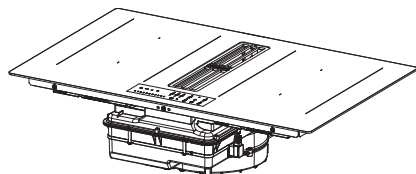




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



HOBD382N2
HOBD382MB2

IT	3
EN	18
FR	32
DE	48
NL	63
ES	78
PT	93
RU	108

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA



Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.



I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in

conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.

- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- 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 4 Pa, 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, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione 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.



AVVERTENZA: Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.



AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.



AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 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).

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, 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 le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifuoco.

AVVERTENZA: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estrattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

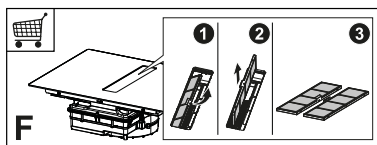
2. USO

- 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 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

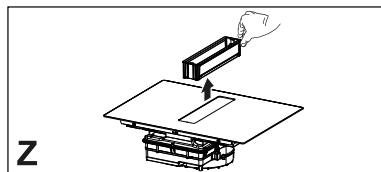
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.
- Se il filtro antiodori al carbone è fornito ed è del tipo (F) (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antiodori al carbone attivo può essere 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 (F).



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 detersivi!).
- 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).
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in la-

vastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie (Z).



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 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.

4. REQUISITI DEI MOBILI

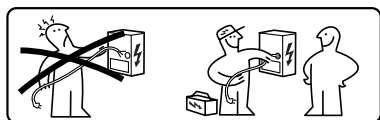
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro. 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 di-

spositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti. Per ragioni ergonomiche si consiglia una distanza minima di 1000 mm).

- 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




AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y", si consiglia di utilizzare un cavo alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo alimentazione : min 8 mm - max 12 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 nel manuale di installazione (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!


6. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

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.

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

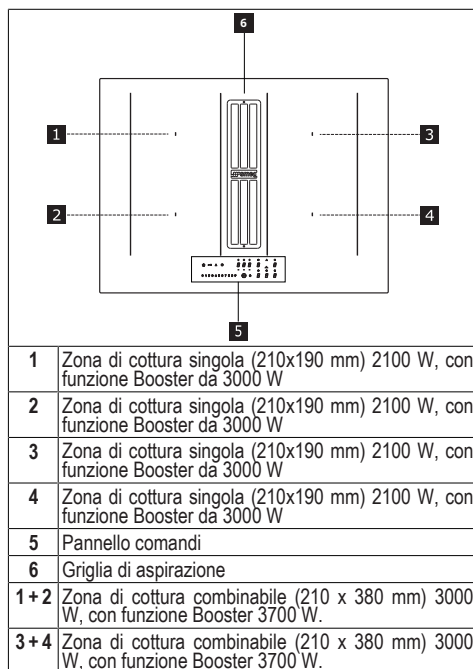
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

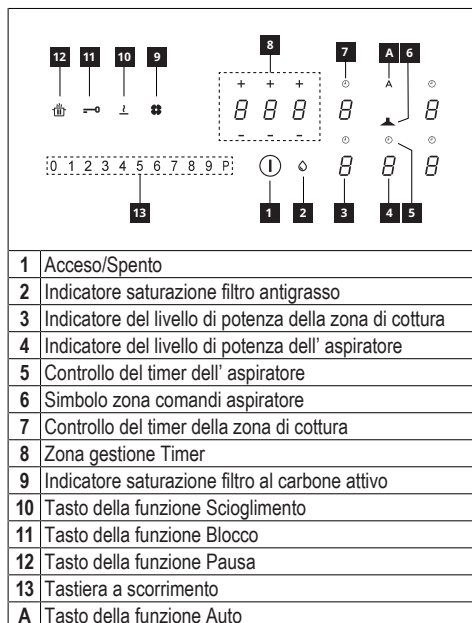
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al

contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica

8. PANNELLO COMANDI



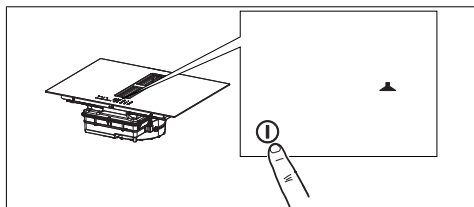
Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento . Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Accensione dell' apparecchio:



Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

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.

