet aan de plaatselijke elektrische voorschriften.
- Koppel het apparaat los van de elektrische voeding.

De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel met kennis van de geldende voorschriften voor installatie en veiligheid.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid voor personen, dieren of eigendommen af als de richtlijnen in dit hoofdstuk niet worden opgevolgd.

Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen.

Controleer of de elektrische aansluiting veilig is en voldoet aan de plaatselijke elektrische voorschriften.

Gebruik geen verlengsnoeren.

De aardingskabel moet 2 cm langer zijn dan de andere kabels.

Als het elektrische apparaat niet wordt geleverd met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale geleiderdiameter van 2,5 mm<sup>2</sup> voor vermogens tot 7200 Watt; voor hogere vermogens moet de diameter 4 mm<sup>2</sup> zijn.

De temperatuur mag nergens langs de kabel 50°C boven kamertemperatuur komen.

Het apparaat is bedoeld voor permanente aansluiting op het elektriciteitsnet.

**Let op!** Controleer voordat u het circuit weer aansluit op de netvoeding of het correct werkt en controleer altijd of de voedingskabel correct is geïnstalleerd.

**Let op!** De verbindingkabel moet worden vervangen door de erkende technische ondersteuning of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties.

De limiet moet worden ingesteld op het moment dat het product wordt aangesloten op het elektriciteitsnetwerk of wanneer het elektriciteitsnetwerk zelf opnieuw wordt aangesloten (binnen de volgende 2 minuten).

### **3.3 Montage**

**Voordat u met de installatie begint:**

**Controleer na het uitpakken of het product tijdens het transport niet beschadigd is en neem in geval van problemen contact op met de wederverkoper of de klant.**

### **ondersteuningsdienst voordat u het installeert.**

Controleer of het product de juiste afmetingen heeft voor het installatiegebied.

Controleer of er accessoires (bijv. zakjes met schroeven, garantiebewijzen, enz.) in de verpakking zitten (daar geplaatst om transportredenen). Verwijder ze en bewaar ze veilig, indien aanwezig.

Controleer ook of er een stopcontact in de buurt van het installatiegebied is.

### **De kast voorbereiden voor installatie:**






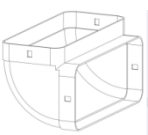


- Het product kan niet worden geïnstalleerd boven koelapparaten, vaatwassers, verwarmingstoestellen, ovens, wasmachines en drogers.
- Maak de uitsparingen in de kast voordat u de kookplaat plaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagsel.
- **om de installatie van het filter te optimaliseren, is het aan te raden een gleuf in de sokkel te maken om een rooster in te plaatsen (verkrijgbaar in de handel) BELANGRIJK:** gebruik een eencomponentenlijm (**S**) die bestand is tegen temperaturen tot 250°; reinig vóór de installatie de te kleven oppervlakken grondig en verwijder alle substanties die de kleefkracht in gevaar kunnen brengen (bijv. losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, olie, stof, sporen van oude lijm, enz.); de lijm moet gelijkmatig over de hele buitenkant van het kozijn worden verdeeld; laat de lijm na het kleven ongeveer 24 uur drogen.

**Let op!** Als schroeven en bevestigingsmiddelen niet volgens deze instructies worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot elektrische gevaren.

**Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aanbevolen om de leidingen af te plakken met lijm met de volgende eigenschappen:

- zacht elastisch PVC-folie met een kleeflaag op acrylbasis.
- voldoet aan de voorschriften van DIN EN 60454.
- vlamvertragend.
- uitstekende weerstand tegen slijtage.
- bestand tegen temperatuurschommelingen.
- kan worden gebruikt bij lage temperaturen.

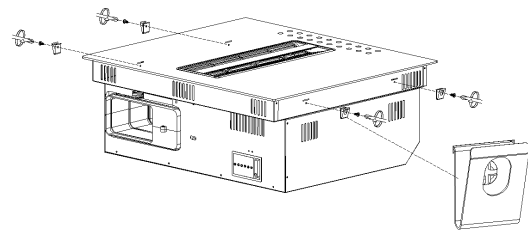
## LIJST MET ACCESSOIRES

Nee.	Naam	Diagram	Qty
1	schroef	ST 4x5      ST 4x14 	ST 4x5: 12 stuks ST 4x14: 4 stuks
2	Installatiebeugel		4 stuks
3	Spons		2 stuks
4	Luchtinlaatrooster		1 stuks
5	Vierkante pijp		2 stuks
6	Gebogen pijp		2 stuks
7	Luchtuitlaat ASSY		1 stuks
8	Aluminium sticker		5 stuks

# PRODUCTINSTALLATIE

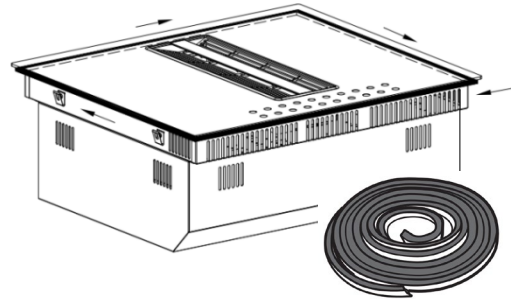
## Stap 1:

Schroef de installatiebeugels op de onderkant van de behuizing.



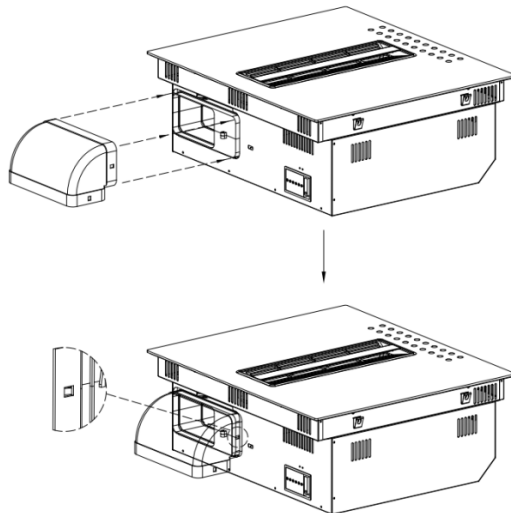
## Stap 2:

Plak de spons rond het keramische glas.



