


- IT** MANUALE D'USO
- EN** USER MANUAL
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** GEBRUIKSHANDLEIDING
- ES** MANUAL DEL USUARIO
- PT** MANUAL DO UTILIZADOR

HOBD482D

IT	3
EN	24
FR	45
DE	67
NL	89
ES	111
PT	134

1. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

i 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 com-

bustione (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.

 **ATTENZIONE:** 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 non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona responsabile per la 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.



ATTENZIONE: 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 presenta crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- 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, cucchiai 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. Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.
- 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

recchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

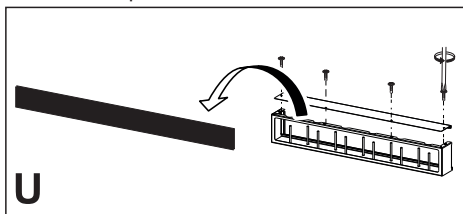
2. UTILIZZAZIONE

- 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 friggitorici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

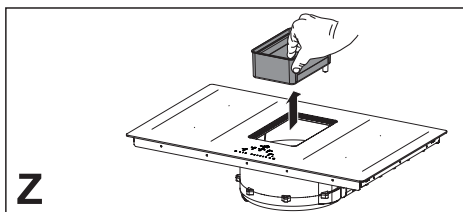
- Il filtro antiodori al carbone attivo "U" (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antiodori al carbone attivo può essere lavato e rigenerato ogni 3-4 mesi (o più frequentemente se la cappa è sottoposta a un uso intensivo), fino a un massimo di 8 cicli di rigenerazione (in caso

d'uso particolarmente intensivo si raccomanda di non superare i 5 cicli). Rivolgersi al servizio di assistenza per ordinare un nuovo filtro "U".



• Procedura di rigenerazione:

- Lavare in lavastoviglie a una temperatura MAX di 70° o lavare a mano in acqua calda senza usare spugne abrasive (non usare detergenti!).
- Asciugare in forno a una temperatura MAX di 70° per 2 ore (si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di montaggio del proprio forno).



- 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

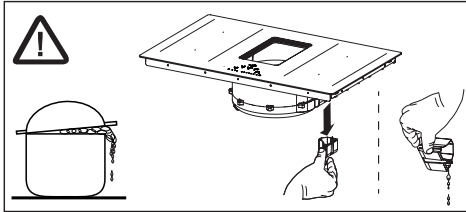
- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- 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 raccoman-

dazioni 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.



4. 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 impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

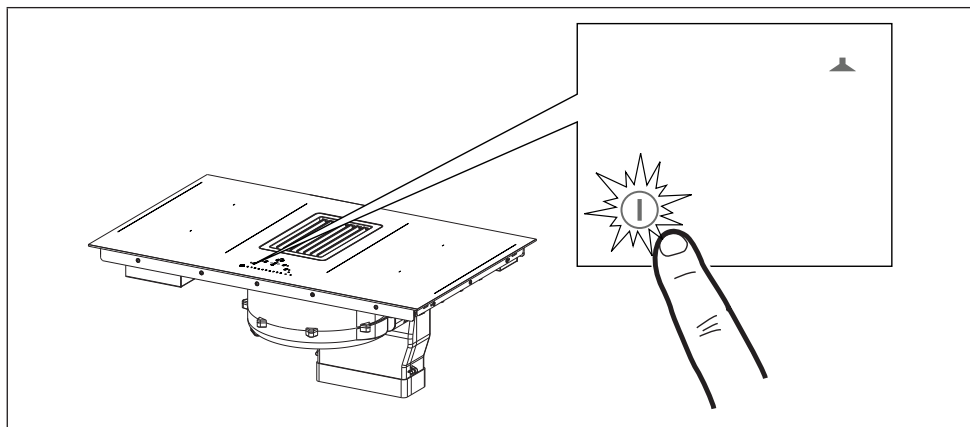
5. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 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.