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

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.

9. LIMITAZIONE DI POTENZA

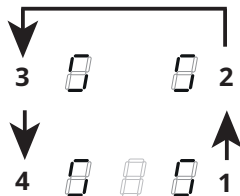
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ❶ o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto i digit delle zone di cottura indicano .
3. Mantenendo premuto , iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario.



Il digit posteriore sinistro indica e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con e premere “8” sulla barra della potenza.

Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.










Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo ❶.

10. FUNZIONI PIANO COTTURA

	<div style="text-align: center;"> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> (I) ⏻ 🕒 🔥 🕒 🕒 </div>
Dispositivo di sicurezza bambini	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.</p> <p>Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit (non visibili) accanto al punto sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
Blocco	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.</p> <p>In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.</p> <p>Per attivare: premere e mantenere premuto per 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere .</p>
Funzione Boost	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.</p>
Timer delle zone di cottura	<p>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</p> <p>Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>I 3 digit indicano "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Ore - Decimi - Minuti</p> </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</p> <p>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>Impostare i tre digit su "0 0 0" usando "+" o "-" o premere il tasto On/Off.</p>







Timer (generico)	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "- - -".</p> <p>Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "0 0 0".</p> <p>Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Decimi - Minuti</p> </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.</p> <p>Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su "0 0 0" o premere il tasto On/Off.</p>																						
Funzione Scioglimento	<p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere .</p> <p>Il digit della zona selezionata indica .</p> <p>Per disattivare: premere  o premere ①.</p>																						
Funzione Riscaldamento	<p>Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:</p> <table border="1" data-bbox="266 619 1038 914"> <thead> <tr> <th>Livello di potenza</th><th>Timer (secondi)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponibile</td></tr> </tbody> </table> <p>Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A".</p> <p>È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione.</p> <p>Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.</p>	Livello di potenza	Timer (secondi)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponibile	P	Non disponibile
Livello di potenza	Timer (secondi)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponibile																						
P	Non disponibile																						
Funzione Pausa	<p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.</p> <p>Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano .</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.</p>																						
Funzione di Richiamo	<p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.</p> <p>Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando ①, il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p>																						

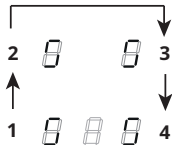
	<p>Simbolo manutenzione filtro al carbone</p> <p>Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sui digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per:</p> <p>Attivazione del filtro al carbone:</p> <p>Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accenderà per 1 secondo.</p> <p>Disattivazione del filtro al carbone:</p> <p>Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone lampeggia due volte.</p> <p>Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalera che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone.</p> <p>Reset e riattivazione del filtro al carbone</p> <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p>
--	--

U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Attiva 1 - Non attiva
U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento

13. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere .
- Premere di nuovo  e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto  inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto : i digit delle zone di cottura indicano .
- Tenendo , iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.





Il digit posteriore sinistro indica alternativamente  e un numero da 2 a 7 indicante il codice del menu.

Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max

- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.
 - Per uscire dal menu senza salvare, premere .
- Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

14. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

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 per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata."


15. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato

- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura. Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/destra	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

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.

16. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"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	Verifica collegamento/sostituzione del cavo LIN
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. Cavo 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

17. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

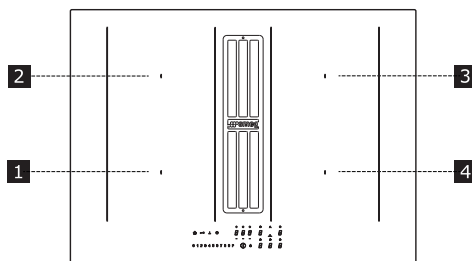
Tipo: **4300**

Modello: **HOBD382MB2 / HOBD382N2**
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.com

MODELLO	HOBD382MB2 HOBD382N2
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



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 x 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 380
Parametro	Valore	Dimensioni (mm)

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

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	

18. MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- 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.

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

1. SAFETY INFORMATION

 For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be extracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.

- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust backflow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.



WARNING: Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.



WARNING: Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.



WARNING: The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.
- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote-controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other

rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there is no backflow of combustion gases.