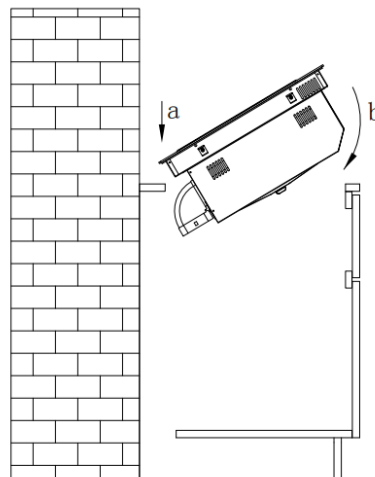
## Stap 3:

Repareer de gebogen pijp.



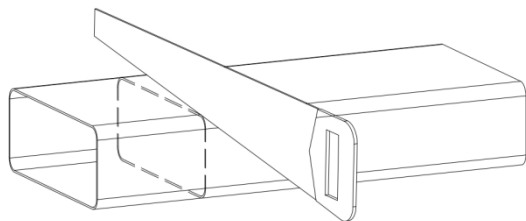
## Stap 4:

Installeer het product in de kast.



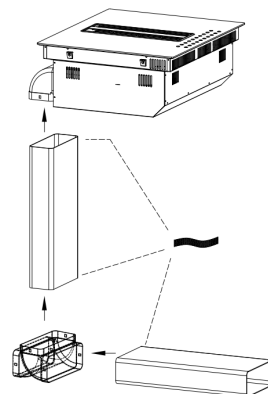
## Stap 5:

Snij de windpijp in als de lengte niet geschikt is.

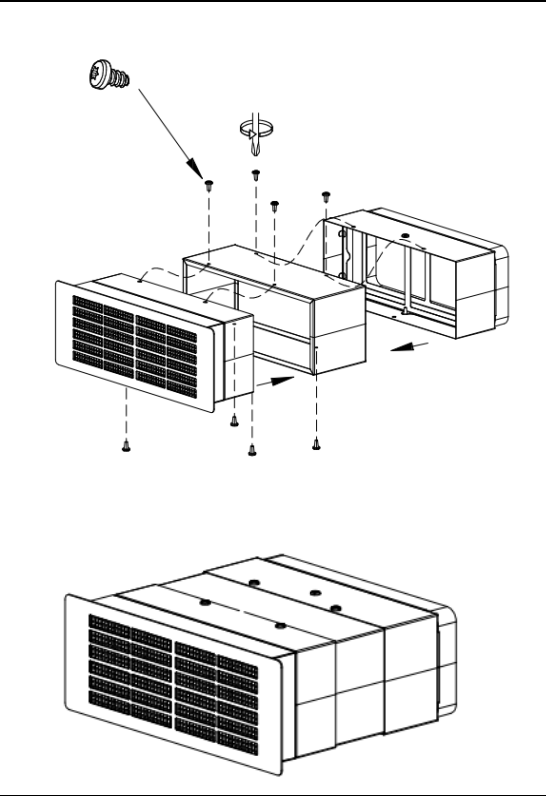


## Stap 6:

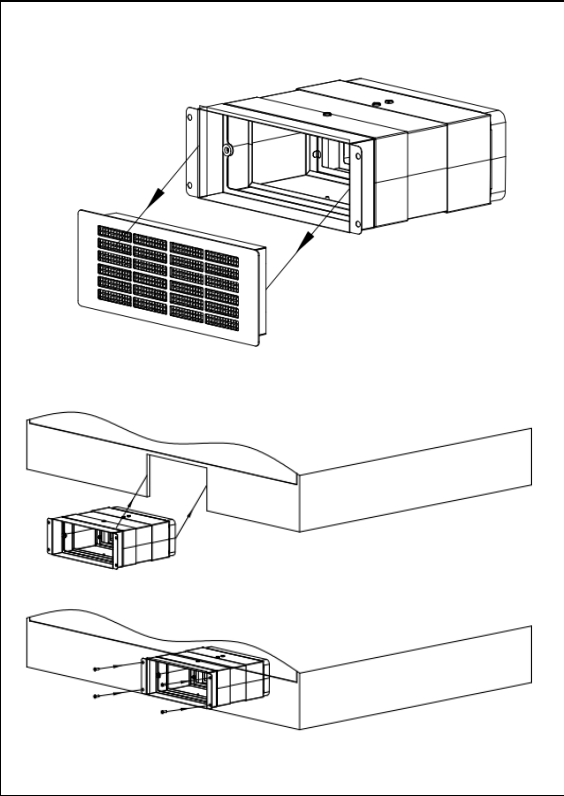
Installeer de windpijp en plak vast met de afdichtstrip.



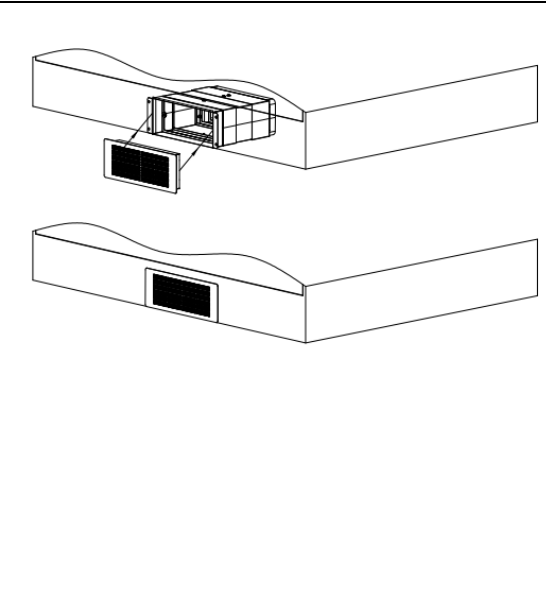
**Stap 7:**  
Zet het ultrafilter vast met schroeven (8 ST 4x5 schroeven).