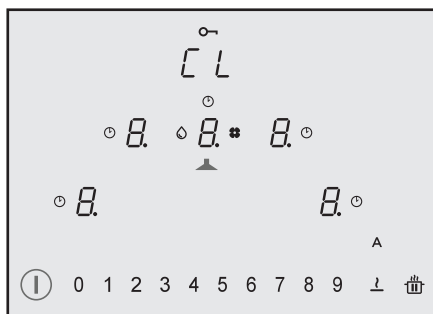
6. SMALTIMENTO

- 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.

7. COMANDI



Premere per 2 secondi il tasto On/Off (I) per accendere e attivare le funzioni del piano. Tutti i Digit mostrano 8. e quelli del Timer “ C L “.



In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inutilizzo.

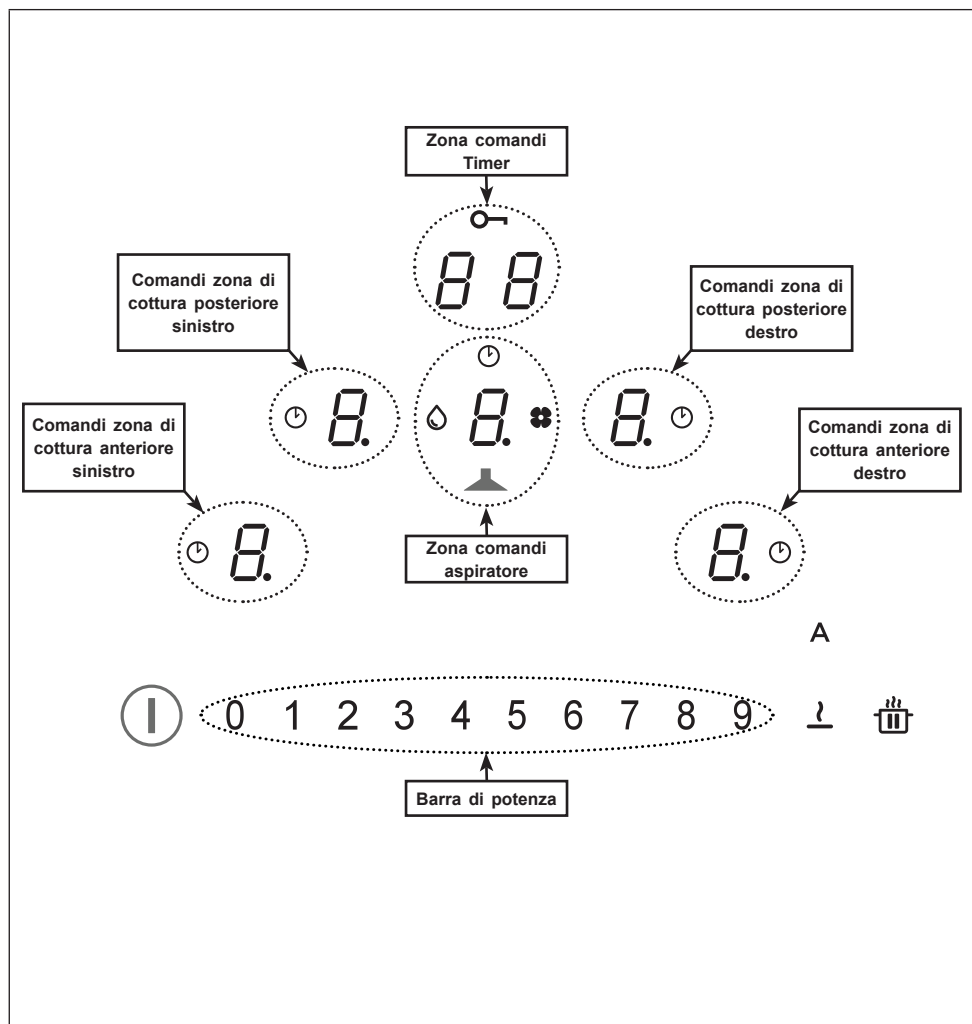
Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off (I).