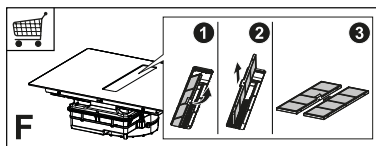
2. USE

- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

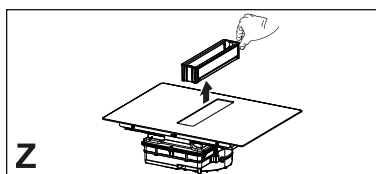
- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- If the Activated Charcoal odour filter is supplied and is of type (F) (refer to the assembly instructions), it can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regenera-

tion cycles (in case of particularly intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). Contact the after-sales service to order a new filter (F).



Regeneration procedure:

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is advisable to carefully read the user manual and the assembly instructions of the oven you own).
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grids in a dishwasher (Z).



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be consumed.

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent.

Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.

- Remove encrusted dirt, for example milk that has overflowed during boiling, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

4. INSTALLATION REQUIREMENTS

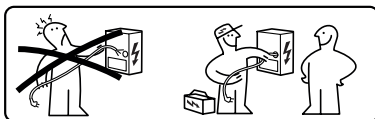
The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant

adhesives (min. 100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.

- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS



WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a Y-type connection. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 mm², SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm.


- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.



Attention! Do not weld any of the cables!


6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

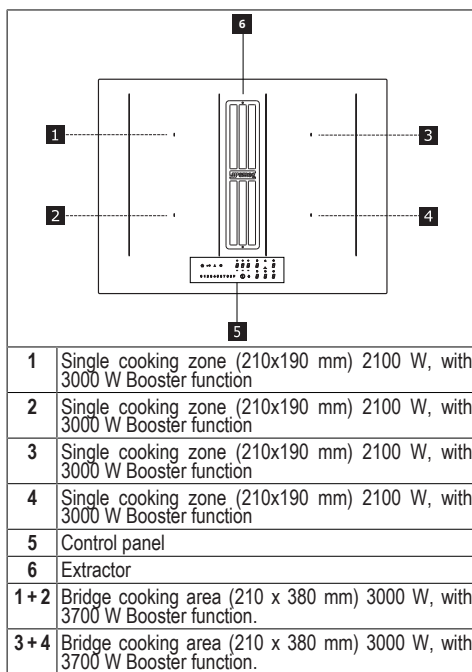
Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

- When you heat water, only use the quantity you require.


7. PRODUCT DESCRIPTION



INDICATORS

Pan detection

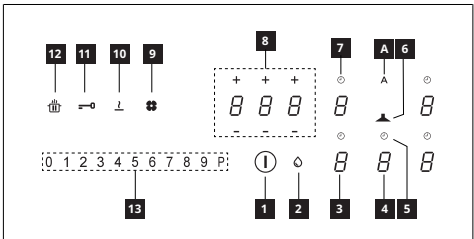
Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pot on the hob.

The detection system is able to recognise pots with magnetisable bottoms of a type suitable for use on induction hobs. If the pot is removed during operation or an unsuitable pot is used, the display will show the symbol .

Residual heat indicator

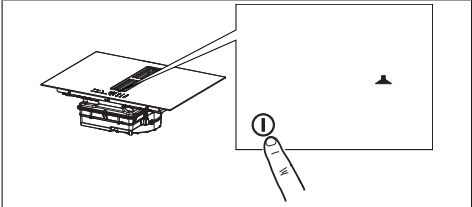
The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking zone indicates **H**.

8. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Grease filter saturation indicator
3	Cooking zone power level indicator
4	Extractor power level indicator
5	Extractor timer control
6	Extractor controls zone symbol
7	Cooking zone timer control
8	Timer management zone
9	Activated carbon filter saturation indicator
10	Melting
11	Lock key
12	Pause key
13	Scroll keypad
A	Auto key

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions.

At this point the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 20 seconds if it is not being used.

Warning: For safety reasons the hob can always be turned off using the On/Off button.

Warning: The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

The Digit lights up more intensely to confirm the operation.

The cooking zones can be activated by pressing the reference digit **8**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

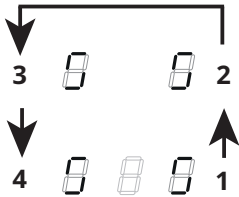
9. POWER LIMITATION

When connecting to the domestic power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking areas based on the actual capacity of the domestic power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ❶, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

- 1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only ❶ keeps flashing.
- 2. Press and hold ❶: the digits in the cooking area indicate ❷.
- 3. While holding down ❶, start pressing the zone digits, proceeding anti-clockwise.