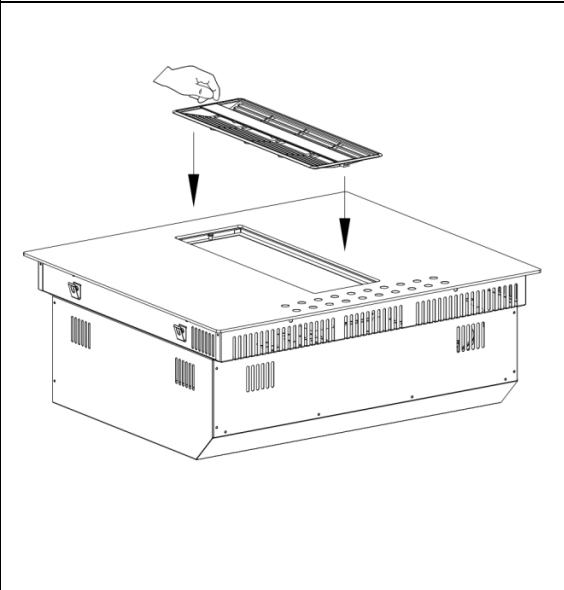
**Stap 8:**  
Verwijder het magneetfilter, installeer het ultrafilter en schroef het in de luchtuitlaat.  
(4 stuks ST 4x14 schroeven)



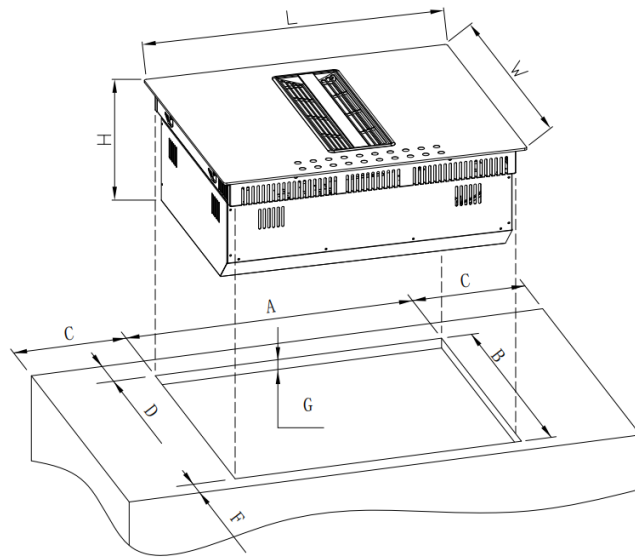
**Stap 9:**  
Plaats het magneetfilter terug in het ultrafilter AASY. .



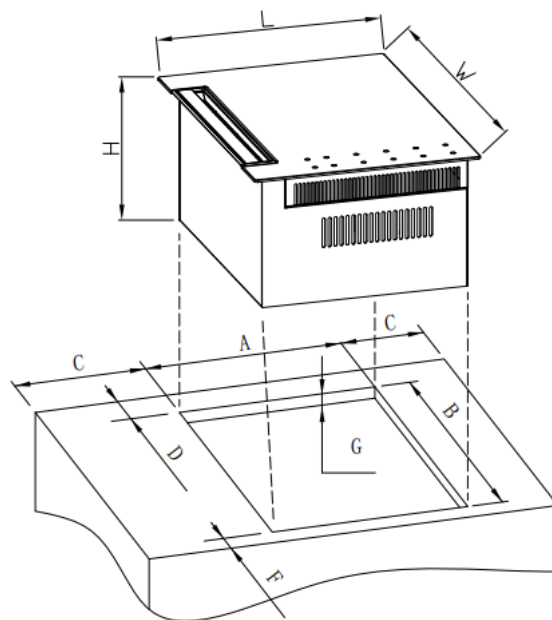
**Stap 10:**  
Installeer de grill.



## AFMETING VAN INSTALLATIE



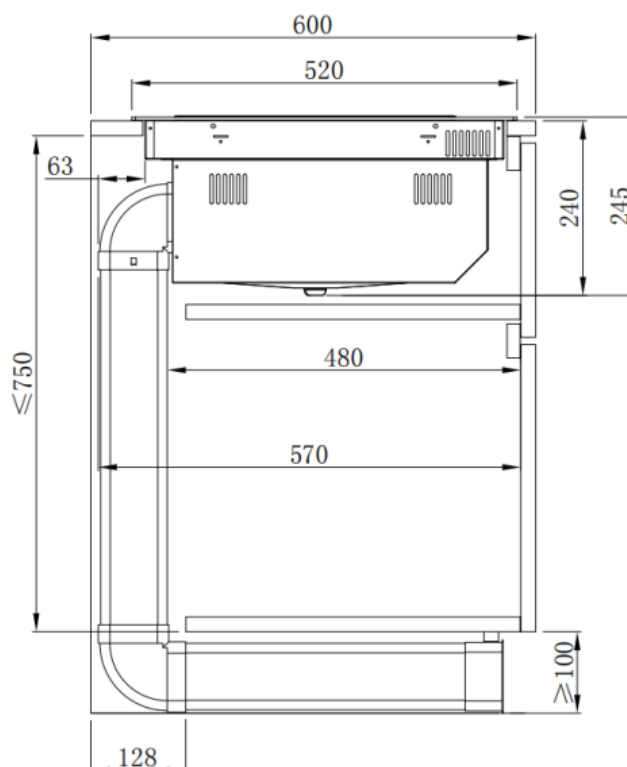
Model	L (mm)	B (mm)	H (mm)	A(mm)	B (mm)	C(mm)	D (mm)	F(mm)	G(mm)
590-520	590	520	245	560	490	≥40	≥70	≥40	20-40
760-520	760	520	245	730	490	≥40	≥70	≥40	20-40
830-520	830	520	245	800	490	≥40	≥70	≥40	20-40



Model	L (mm)	B (mm)	H (mm)	A(mm)	B (mm)	C(mm)	D (mm)	F(mm)	G(mm)
380-520	380	520	245	350	490	>40	>70	>40	20-40



## Kast- en rookgasafvoermaat



## HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

### Kookgerei voor inductiekookplaten

Kookgerei voor inductiekookzones moet gemaakt zijn van metaal en magnetische eigenschappen hebben. De basis moet voldoende groot zijn.