Attenzione: Nel pannello comandi tutte le funzioni selezionabili saranno sempre quelle illuminate/visibili e saranno sempre le uniche ad essere attivabili.

Avvertenze per l' installatore: Verificare ed eventualmente cambiare l' impostazione della potenza del piano. Vedere paragrafo “ **Menu Installatore (Impostazione potenza piano)** “.

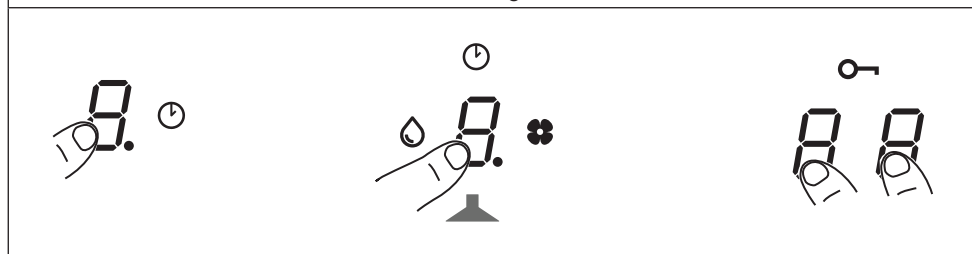
Per impostazione predefinita il piano è impostato per un' assorbimento di **7,4 Kw**.

7.1 Tipologia di comandi








Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento .

La conferma è data dall' illuminazione del Digit che diventa intensa.














7.2 Comandi










Comandi	Descrizione
	<p>Selezione comandi zona di cottura Premere per 2 secondi il tasto On/Off . Le zone di cottura si attivano premendo sul Digit della zona di riferimento. La conferma è data dall' illuminazione intensa del corrispondente Digit.</p> <p>Il simbolo sta ad indicare che il timer corrispondente alla zona selezionata è attivo (vedi funzione "Timer delle zone di cottura").</p>
	<p>Selezione comandi aspiratore Premere per 2 secondi il tasto On/Off .</p> <p>I comandi della cappa sono selezionabili premendo sul Digit di riferimento . La conferma è data dall' illuminazione intensa del corrispondente Digit.</p> <p>Il simbolo sta ad indicare che il timer corrispondente alle funzioni della cappa è attivo.</p> <p>Il simbolo segnala la manutenzione/pulizia del filtro antigrasso dopo 100 ore di utilizzo.</p> <p>Il simbolo segnala la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone dopo 200 ore di utilizzo.</p>
	<p>Selezione potenza zone cottura e/o velocità aspiratore Premere per 2 secondi il tasto On/Off .</p> <p>Selezionare o il Digit della Cappa o quello di una delle 4 zone di cottura.</p> <p>Si può aumentare o diminuire la potenza delle zone di cottura o la velocità dell' aspiratore premendo direttamente sul valore desiderato o scorrendo il dito (da destra verso sinistra o viceversa) a seconda se dobbiamo aumentare o diminuire il valore impostato.</p>

	<p>Selezione comandi Timer</p> <p>Premere per 2 secondi il tasto On/Off .</p> <p>Selezionare le zona dei comandi per la gestione dei Timer delle zone di cottura e dell' aspiratore che come standard visualizza " C L " (vedi le funzioni Timer).</p> <p>Il simbolo  indica il tasto per le funzioni di sicurezza (vedi "Blocco Tastiera (pulizia)").</p>
<p>A</p>	<p>Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED A è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".</p> <p>Si disattiva premendo il LED A confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED A da intenso a soffuso.</p> <p>Si riattiva premendo il LED A che passerà ad acceso intenso.</p>
	<p>Funzione di messa in PAUSA e RIAVVIO.</p> <p>In combinazione con altri tasti permette di entrare nel menù utente.</p>
	<p>Funzione Defrost scongela alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele ...etc.</p> <p>In combinazione con altri tasti permette di entrare nel menù installatore.</p>










