

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

HOBD682D - HOBD682R

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

INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo.

È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.

Simbolo	Significato
	Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.
	Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.
	Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.
	Risultato. Risultato di una o più azioni.
	Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

❗ Per la propria sicurezza e a garanzia di un uso corretto dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale prima di installare e utilizzare il prodotto. Queste istruzioni devono sempre accompagnare l'apparecchio, anche in caso di trasloco o di vendita. Gli utilizzatori devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.

I sistemi a induzione di questi

piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se quest'ultimo sia sufficientemente resistente alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra l'ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- ▷ Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- ▷ Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola fissata all'interno del prodotto.
- ▷ I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
- ▷ Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico domestico garantisca una messa a terra adeguata.
- ▷ Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare

riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm). La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.

- ▷ Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- ▷ È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- ▷ Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- ▷ Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- ▷ L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna

- fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- ▷ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
 - ▷ Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
 - ▷ Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

⚠ ATTENZIONE: prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive.

- ▷ Usare solo le viti o i piccoli componenti in dotazione con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

- ▷ Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).

- ▷ La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- ▷ Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- ▷ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- ▷ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA:
L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
Fare attenzione a non toccare le

resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- ▷ Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- ▷ Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).
- ▷ **ATTENZIONE:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- ▷ Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
- ▷ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- ▷ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
- ▷ **ATTENZIONE:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▷ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
- ▷ L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- ▷ **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- ▷ L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa

disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.

- ▷ L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- ▷ La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

Requisiti dei mobili

- ▷ Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- ▷ Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- ▷ Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
- ▷ Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente

per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.

- ▷ L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
- ▷ La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti).
- ▷ Per evitare che i liquidi possano infiltrarsi tra l'intelaiatura del piano cottura e il piano di lavoro, prima di procedere all'installazione posizionare, lungo l'intero bordo esterno del piano cottura, la guarnizione adesiva in dotazione.

Uso corretto

- ▷ L'apparecchio di aspirazione è stato progettato

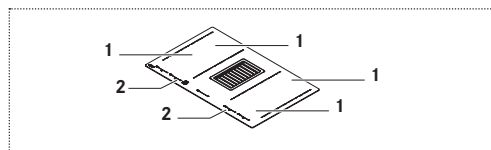
- esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- ▷ Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
 - ▷ Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
 - ▷ Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.
 - ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.
 - ▷ Per evitare danni al dispositivo non salire sul dispositivo.
 - ▷ Per evitare di danneggiare la guarnizione in silicone, non collocare pentole e tegami caldi sull'intelaiatura.
 - ▷ Non tagliare o preparare alimenti sulla superficie in vetroceramica, né lasciare cadere oggetti duri su di essa. Non trascinare tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- ▷ I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- ▷ Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" per cui è necessaria la presenza del filo di "neutro". Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05VV-F. Connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di alimentazione: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- ▷ Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- ▷ Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- ▷ Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

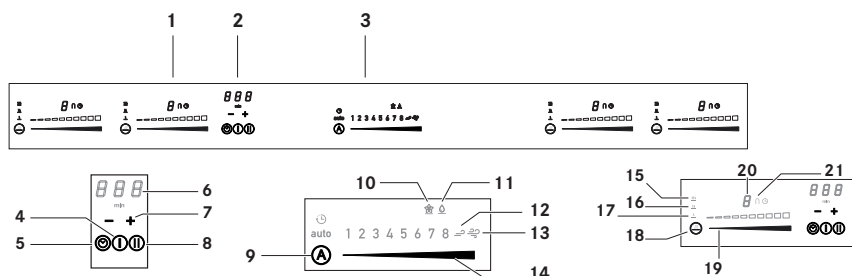
VISTA D'INSIEME

HOBD682D - HOBD682R - Piano cottura a 4 zone con cappa integrata



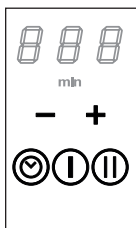
- 1 Zona di cottura
- 2 Pannello di comando