Gebruik alleen pannen met een bodem die geschikt is voor inductie.

Zo bepaal je de geschiktheid van een pot:

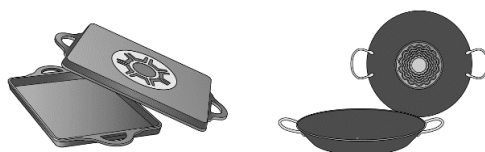
Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Geëmailleerde stalen potten met een dikke bodem	Potten van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenvast glas, hout, keramiek en terracotta
Gietijzeren potten met geëmailleerde bodem	
Potten van meerlaags roestvrij staal, roestvast fermietstaal of aluminium met een speciale basis	

Voer de hieronder beschreven magneetttest uit of controleer of de pan het symbool draagt voor geschiktheid voor koken met inductiestroom.

Gebruik nooit pannen met een misvormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging verstoren, waardoor het apparaat te heet wordt. Hierdoor kan het glazen blad barsten en de panbodem smelten. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt niet onder de garantie.

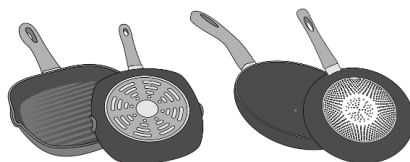


Als de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch is, zal alleen het gedeelte dat ferromagnetisch is opwarmen. Dit kan betekenen dat de warmte niet gelijkmatig wordt verdeeld. Het niet-ferromagnetische gedeelte wordt mogelijk niet warm genoeg om te koken.



**NIET**

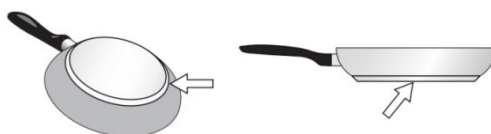
Het ferromagnetische oppervlak wordt ook kleiner als het materiaal waarvan de bodem van het kookgerei is gemaakt bijvoorbeeld aluminium bevat. Dit kan betekenen dat het kookgerei niet voldoende heet wordt of zelfs niet wordt gedetecteerd.



**NIET**

Het materiaal waarvan de bodem van het kookgerei is gemaakt, kan het kookresultaat beïnvloeden. Als u pannen gebruikt die gemaakt zijn van materialen die de warmte gelijkmatig verdelen, zoals roestvrijstalen pannen met een bodem uit drie lagen, bespaart u tijd en energie.

Gebruik kookgerei met een vlakke bodem; als de bodem van het kookgerei ongelijk is, kan dit de warmtetoevoer belemmeren.



### **Magneetproef:**

Beweeg een magneet naar de onderkant van uw kookgerei. Als de magneet wordt aangetrokken, kunt u het kookgerei gebruiken op de inductiekookplaat.



### **Opmerking:**

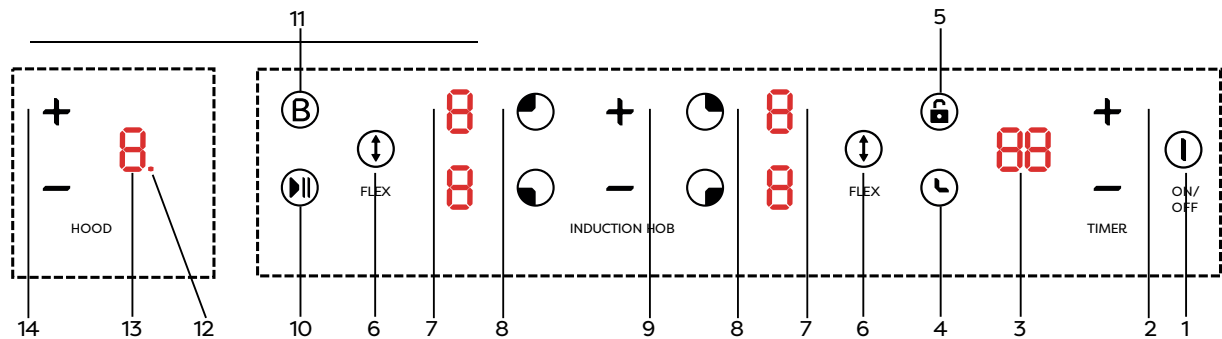
Bij gebruik van pannen die geschikt zijn voor inductie van bepaalde fabrikanten, kunnen geluiden ontstaan die toe te schrijven zijn aan het ontwerp van deze pannen. Wees voorzichtig bij het gebruik van sudderpannen omdat sudderwater ongemerkt kan opdrogen, wat kan leiden tot schade aan de pan en de kookplaat waarvoor geen aansprakelijkheid wordt aanvaard.

### **Afmeting van kookgerei**

Voor een goed kookresultaat moet het ferromagnetische gebied op de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookplaat. Als een kookplaat een kookartikel niet detecteert, probeer het dan op een andere kookplaat met een kleinere diameter te plaatsen.