7.3 Funzioni

Funzione	Descrizione
Blocco Tastiera (Sicurezza Bambini)	Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali.
	Attivazione: in assenza di pentole, premere per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 0 a 9 la barra di potenza seguendo l'animazione visibile. La conferma è data quando tutti i digit visualizzano  . Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
	Disattivazione: premere per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 9 a 0 la barra di potenza seguendo l'animazione visibile. Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
Blocco Tastiera (pulizia)	Permette di bloccare per 15 secondi le impostazioni del piano di cottura per una veloce pulizia.
	Attivazione: premere contemporaneamente i Digit  delle zone di cottura anteriore destra e anteriore sinistra. Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia da 15 secondi e si accende  .
	Disattivazione: premere  o aspettare il termine dei 15 secondi.
Timer delle zone di cottura	Conto alla rovescia con sveglia per lo spegnimento programmato di ciascuna zona di cottura.
	Attivazione: a piano acceso, selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare un valore sulla barra di potenza.
	Premere singolarmente sui Digit della zona comandi Timer, impostare singolarmente i valori scegliendoli sulla barra di potenza (Minimo 1 minuto - Massimo 99 minuti). La conferma avviene dopo 10 secondi inutilizzo.
	Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia se impostato, altrimenti come standard visualizza " C L ". Tutte le zone possono avere il Timer impostato e il display mostrerà sempre quello col tempo residuo più basso. Ripetere le operazioni per modificare il valore del Timer.
Disattivazione: impostare a zero i valori del timer o premere  .	

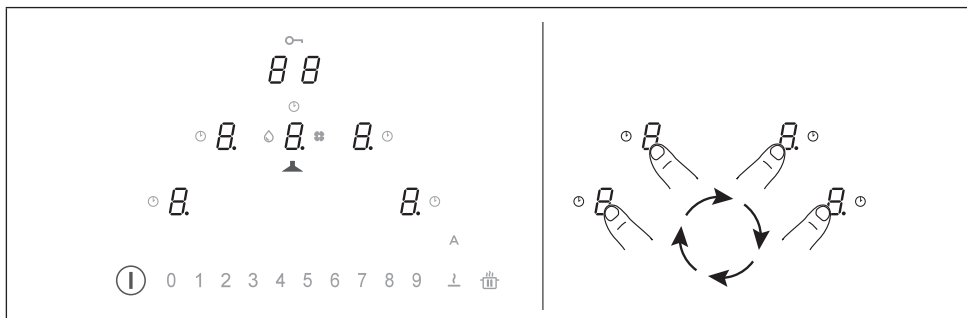
Timer (generico)	Conto alla rovescia con sveglia per uso generico.																														
	Attivazione: a piano acceso e senza pentole, premere singolarmente sui Digit della zona comandi Timer, impostare singolarmente i valori scegliendoli sulla barra di potenza (Minimo 1 minuto - Massimo 99 minuti). Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia se impostato, altrimenti come standard visualizza “ C L “.																														
	Disattivazione: impostare a zero i valori del timer o premere  due volte a piano spento.																														
Funzione mantenimento cibi caldi	Attivazione: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere il tasto  . Il Digit della zona selezionata visualizza  .																														
	Disattivazione: premere il tasto  o premere  .																														
Funzione Turbo	Sia le zone di cottura che la Cappa possono essere impostati ad una potenza extra.																														
	Attivazione: sia per la cappa che per le zone di cottura, premere 2 volte il “ 9 “ sulla barra di potenza. Il Digit corrispondente visualizza  .																														
	Disattivazione: selezionare uno degli altri possibili valori sulla barra di potenza.																														
Funzione riscaldamento rapido	<p>Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere per 3 secondi sulla barra di potenza il valore scelto (da 1 a 8). Il piano avrà un picco fino alla massima potenza per 15 secondi poi andrà alla potenza impostata per un tempo definito prima di spegnersi (Vedi tabella sotto). Il Display visualizza “ A “ + il valore selezionato.</p> <table> <tr><td>1</td><td>-></td><td>40 secondi</td></tr> <tr><td>2</td><td>-></td><td>72 secondi</td></tr> <tr><td>3</td><td>-></td><td>120 secondi</td></tr> <tr><td>4</td><td>-></td><td>176 secondi</td></tr> <tr><td>5</td><td>-></td><td>256 secondi</td></tr> <tr><td>6</td><td>-></td><td>432 secondi</td></tr> <tr><td>7</td><td>-></td><td>120 secondi</td></tr> <tr><td>8</td><td>-></td><td>192 secondi</td></tr> <tr><td>9</td><td>-></td><td>non disponibile</td></tr> <tr><td>P</td><td>-></td><td>non disponibile</td></tr> </table>	1	->	40 secondi	2	->	72 secondi	3	->	120 secondi	4	->	176 secondi	5	->	256 secondi	6	->	432 secondi	7	->	120 secondi	8	->	192 secondi	9	->	non disponibile	P	->	non disponibile
1	->	40 secondi																													
2	->	72 secondi																													
3	->	120 secondi																													
4	->	176 secondi																													
5	->	256 secondi																													
6	->	432 secondi																													
7	->	120 secondi																													
8	->	192 secondi																													
9	->	non disponibile																													
P	->	non disponibile																													