Pulsanti ed elementi di visualizzazione



- | | |
|--|---|
| 1 Comandi del pannello di cottura | 12 Velocità INTENSIVA 1 |
| 2 Accensione/Spegnimento del pannello di controllo piano cottura/cappa | 13 Velocità INTENSIVA 2 |
| 3 Pannello di controllo ventola dell'estrattore | 14 Selezione della potenza di aspirazione |
| 4 Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa | 15 Cottura / Mantenimento del calore a 92°C |
| 5 Attivazione del timer | 16 Cottura / Mantenimento del calore a 74°C |
| 6 Display del timer | 17 Cottura / Mantenimento del calore a 42°C |
| 7 Aumenta/Diminuisci timer | 18 Gestione temperatura |
| 8 Stop&Go / Riavvio | 19 Selezione della zona di cottura / livello di potenza |
| 9 Modalità automatica | 20 Indica la posizione zona di cottura |
| 10 Filtro a carbone attivo (odore) | 21 Zone di cottura ponte |
| 11 Notifica lubrificazione filtro di pulizia | |

Visualizza elementi e pulsanti per ON/OFF del pannello di controllo del piano di cottura



Accensione/spengimento del piano di cottura/cappa

- Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.

①

Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore la cappa si attiva in modalità automatica e il LED ① si accende.

Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale.

Il LED ① si spegnerà.

Attivazione del timer

- Premere il tasto per 5 secondi; la cappa entrerà in modalità temporizzata con un timer preimpostato di 15 minuti.

⊙

Sulla cappa di accenderà il LED di indicazione del timer ⊙.

- Per disattivare il ritardo, premere nuovamente il tasto per 5 secondi.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico (della durata di 2 minuti, che può essere interrotto premendo il tasto di accensione/spengimento), e l'indicazione ⊙ si spegne.

Il conto alla rovescia non è visibile, l'indicazione visiva è il LED ⊙.

⏸

Stop&Go / Riavvio

Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura

⊖ ⊕

- Premere a lungo per ripristinare il filtro antigrasso
- Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodori al carbone

⊙ + ⏸

Blocco dei tasti: toccare simultaneamente per alcuni secondi

Visualizza elementi e pulsanti per pannello di controllo ventola dell'estrattore



Selezione della potenza di aspirazione

Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione

Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica).

Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale.

Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto **A**: il LED **auto** si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.

Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante.

Attivazione del filtro al carbone

A

– Alla prima accensione della cappa **1**, premere per 5 secondi il tasto **A**.

Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone

Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED , sono sempre abilitate.

Ripristino e riattivazione del filtro al carbone

Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro:

- premere per 5 secondi il tasto - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
- premere per 5 secondi il tasto - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.

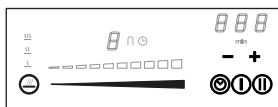
Impostazione della velocità INTENSIVA 1

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Impostazione della velocità INTENSIVA 2

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Visualizza elementi e pulsanti per i controlli del pannello di Cottura



① Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa

Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.

Selezione di una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente.

Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente.

Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

⌚ Attivazione/regolazione del timer del piano di cottura:

⌚ Premere più volte il tasto ⌚ per scegliere la zona di cottura che si desidera attivare.

Si accenderanno a rotazione le icone corrispondenti alle diverse zone di cottura.

Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer:

- Premere ⊕ per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico
- Premere ⊖ per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico

⊖ ⊕ Impostazione del tempo (più/meno)

Stop&Go / Riavvio

Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva del piano di cottura azzerando la potenza della zona di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo nuovamente e portare il cursore completamente verso destra per disattivarla.

⏸ **Nota:** se dopo 10 minuti la funzione di pausa non viene disattivata, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Questa funzione permette di richiamare tutte le impostazioni del piano di cottura in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

- Riaccendere il piano di cottura
- Premere ⏸ entro 6 secondi

⊖ ⊕ Blocco/sblocco del piano di cottura

⊖ ⊕ Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.

Indicatori di posizione delle zone di cottura



Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata: toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo

Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza.

Per disattivare la modalità combinata, ripetere la stessa procedura.

Selezione della zona di cottura

Aumento/diminuzione del livello di potenza

Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore impostato in precedenza.

Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la modalità Power Booster.