<b>Kookzone</b>	<b>Minimale diameter pan</b>
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm
Ø 28 mm	Ø 22 mm

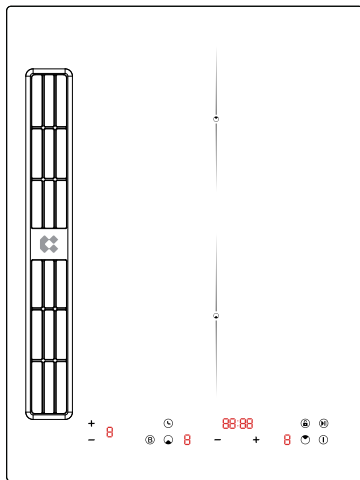
## DE KOOKPLAAT BEDIENEN MET DE SENSORTOETSEN



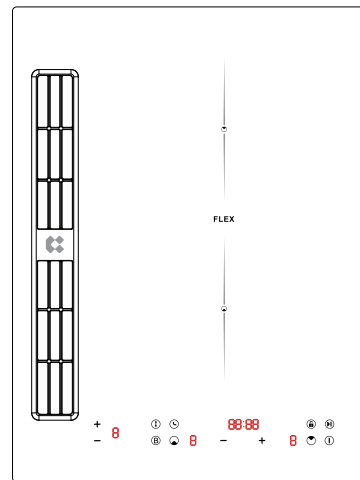
- 1 AAN/UIT
- 2 Instelling timer
- 3 Weergave timer
- 4 Timer selecteren
- 5 Kinderslot
- 6 Flexibele zoneselectie
- 7 Weergave vermogensniveau voor HOB
- 8 Selectie kookzone
- 9 Selectie vermogensniveau voor HOB
- 10 Pauze
- 11 Boost
- 12 PLASMA-functie
- 13 Weergave vermogensniveau voor HOOD
- 14 Selectie vermogensniveau voor HOOD