<p>Funzione Pausa + Riavvio</p>	<p>Questa funzione congela tutte le impostazioni del piano per circa 10 minuti se chi lo utilizza ha la necessità di assentarsi per un breve periodo di tempo.</p> <p>Durante la pausa :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna zona di cottura dissipa energia. - Tutti i Timer sono stoppati. - Le funzioni “Turbo” e “Riscaldamento Rapido” sono disattivate <p>Terminati i 10 minuti, il piano di cottura continuerà con tutte le azioni precedentemente impostate.</p>
<p>Attivazione: premere il tasto  per almeno 1 secondo, tutti i Digit indicano </p>	<p>Disattivazione: premere il tasto  per almeno 1 secondo finché non lampeggia, entro 10 secondi premere un qualsiasi altro tasto.</p>
<p>Funzione Richiamo</p>	<p>Questa funzione permette di recuperare tutte le impostazioni del piano in caso di spegnimento involontario o improvvisa mancanza di corrente.</p> <p>A piano spento, se entro 6 secondi riaccendiamo il piano tramite il tasto , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto per recuperare le funzioni precedentemente impostate. Il tutto confermato da un beep.</p> <p>A piano spento, se entro 6 secondi si riaccende, le funzioni precedentemente impostate vengono recuperate automaticamente.</p>
<p>Funzione Ponte</p>	<p>Questa funzione permette il collegamento di 2 zone di cottura in modo che possano essere controllate come un'unica grande zona di cottura. Ciò consente l'utilizzo di pentole con una fondo maggiore.</p> <p>Attivazione: a piano acceso premere contemporaneamente i tasti desiderati per selezionare le 2 zone su cui effettuare il ponte finché un Digit non visualizza  per indicare che la funzione è stata attivata.</p> <p>L'altro Digit serve per impostare la potenza.</p> <p>Attenzione: Le zone di cottura di sinistra non possono essere legate a quelle di destra e viceversa.</p> <p>Disattivazione: premere contemporaneamente i tasti su cui abbiamo fatto il ponte finché non scompare il simbolo .</p>
<p>Funzione Automatica rilevamento pentola</p>	<p>Se in una delle zone di cottura appoggiamo una pentola, il piano la rileva automaticamente ed accende il Digit corrispondente alla massima intensità visualizzando .</p>
<p>Indicazione del calore residuo</p>	<p>L'indicazione del calore residuo è una caratteristica di sicurezza per indicare che la superficie della zona di cottura ha ancora una temperatura maggiore o uguale a 60° C e può provocare ustioni se toccata a mani nude.</p> <p>Sul Digit della corrispondente zona di cottura si visualizza .</p>