L'attivazione della potenza supplementare viene mostrata sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo



Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato



Cottura / Mantenimento del calore a 42°C



Cottura / Mantenimento del calore a 74°C



Cottura / Mantenimento del calore a 92°C



Attivazione della zona di collegamento tra due zone di cottura



Attivazione della funzione Power Booster

IL DISPOSITIVO

Come funzionano i piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea rapidamente un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola. La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con **u**.

Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza **u**.

Pentole

Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione.

Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.

Pentole adatte all'uso con la cottura a induzione

Le pentole da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotate di una base sufficientemente larga.

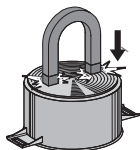
Pentole adatte:

- ✓ Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso.
- ✓ Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- ✓ Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico e alluminio con fondo speciale.

Pentole non adatte:

- ✓ Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura e accendere. Se

sul display appare il simbolo **u**, la pentola non è idonea.



Attenzione: utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

Rumori durante la cottura

Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo. Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate. Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

Indicazioni per il risparmio energetico

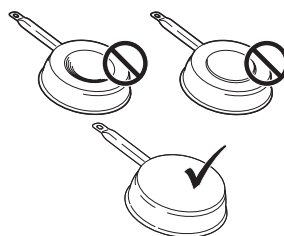
- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello del fondo o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima

in genere è più larga rispetto al fondo.

- Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione. Questo tipo di cottura permette inoltre di preservare le vitamine nei cibi.
- Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



Zona di cottura	Fondo pentola		Osservazioni
	Ø min (consigliato)	Ø max (consigliato)	
184 mm × 220 mm (singola)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppia)	110 mm	245 mm	con funzione ponte

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura.

Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna. I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

FUNZIONAMENTO

Accensione del dispositivo

- Tenere premuto ❶ per un secondo per accendere il dispositivo.
 - In tutti i display dei livelli di potenza lampeggia "0".
 - Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura

- Premere lo "0" accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecca
P	Riscaldamento rapido	Acqua bollente

Livello di temperatura

Livello di temp.	Metodo di cottura	Da usare per
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato o miele a 42 °C ca.
	Mantenimento in caldo	Salse, mantenimento del cibo pronto per essere servito a 74 °C ca.
	Cottura lenta	Mantenimento a caldo del cibo preparato a 92 °C ca.

Spegnimento di una zona di cottura

- Toccare lo "0" sul cursore a barre.
 - Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Indicatore di calore residuo

Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera "H" per indicare un pericolo di ustioni.

Spegnimento del piano cottura

- Toccare  per qualche secondo per spegnere il piano cottura.
 - Se non si effettuano altre selezioni sul displaye tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Impostazioni Defrost, Mantenimento in caldo e Cottura lenta

Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele. L'impostazione Mantenimento in caldo mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 74 °C.

L'impostazione Cottura lenta mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 92 °C. Con l'impostazione Cottura lenta è possibile cuocere a basse temperature per conservare il valore nutrizionale degli alimenti.

- ▶ Selezionare la zona di cottura premendo lo **"0"** accanto al cursore a barre della zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere una volta .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Sciogliere" (Defrost), premere nuovamente 
 - Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Mantenimento in caldo", premere nuovamente 
 - Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Cottura lenta", premere nuovamente 
 - Compare .

Regolazione PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono munite del booster PowerPlus.

Quando PowerPlus è attivato, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. PowerPlus

può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente

- ▶ Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare una **"P"**.
- ▶ Per disattivare PowerPlus, riportare il cursore a barre al livello di potenza desiderato con lo scorrimento del dito.

Timer

Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato tra 1 minuto e 1 h 59 minuti.

Impostazione del timer

- ✓ Piano cottura acceso
 - ✓ Zona di cottura impostata
 - ▶ Premere 
 - **"00"** lampeggia al centro del display.
 - ▶ Toccare  per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare  per ridurlo.
- Quando si preme  per la prima volta, sul display si accende **"1"**.

Modifica del timer

- ✓ Timer impostato
- ▶ Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- ▶ Premere .
- ▶ Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando  e .

Funzione ponte

La funzione di collegamento "ponte" consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano

funzionare ed essere regolate insieme.