The rear left digit indicates ❷ and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with ❷ and press “8” in the power bar.







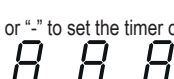
Select the front left digit and select the correct setting.













See the following table for the specifications:

Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ❶.

10. HOB FUNCTIONS

									
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: remove all cookware from the appliance, turn the appliance off. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the digits (not visible) next to point  on the left side. Release and slowly swipe along the power bar from 0 to BOOST. All the digits that indicate . The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: turn the appliance on and then press and hold any of the 5 digits for 3 seconds. Release and slowly swipe along the power bar from BOOST to 0. The 5 digit displays will lit up indicating 0 power level. The operations described must be completed within 10 seconds.</p>								
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.</p> <p>If the electricity supply is cut, the function is disabled.</p> <p>To enable: press  and hold for 1 second.</p> <p>To disable: press .</p>								
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "P" on the power bar. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p>								
Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div data-bbox="553 941 748 1053"><p>Hours - Tenths - Minutes</p></div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds.</p> <p>When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key.</p> <p>If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-" or press the On/Off key.</p>								

Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show " - - -". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hours - Tenths - Minutes</p> </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p> <p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0" "-" or press the On/Off key.</p>																						
Melting	<p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
Heating function	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="266 600 1040 895"> <thead> <tr> <th>Power level</th><th>Timer (seconds)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates "A". The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						
Pause function	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p> <p>To enable: With a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show .</p> <p>To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</p>																						
Recall function	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</p> <p>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</p>																						
Combo mode ("bridge" function)	<p>This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.</p> <p>To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking zones at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.</p>																						

AUTO function "A"	<p>The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED "A" brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than "1".</p> <p>It is deactivated by pressing the LED "A" which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than "1", on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED "A" changes intensity from bright to dim.</p> <p>It is reactivated by pressing the LED "A" which changes to brightly lit.</p>
------------------------------	--

11. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS



The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

"9"	Press "9" on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
"P"	Press "9" on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
Function Delay	<p>This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A".</p> <p>Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar.</p> <p>Press the Timer management Digit, which was displaying "CL" but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes.</p>
	<p>Timer symbol</p> <p>After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.</p>



Grease filter maintenance symbol

The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled.

Filter reset and reactivation

After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart.



Charcoal filter maintenance symbol

The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to:

Activate the charcoal filter:

The charcoal (odour) filter symbol lights up for 1 second.

Deactivate the charcoal filter:

The charcoal (odour) filter symbol flashes twice.







After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter.

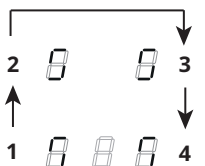
Reset and reactivation of the charcoal filter


After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the anti-odour filter will turn off and the countdown will restart.

13. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph.

- Press .
- Press and hold  again for 3 seconds.
- The  key starts flashing.
- Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
- Hold  and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.




The rear left digit alternately indicates  and a number from 2 to 7 indicating the menu code.


The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding  for 2 seconds.

- To exit the menu without saving, press .

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left side and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

In this case the generator detects the last command with the highest priority sent by the user interface and, if necessary, reduces the previous settings activated for another cooking element.

The Power management function is first activated when the presence of a pan is detected on the cooking element.

Example:


If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited."

15. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use the pans

Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones. To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans

Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent controlling of the temperature or would automatically switch off the cooking zone if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and

disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
"Acoustic signal upon ignition. No error code displayed"	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Please check the connection. If the error persists, please contact After Sales Service
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		
	Fan not working.	Fan cable unplugged.	Connect the cable.
	Hood not working.	Power cable. Cable unplugged.	Reconnect the hood power cable found towards the front right underneath the hob.

TC = TOUCH CONTROL

UI = USER INTERFACE

NTC = TEMPERATURE SENSOR

17. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

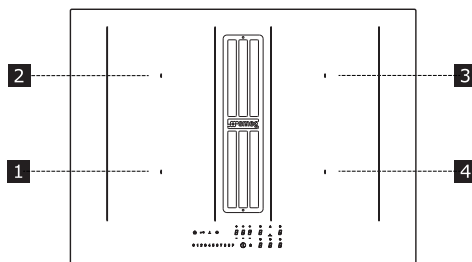
Model: **HOBD382MB2 / HOBD382N2**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on the technical data is available on the website: www.smeg.com

MODEL	HOBD382MB2 HOBD382N2
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw



1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge
3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 x 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380

1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge
3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Parameter	Value	Dimensions (mm)
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

18. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with the EEC directives.