7.4 Comandi Aspiratore

	
	<p>Simbolo Timer</p> <p>Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.</p>
	<p>Simbolo manutenzione filtro antigrasso</p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED  ed è sempre abilitata.</p>
<p>“9”</p>	<p>Premere sulla barra di potenza “ 9 “ per l' 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. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>
	<p>Premere per due volte sulla barra di potenza “ 9 “ per l' 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. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>
<p>Delay</p>	<p>Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo A.</p> <p>Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza. Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava “CL” ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.</p>
	<p>Simbolo manutenzione filtro al carbone</p> <ul style="list-style-type: none"> Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. Premere il tasto On/Off. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per: <p>Attivazione del filtro al carbone:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accende per 1 secondo e il dispositivo emette un doppio suono acustico. <p>Disattivazione del filtro al carbone:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone lampeggia due volte e il dispositivo emette un doppio suono acustico.
 	<p>Reset e riattivazione dei filtri</p> <ul style="list-style-type: none"> Trascorse 200 ore di funzionamento del filtro carbone e 100 ore del filtro grassi l' accensione delle relative icone segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro indicato. <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro a piano spento, procedere come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> Accendere il piano On/Off Premere il digit Cappa  per attivare la barra numerata. Premere il tasto “A” per almeno 5 secondi e attendere la conferma del reset segnalata da un doppio suono acustico e dallo spegnimento del simbolo. Se la conferma del reset (doppio suono acustico e spegnimento del simbolo) non avviene entro 6 secondi, spegnere il piano e ripetere la procedura dall' inizio.

7.5 Menu Utente (personalizzazioni)






Il Menu utente serve per personalizzare a piacere dell' utente le segnalazioni del piano, sia acustiche (tono e volume) che visive.


Premere il tasto .

Entro 3 secondi ripremere il tasto .

- Il simbolo  apparirà.


- Tenendo premuto il tasto  premere i 4 tasti Digit delle zone di cottura () uno per volta in senso orario partendo da sinistra.

Ogni pressione è segnalata da un beep e rilasciando il tasto  vedremo:

Sul Digit della zona di cottura posteriore sinistro apparirà scritto alternatamente  e un numero da 2 a 7 che indica il Codice Menù (Vedi tabella sotto).

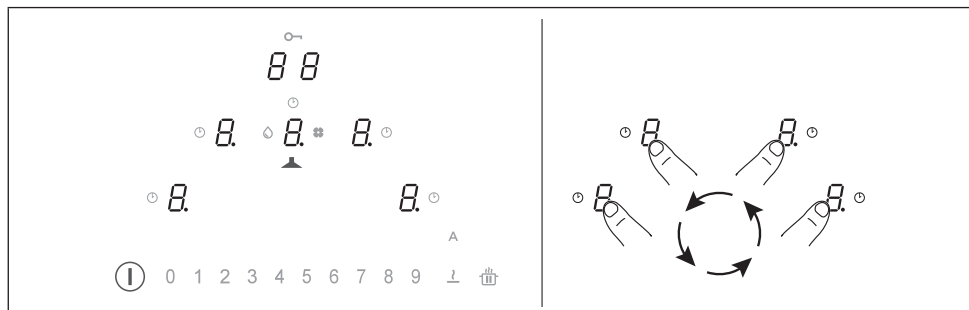
Sul Digit della zona di cottura anteriore sinistro apparirà scritto un numero che dipende dai valori indicati nella scelta (Vedi tabella sotto).

Premere il Digit della zona di cottura posteriore sinistro e un numero da 2 a 7 della barra di potenza per entrare nel menu settaggi (Vedi tabella sotto).