- Premere i cursori a barre delle due zone di cottura.
 - Il display accanto alle due zone visualizza  su un lato e  sull'altro lato.

Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione ponte, il livello di potenza e il tempo di funzionamento di questa zona di cottura sarà selezionato per entrambe le zone collegate in ponte. Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nei display del livello di potenza.

Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.

Blocco bambini

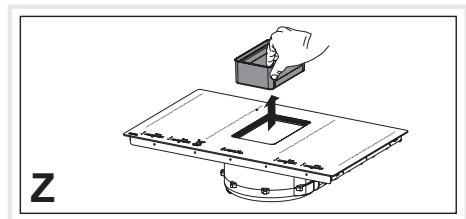
- ✓ Dispositivo acceso
- Toccare  e  simultaneamente per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.
 - Il display è bloccato. Se il display si spegne quando è in questo stato, la funzione di blocco continuerà a essere attiva alla successiva riaccensione del piano cottura.
- Per disattivare il blocco di sicurezza, premere  e  simultaneamente per alcuni secondi.

Modello	HOBD682D HOBD682R
Potenza massima totale	7,545 kW

PULIZIA E CURA

Il filtro antiodori al carbone attivo può essere rigenerato. Seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.

Filtri antigrasso Z: I filtri devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie.



Raccomandazioni generali

- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▷ Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

- ▷ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino.
- ▷ Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti

da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.

- ▷ Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- ▷ Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Rimedio
ER 03 e suono continuo	Attivazione del sensore continua; TC si spegne dopo 10 sec.	Acqua o pentola sul vetro, sui sensori del comando tattile	Pulire la superficie del comando, rimuovere gli oggetti dai sensori.
ER 20	Memoria flash – errore TC	TC difettoso	Sostituire TC
ER 22	Valutazione pulsante difettosa, l'interfaccia utente si spegne dopo 3.5 - 7.5 sec.	Corto circuito o circuito aperto nella zona dei sensori dei pulsanti	Sostituire TC
ER 31	Dati di configurazione errati o deviazione tra generatore e TC	Occorre una nuova configurazione del generatore dell'induzione	Nuova configurazione (menu Manutenzione)
ER 36	Valore NTC difettoso su TC, l'interfaccia utente si spegne	Corto circuito o circuito aperto del sensore NTC	Sostituire TC
ER 47	Errore di comunicazione tra TC e induzione	Comunicazione LIN assente o errata! (Slave non risponde alle richieste del master)	Cavo di collegamento difettoso o non correttamente inserito.
U 400	Suono continuo Potenza di alimentazione all'ingresso troppo alta	Collegamento errato del piano cottura	Collegamento all'alimentazione elettrica errato.
E/2	Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione	Sovraccarico del piano cottura o pentole vuote	Lasciar raffreddare il sistema.
E/A	Errore sul pannello elettrico	Guasto del componente	Sostituire il pannello elettrico
E/6	Errore sul pannello elettrico	Assenza di alimentazione elettrica sulla scheda di alimentazione	1. controllare il cablaggio. 2. controllare il pannello dei filtri. 3. sostituire il pannello elettrico.
E/8	Velocità della ventola errata	Errore sulla ventola a sinistra o a destra	Scarico dell'aria ostruito, ad es. da carta. Sostituire la ventola difettosa.
E/9	Difetto del sensore di temperatura sull'induttore		Sostituire l'induttore. Sostituire il pannello elettrico.

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - Tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
 - Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

SMALTIMENTO

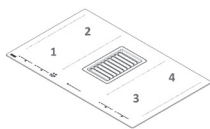
- ▷ Il simbolo  sul prodotto o sul materiale di imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; deve viceversa essere conferito presso un punto di raccolta preposto al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio di zona competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- ▷ L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: 4300
Modello: HOBD682D - HOBD682R

- Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.
- Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.



1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)	
Dimensioni utili	-	830 × 520 (L x P)	
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti			
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210	
Zona di cottura flessibile 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parametro	Simbolo	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	M	26 / 19	kg
Numero di zone di cottura		4	
Fonte di calore		induzione	