# PRODUCTSPECIFICATIE

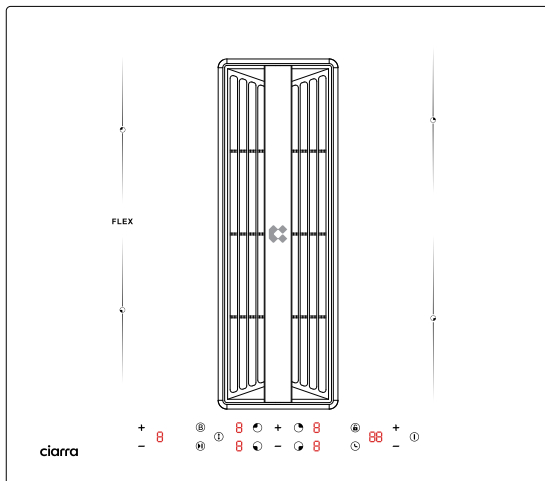
CBBEH392B



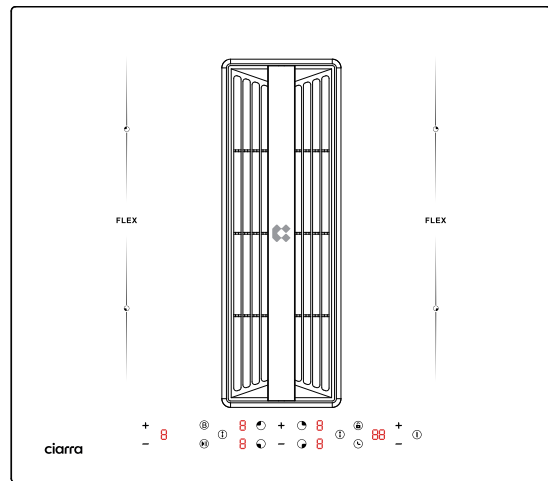
CBBEH392BF



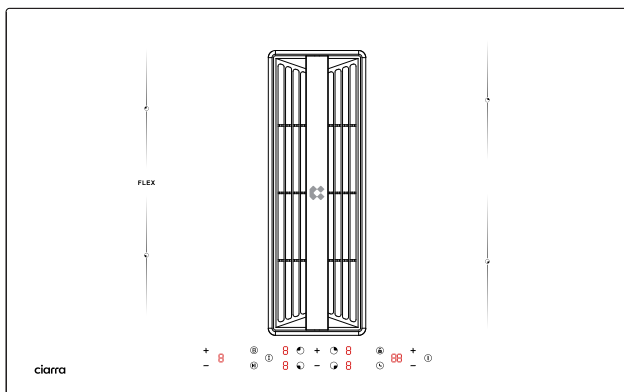
CBBEH594BBF



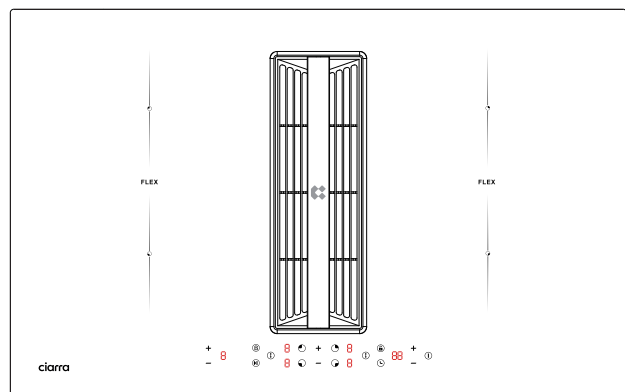
CBBEH594BBFF



CBBEH834BBF



CBBEH834BBFF



## De kap gebruiken

- 1. STANDBY-MODUS:** Na het inschakelen piept de zoemer één keer, alle displays tonen " 0 " en de kap gaat naar de stand-bymodus.  
Als er binnen 30s geen bediening plaatsvindt, worden alle displays volledig uitgeschakeld en wordt de kap automatisch uitgeschakeld. Je kunt de kap op elk moment weer activeren door een van de bedieningspanelen aan te raken.
- 2. VERMOGENSNIVEAU INSTELLEN:** Houd de powerkeuzetoets "+" 1 seconde ingedrukt om de kap te activeren. Standaard start hij op niveau 1. Je kunt het vermogensniveau selecteren door op de toetsen "+" en "-" te drukken.
- 3. BOOST:** Houd de toets "+" een seconde ingedrukt na het instellen van het vermogensniveau, de kap gaat dan direct in de BOOST-MODUS. Houd er rekening mee dat de BOOST-MODUS slechts 10 minuten kan duren, daarna gaat hij automatisch naar niveau 4.
- 4. UITSCHAKELEN EN VERTRAGDE UITSCHAKELING:** Druk op de toets "-" om de kap uit te schakelen (P→4→3→2→1→d→uitschakelen). U kunt de toets "-" gedurende één seconde ingedrukt houden om direct in de vertraagde uitschakelmodus (d) te komen.  
De vertraagde uitschakelmodus kan slechts 5min duren. Na 5min wordt de kap automatisch uitgeschakeld. Tijdens de vertraagde uitschakelingsmodus kunt u op "-" drukken om de kap uit te schakelen, of op "+" om de kap op niveau 1 in te schakelen.
- 5. KOPPELING TUSSEN KOOKPLAAT EN AFZUIGKAP:** Er is een schakelfunctie tussen de afzuigkap en de inductiekookplaat. Als de afzuigkap in de uitschakelmodus of vertraagde uitschakelmodus staat en de inductiekookplaat werkt, schakelt de afzuigkap automatisch in op niveau 1. Wanneer de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld, schakelt de afzuigkap automatisch in op niveau 1. Als de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld, schakelt de afzuigkap automatisch over naar de vertraagde uitschakelmodus.
- 6. PLASMA-FUNCTIE:** Houd "+" en "-" tegelijkertijd gedurende 1 seconde ingedrukt, de PLASA-functie wordt geactiveerd en op het display wordt de punt "!" weergegeven. Houd "+" en "-" nogmaals ingedrukt om de PLASMA-functie uit te schakelen.

## De kookplaat gebruiken

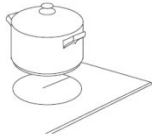
### Om te beginnen met koken

Nadat de kookplaat is ingeschakeld, piept de zoemer één keer, lichten alle lampjes voor HOB gedurende 1 seconde op en gaan dan uit, wat aangeeft dat de kookplaat in de stand-bymodus staat.

1. Raak de AAN/UIT-sc<sup>Ⓢ</sup>kelaar aan. alle indicatoren geven "- " aan.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Als u de knop voor het selecteren van de verwarmingszone aanraakt, knippert er een indicator naast de knop.



4. Selecteer een warmte-instelling door de vermogensregelaar aan te raken.



Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.

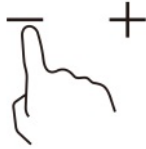
U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

### Als je klaar bent met koken

1. Raak de selectie van de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de vermogensregelaar aan te raken. Zorg ervoor dat het display "0" weergeeft.



3. Zet de **H** kookplaat uit door de AAN/UIT-knop aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken  
"H" verschijnt, wat betekent dat de kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie als je nog meer pannen wilt opwarmen, gebruik dan de kookplaat die nog heet is.

## Boost-functie gebruiken

### De boostfunctie activeren

1. Selecteer de zone met boostfunctie.



2. Als u de boostertoets "P" aanraakt, geeft de vermogensindicatie "P" aan.





## Boost-functie annuleren

1. Selecteer de zone met boostfunctie.



2. Door de boostertoets "P" aan te raken of op het vermogensniveau te drukken, annuleer je de boostfunctie en selecteer je het niveau dat je wilt instellen.



De boostfunctie kan maar 5 minuten duren, daarna gaat de zone automatisch naar niveau 9.

## Flexruimte gebruiken (niet voor alle modellen)

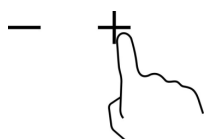
Deze functie kan werken in de linker of rechter kookzone.

### Activeer de Flex-zone

1. Druk op Flex area selection, op het display verschijnt "=" en vermogensniveau 5.



2. Raak de selectie van het vermogensniveau aan om het gewenste niveau te selecteren.



### De Flex-zone annuleren

1. Raak een van de kookzones aan. De aanduiding "=" verandert in "-" of "5". Nu wordt de flexizone geannuleerd.
2. Selecteer het vermogensniveau van de zone die je wilt instellen.

## De bediening vergrendelen


Je kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).

Als de bedieningselementen vergrendeld zijn, zijn alle bedieningselementen behalve AAN/UIT uitgeschakeld.

## De bedieningselementen vergrendelen

Raak de kindervergrendeling aan . De timerindicator geeft "Lo" aan.

## De besturingselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
2. Raak de kindervergrendelingsbediening  gedurende 3 seconden aan.
3. Je kunt je kookplaat nu gaan gebruiken.



Als de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop, maar u moet de kookplaat bij de volgende handeling eerst ontgrendelen.

## Waarschuwing restwarmte

Als de kookplaat enige tijd heeft gewerkt, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen dat u uit de buurt hiervan moet blijven.

## Automatische uitschakeling

De veiligheidsfunctie van de kookplaat is automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer je vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de tabel hieronder:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## De timer gebruiken

Je kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

U kunt de timer gebruiken als minutenwekker. In dat geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit als de ingestelde tijd verstreken is.

Je kunt hem gebruiken als uitschakeltimer om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de tijd verstreken is.

Je kunt de timer instellen tot 99 minuten.

### De timer gebruiken als geheugensteuntje

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld. En de zone-keuzetoets niet geactiveerd is (zone-indicator '-' knippert niet).

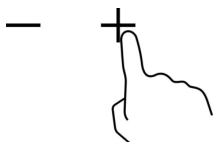
Opmerking: U kunt de minutenindicator instellen voordat of nadat de instelling van het vermogen van de kookzone is voltooid.



2. Raak de timertoets aan, "30" verschijnt op het timerdisplay en knippert. De standaardinstelling is 30min.

3. Stel de tijd in door de "+" of "-" knop aan te raken. (bijv. 5)

Kort aanraken om 1min aan te passen en lang aanraken om 10min aan te passen.



4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd.