Una volta impostato il valore corretto, confermare tenendo premuto il tasto  fino a conferma.

Codice Menù	Descrizione	Valore
U2	Menù per la gestione del volume del tono tasti.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menù per la gestione del volume del tono segnali d' allarme.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menù per la gestione della luminosità del display.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menù per la gestione dell'animazione conto alla rovescia.	0 - 1
U6	Menu funzione di riconoscimento pentola sempre attivo.	0 - 1
U7	Menù per la gestione della segnalazione acustica a fine conto alla rovescia.	0 - 1 - 2

7.6 Menu ISTALLATORE (Impostazione potenza piano)



Nel primo allaccio alla rete domestica, l'installatore dovrà impostare la potenza dei fuochi del piano in considerazione delle reali possibilità e capacità della rete stessa. Se non risultasse necessario, possiamo andare direttamente ad accendere il piano tramite il tasto **ⓘ**, altrimenti seguire le operazioni sotto per entrare nel menu.

Alla prima alimentazione il simbolo **ⓘ** lampeggia.

Tenendo premuto il tasto **ⓘ** premere i 4 tasti Digit delle zone di cottura (**Ⓛ**) uno per volta in senso antiorario partendo da destra.

Ogni pressione è segnalata da un beep e rilasciando il tasto **ⓘ** vedremo:

Sul Digit della zona di cottura posteriore sinistro apparirà scritto alternatamente **Ⓛ** e **Ⓛ**.

Sul Digit della zona di cottura anteriore sinistro apparirà scritto **Ⓛ**.

Premere il Digit della zona di cottura posteriore sinistro e il numero 8 della barra di potenza per entrare nel menu settaggi. Operazione confermata dal cambiamento della visualizzazione da (**Ⓛ** e **Ⓛ**) a (**Ⓛ** e **8**).

In questo momento siamo nel menu per le impostazioni della potenza del piano.

Premere il Digit della zona di cottura anteriore sinistro e selezionare uno dei valori visualizzati nella barra di potenza (0-1-2-3) seguendo la tabella riportata sotto.

Una volta impostato il valore corretto, confermare tenendo premuto il tasto **ⓘ** fino a conferma.

	Kw
0	7,4 Kw
1	4,5 Kw
2	3,5 Kw
3	2,8 Kw

Funzione di Gestione della potenza

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico. La funzione di Gestione della potenza rileva l'erogazione della potenza massima di 3,7 kW/16 A per gli elementi di cottura combinati (fasi lato destro e sinistro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema di induzione.

A tal fine, viene monitorata in continuo la potenza totale, riducendola all'occorrenza. Se non è possibile fornire la potenza totale richiesta, un elemento di controllo riduce per impostazione predefinita la potenza di un altro elemento di cottura al livello immediatamente inferiore della rispettiva curva di potenza, in modo da non superare l'assorbimento di corrente di 16 A.

In questo caso il generatore rileva l'ultimo comando con più alta priorità inviato dall'interfaccia utente e riduce, se necessario, le impostazioni precedentemente attivate per un altro elemento di cottura.

La funzione di Gestione potenza si attiva dapprima anche al rilevamento della presenza di una pentola sull'elemento di cottura.

Esempio:

Se nella stessa fase (fasi lato destro e sinistro) si seleziona il livello di aumento della potenza (boost) (P) in una zona di cottura, automaticamente l'altra zona di cottura non può contemporaneamente superare il livello di potenza 5.


Questo aspetto è variabile a seconda della limitazione impostata sul prodotto (Vedi paragrafo 7.6).

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 il simbolo .

Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 20 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza .

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.

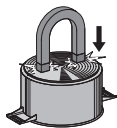
Pentole adatte:

- 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 , 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.