5. De zoemer piept 30 seconden en de timerindicator geeft "- -" weer wanneer de instelling is voltooid.

### De timer gebruiken om een of meer kookzones uit te schakelen

1. Raak de selectieknop van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de timertoets aan, "30" verschijnt op het timerdisplay en knippert. De standaardinstelling is 30min.
3. Stel de tijd in door de "+" of "-" knop aan te raken. (bijv. 5)  
Kort aanraken om 1min aan te passen en lang aanraken om 10min aan te passen.



4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd.

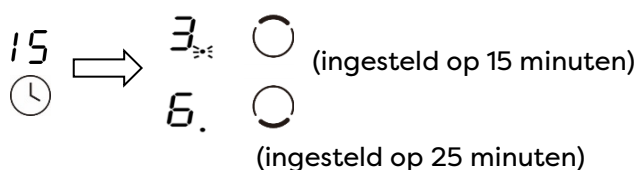
**OPMERKING: Er verschijnt een rode stip in de rechterbenedenhoek van de vermogensniveau-indicatie die aangeeft dat de zone is geselecteerd.**

5. Als de kookwekker afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

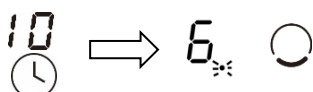
Opmerking: Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

### Als de timer is ingesteld op meer dan één zone:

1. Als u een timer instelt voor meerdere kookzones, worden de rode stippen van de betreffende kookzones aangegeven. Het timerdisplay toont de min. timer. De stip van de corresponderende zone knippert.



2. Zodra de afteltimer afloopt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Daarna wordt de nieuwe min. timer weergegeven en knippert het punt van de betreffende zone.



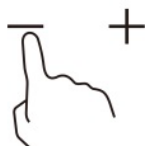
Opmerking: Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan, de bijbehorende timer wordt weergegeven in de timerindicator.

## De timer annuleren

1. Raak de regelaar voor het selecteren van de verwarmingszone aan waarmee u de timer wilt annuleren.



2. Als u de timer aanraakt, knippert de indicator.
3. Als u de schuifregelaar of "-" aanraakt om de timer op "00" te zetten, wordt de timer geannuleerd.



## Vermogensinstellingen

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan worden ingesteld op verschillende vermogensniveaus. In de tabel vindt u voorbeelden van het gebruik van elke instelling.

Kookniveau:	Geschikt voor:
1	Voedsel warm houden. Kleine hoeveelheid laten sudderen (laagste vermogensstand).
2	Sudderen.
3-4	Grotere hoeveelheden sudderen of grotere stukken vlees braden tot ze gaar zijn.
5-6	sappen krijgen.
7-8	Roosteren, sappen krijgen.
9	Roosteren.
P	Braden (hoogste vermogen).

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel voor het schoonmaken de kookplaat uit en laat hem afkoelen.

- Gebruik geen stoomreinigers of hogedrukreinigers om de kookplaat schoon te maken, want dit kan leiden tot een elektrische schok. Let er bij het schoonmaken op dat u alleen lichtjes over de aan/uit-sensor veegt. De kookplaat kan anders per ongeluk worden ingeschakeld!

### **Keramische kookplaat**

**Belangrijk!** Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals ruwe schuurmiddelen, schurende steelpanreinigers, roest- en vlekverwijderaars enz.

### **Schoonmaken na gebruik**

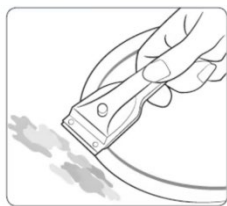
Maak altijd de hele kookplaat schoon als deze vuil is geworden. Het wordt aanbevolen om dit te doen elke keer dat de kookplaat wordt gebruikt. Gebruik een vochtige doek en een beetje afwasmiddel om schoon te maken. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone droge doek om ervoor te zorgen dat er geen afwasmiddel achterblijft op het oppervlak van de kookplaat.

### **Wekelijkse schoonmaak**

Reinig de hele kookplaat eenmaal per week grondig met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramiek. Volg de instructies van de fabrikant zorgvuldig op. Het reinigingsmiddel bedekt de kookplaat met een beschermende laag die bestand is tegen water en vuil. Al het vuil blijft op de film liggen en kan gemakkelijk worden verwijderd. Wrijf de kookplaat vervolgens droog met een schone doek. Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft op het oppervlak van de kookplaat, omdat dit agressief zal reageren wanneer de kookplaat wordt opgewarmd en het oppervlak zal veranderen.

Specifieke vervuiling Zware vervuiling en vlekken (kalkaanslag en glanzende, parelmoerachtige vlekken) kunnen het best worden verwijderd als de kookplaat nog enigszins warm is. Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen om de kookplaat te reinigen. Ga te werk zoals beschreven onder punt 2. Dweil overgekookt voedsel eerst in met een natte doek en verwijder daarna het achtergebleven vuil met

een speciale glasschraper voor glaskeramische kookplaten. Reinig de kookplaat vervolgens opnieuw zoals beschreven onder punt 2.



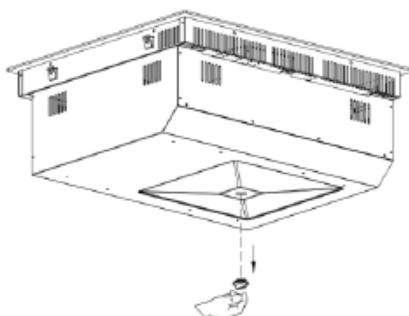
Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk, als ze nog heet zijn, worden verwijderd met een glasschraper. Reinig de kookplaat vervolgens opnieuw zoals beschreven onder punt 2.

Zandkorrels die op de kookplaat terechtkomen wanneer u aardappelen schilt of sla schoonmaakt, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat wanneer u potten verplaatst. Zorg ervoor dat er geen zandkorrels op de kookplaat achterblijven.

Veranderingen in de kleur van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stabiliteit van het glaskeramische materiaal. Deze kleurveranderingen zijn geen veranderingen in het materiaal, maar voedselresten die niet werden verwijderd en die in het oppervlak zijn ingebrand.