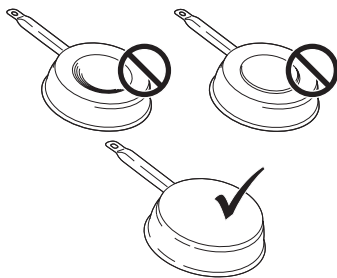
Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate. Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

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	
	Ø min (consigliato)	Ø max (consigliato)
210 mm × 190 mm (singola)	110 mm	145 mm

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 ronzo (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.

Accensione del dispositivo

Tenere premuto  per accendere il dispositivo.

- In tutti i display dei livelli di potenza visualizza "0".
- Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 20 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura

Premere sul Digit di riferimento  di una o più zone di cottura e impostare il livello 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	Bollitura acqua

Spegnimento di una zona di cottura

Toccare lo "0" della barra di potenza.

- Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 20 secondi.

Spegnimento del piano cottura

Toccare ① per qualche secondo per spegnere il piano cottura.


- Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 20 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.

Impostazioni Defrost


Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele.

- Selezionare la zona di cottura premendo il Digit corrispondente.
- Premere il tasto 

Regolazione PowerPlus

Sia i piani cottura che la Cappa possono essere impostati ad una potenza extra.


La zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. Può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

- Selezionare una delle zone e premere 2 volte il "9" sulla barra di potenza. Il Digit corrispondente visualizza .


Timer

Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato.

Impostazione del timer


- Piano cottura acceso
- Zona di cottura impostata
- Premere sul Digit 
- Impostare il Timer scegliendo tra 1 e 99 minuti.

Modifica del timer

- Timer impostato
- Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- Premere sul Digit 
- Impostare il Timer scegliendo tra 1 e 99 minuti.

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. Ciò consente l'utilizzo di pentole con una fondo maggiore.

Premere contemporaneamente i tasti desiderati per selezionare le 2 zone su cui effettuare il ponte finché un Digit non visualizza  per indicare che la funzione è stata attivata.

L'altro Digit serve per impostare la potenza.

Attenzione: Le zone di cottura di sinistra non possono essere legate a quelle di destra e viceversa.

Blocco bambini

- Dispositivo acceso
- Attivazione:
premere per 3 secondi uno dei 4 Digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 0 a 9 la barra di potenza. Tutti i Digit visualizzano . Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
- Disattivazione:
Premere per 3 secondi uno dei 4 Digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 9 a 0 la barra di potenza. Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.

MODELLO	HOBD482D
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Rimedio
"Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato"	Il comando della cappa non funziona	danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	Controllare la connessione. Se l'errore persiste, contattare il Servizio Assistenza.
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		
	Ventola non funzionante	Cavo della ventola scollegato	Collegare il Cavo
	Cappa non funzionante	Cavo di alimentazione Cappa scollegato	Ricollegare il cavo alimentazione della Cappa che si trova di fronte proprio sotto il piano cottura.

TC = TOUCH CONTROL

UI = INTERFACCIA UTENTE

NTC = SENSORE DI TEMPERATURA

8. 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.

9. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: 4300

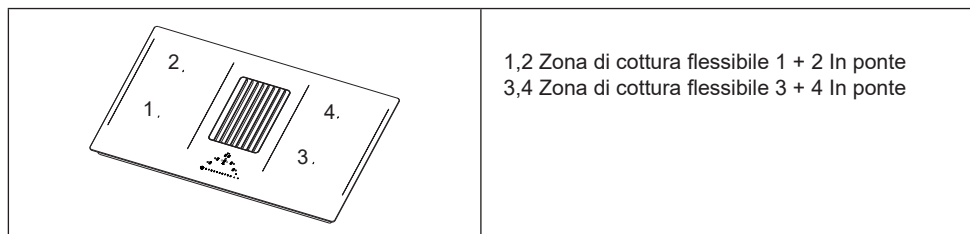
Modello: **HOB482D**

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.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.smeg.it

HOB482D



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: 3000 W	210 x 190
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametro	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	