Glimmende vlekken ontstaan wanneer de bodem van het kookgerei over het oppervlak van de kookplaat wrijft, vooral wanneer kookgerei met een aluminium bodem of ongeschikte schoonmaakmiddelen worden gebruikt. Ze zijn moeilijk te verwijderen met standaard schoonmaakmiddelen. Mogelijk moet u het reinigingsproces meerdere keren herhalen. Na verloop van tijd zal de decoratie slijten en zullen donkere vlekken verschijnen als gevolg van het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en defecte panbodems.

Als er per ongeluk een grote hoeveelheid vloeistof in het apparaat wordt gegoten, verwijder dan de siliconen stop op de onderkant van het apparaat om de vloeistof te laten ontsnappen.



## STORINGSWEERGAVE EN INSPECTIE

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
U	Geen pan	Plaats een geschikte pan op de verwarmingszone. Als het nog steeds niet werkt, neem dan contact op met het servicecentrum.
E1	Abnormale voedingsspanning (lager dan 170V).	Controleer of de voeding normaal is. Schakel de voeding in als deze normaal is.
E2	Abnormale voedingsspanning (hoger dan 270 V).	Controleer of de voeding normaal is. Schakel de voeding in als deze normaal is.
E3/E5/E7	Storing inductiespoel temperatuursensor	Neem contact op met het servicecentrum.
E4/E6	Storing IGBT-temperatuursensor	Neem contact op met het servicecentrum.
Er	Communicatie tussen hoofdkartaat en displaykartaat mislukt	Neem contact op met het servicecentrum.
Et	Bescherming tegen overlopen	Maak het water op het bedieningspaneel schoon en zet de kookplaat weer aan.

## WAT TE DOEN BIJ PROBLEMEN

Controleer de volgende tabel in geval van fouten tijdens het gebruik voordat u om service belt. Hieronder staan enkele veelvoorkomende fouten en de uit te voeren controles.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in je huis of omgeving. Als je alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie hoofdstuk 'DE HOB BEDIENEN MET DE SENSORTOETSEN' voor instructies.



De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan een lichte film van water over de bedieningselementen of gebruik je het topje van je vinger om de bedieningselementen aan te raken.	Zorg ervoor dat het gedeelte met de aanraakbediening droog is en gebruik de bal van je vinger als je de bediening aanraakt.
Er komen krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schurende schuurspons of reinigingsmiddelen worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met een platte en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.  Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van je kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid bij gebruik op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of helemaal verdwijnen als je de warmte-instelling verlaagt.
Geluid van ventilator afkomstig van de inductiekookplaat.	Een koelventilator ingebouwd in je inductieplaat is ingeschakeld om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat u de inductieplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.

Pannen worden niet heet en verschijnt op het display.	De inductiekookplaat kan niet detecteer de pan omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie het gedeelte 'Het juiste kookgerei kiezen'. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het display van de kookwekker).	Technische fout.	Noteer de fout letters en cijfers, wissel de stroom naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
Na het aansluiten van de voeding en het indrukken van de "aan/uit"-toets reageert het apparaat niet.	Is er een storing in de voeding?	Wacht tot de stroomtoevoer wordt hervat
	Is de zekering doorgebrand of de stroomonderbreker geactiveerd?	Controleer de hoofdoorzaken zorgvuldig. Als het probleem niet kan worden verholpen, neem dan contact op met ons Servicecentrum voor inspectie en reparatie.
	Is de stekker goed aangesloten?	
Tijdens normaal gebruik wordt de verwarming onderbroken en hoort u een "piep".	Incompatibele pannen of geen pannen gebruikt?	Vervang kookgerei; gebruik kookgerei dat geschikt is voor de inductiekookplaat.
	Het kookgerei staat niet in het midden van de verwarmingszone.	Plaats het kookgerei in het midden van de aangegeven verwarmingszone.
	Wordt het kookgerei verhit, maar wordt het voortdurend verwijderd?	Plaats het kookgerei in de verwarmingszone.
Geen werking tijdens gebruik van de	Is de pan leeg of de temperatuur te hoog?	Controleer of het apparaat verkeerd wordt gebruikt

verwarming	Is de luchtinlaat/uitlaat verstopt of zit er vuil op?	Ontstop de luchtinlaat/uitlaat. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en schakel het vervolgens weer in.
	Werkt de kookplaat langer dan 2 uur zonder enige interactie?	Kookstanden opnieuw instellen of de timerfunctie gebruiken

Als de bovenstaande oplossingen/controles het probleem niet kunnen oplossen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het Service Centre voor inspectie en reparatie. Noteer de foutcode en meld deze aan het Service Centre Ltd. Om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u het niet zelf demonteren of repareren.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING



Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Controleer voordat u de kookplaat op het lichtnet aansluit of:

1. het bedradingsstelsel in huis geschikt is voor het door de kookplaat opgenomen vermogen.
2. de spanning overeenkomt met de waarde op het typeplaatje
3. de secties van de voedingskabel bestand zijn tegen de belasting die is aangegeven op het typeplaatje.

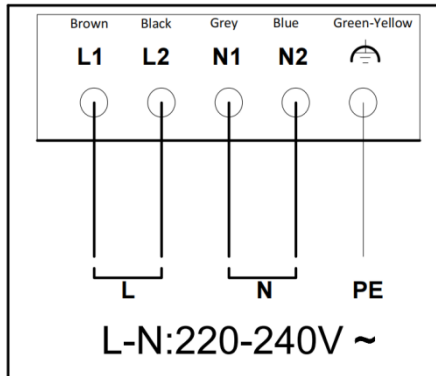
Gebruik voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakvoorzieningen, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De voedingskabel mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 75°C.



Controleer samen met een elektricien of het bedradingsstelsel in huis geschikt is zonder wijzigingen. Eventuele wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm. De aansluitmethode wordt hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit gebeuren door een after-sales agent met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de hoofdvoeding wordt aangesloten, moet een Omani polar stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door bevoegde technici.