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ



Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.




Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section **RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.


- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.

- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Se référer aux accessoires en vente sur le marché, indiqués dans le manuel d'installation (pour les tubes circulaires : diamètre minimum de 120 mm). La longueur du tube d'échappement doit être aussi courte que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
- Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés par des sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa pour éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.


- Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
- En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.

 **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

 **AVERTISSEMENT** : Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre

des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

AVERTISSEMENT : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

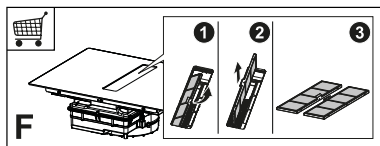
- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Les hottes de cuisine et autres aspirateurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces), en raison du retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou de tout autre extracteur de fumées de cuisson, vérifier que les appareils à gaz sont testés par une personne compétente afin de garantir qu'il ne se vérifie pas de reflux de gaz de combustion.

2. UTILISATION

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

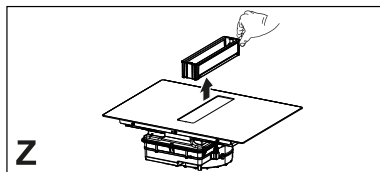
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Si le filtre à charbon est fourni et est de type (F) (consulter la notice de montage) il peut être régénéré. Le filtre anti-odeur à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Contacter le service client pour commander un nouveau filtre (F).



Marche à suivre pour la régénération :

- Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants !).
- Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage du four).
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle (Z).



Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne pas consommer les aliments qui seraient tombés ou se seraient accidentellement déposés sur la surface ou sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté.

leuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.

- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, retirer la saleté incrustée, comme le lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

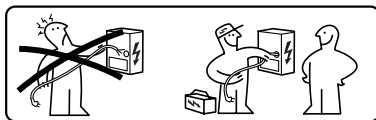
4. EXIGENCES DES MEUBLES

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La plaque de cuisson est prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment d'espace pour travailler confortablement.
- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.


- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit)).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BIPHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).



Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES


Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole  figurant sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants

électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Élimination des matériaux d'emballage

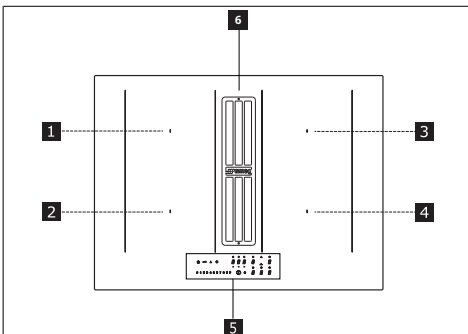
Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT




1	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
2	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.
3+4	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est dotée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson.

Le système de détection peut reconnaître les casseroles ayant un fond magnétique d'un type adapté à une utilisation sur les plaques de cuisson à induction.

Si la casserole est retirée pendant le fonctionnement ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée, l'afficheur montre le symbole .

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la

touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

8. BANDEAU DE COMMANDE

The diagram shows a control panel with various buttons and indicators. Callouts 1 through 13 and A point to specific features: 1 (On/Off), 2 (Filter saturation), 3 (Cooking power), 4 (Extractor power), 5 (Extractor timer), 6 (Extractor zone), 7 (Cooking timer), 8 (Cooking timer display), 9 (Active carbon filter), 10 (Pause), 11 (Lock), 12 (Pause), 13 (Adjustment zone), and A (Auto function).

1	Branché/Débranché
2	Indicateur de saturation filtre antigras
3	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
4	Indicateur du niveau de puissance de l'aspirateur
5	Contrôle du temporisateur de l'aspirateur
6	Symbole zone commandes aspirateur
7	Contrôle du temporisateur de la zone de cuisson
8	Zone gestion temporisateur
9	Indicateur saturation filtre au charbon actif
10	Touche de la fonction Fonte
11	Touche de la fonction Verrouillage
12	Touche de la fonction Pause
13	Zone de réglage
A	Touche de la fonction Auto

Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence **B**. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner

les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Mise en marche de l'appareil :

The diagram shows the cooktop being plugged into a wall outlet. A callout 1 points to the power button on the control panel.

Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson.

À partir de ce moment, la plaque de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inutilisation.

Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque de cuisson en intervenant sur la touche On/Off .

Attention : Dans le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles éclairées / visibles et ce sont les seules qui peuvent être activées.

Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.

La confirmation est donnée par l'éclairage de la touche sensitive qui devient intense.

9. LIMITATION DE PUISSANCE




Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

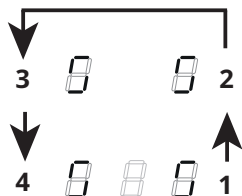
Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur **1** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.


Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **Q** clignote.

2. Maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
3. En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones en procédant dans le sens antihoraire.




La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.















Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.







Voir le tableau suivant pour les spécifications :


Valeur sur la barre de la puissance	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON



	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P     	
Dispositif de sécurité enfants	<p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensitive correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 le long de la barre de puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensibles indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p>
Verrouillage	<p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée.</p> <p>En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.</p> <p>Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur .</p>
Fonction Boost	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. La touche sensitive correspondante indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.</p>
Temporisateur des zones de cuisson	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : Avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <p style="text-align: center;">    </p> <p style="text-align: center;">Heures - Dixièmes - Minutes</p> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé.</p> <p>Pour désactiver : avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Programmer les trois touches sensibles sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - » ou appuyer sur la touche ON/OFF.</p>

Temporisateur (géné- rique)	<p>Temporisateur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.</p> <p>Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ».</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ».</p> <p>Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Heures - Dixièmes - Minutes</p> </div> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</p> <p>Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour programmer l'afficheur su « 0 0 0 » « - » ou frapper la touche ON/OFF.</p>																						
Fonction Fonte	<p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>La touche sensible de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .</p>																						
Fonction Chauffage	<p>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :</p> <table border="1" data-bbox="266 635 1038 933"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th><th>Temporisateur (secondes)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».</p> <p>Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.</p> <p>Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</p>	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	P	Non disponible
Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
P	Non disponible																						
Fonction Pause	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</p> <p>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde.</p> <p>Tous les afficheurs indiquent .</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</p>																						
Fonction de Rappel	<p>Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.</p> <p>Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p>																						

Mode combiné (fonction « pont »)	<p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles des foyers de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition de la touche  qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.</p>
Fonction AUTO « A »	<p>Par défaut, au moment de la mise en marche de la plaque de cuisson/aspirateur, la hotte s'active en mode automatique et la LED « A » s'allume de façon intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à « 1 ».</p> <p>Pour la désactiver, appuyer sur la LED « A », cette action est confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible. La désactivation se fait aussi en appuyant sur une valeur, supérieure à « 1 » sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible.</p> <p>Pour réactiver, appuyer sur la LED « A » qui s'éclairera de façon intense.</p>

11. TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction
<p>– Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.</p> <p>– Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .</p> <p>Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.</p>		

14. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3700 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. Si la puissance totale requise ne peut être fournie, un élément de contrôle réduit par défaut la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de puissance correspondante, de manière à ne pas dépasser une absorption de courant de 16 A.

Dans ce cas, le générateur détecte la dernière commande la plus prioritaire envoyée par l'interface utilisateur et, s'il y a lieu, diminue les programmations précédemment activées pour un autre élément de cuisson.

La fonction de Gestion de puissance s'active d'abord aussi à la détection de la présence d'une casserole sur l'élément de cuisson.

Exemple :

Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le ni-


veau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

15. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimum de la casserole pour les différentes zones de cuisson. Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm

Simple gauche/ droite	110 mm	190 mm
--------------------------	--------	--------

Casseroles/poêles vides ou à fond fin

N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond fin sur la plaque de cuisson, car cela ne vous permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, ce qui pourrait endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ces champs électromagnétiques génèrent de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Les casseroles et les poêles peuvent générer toute une variété de bruits ou de vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis

Ce bruit se vérifie avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stratifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la quantité et le mode de préparation de la nourriture.

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont utilisées à pleine puissance et sur deux

zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/remplacement du câble LIN
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Câble du ventilateur débranché.	Brancher le câble.
	La hotte ne fonctionne pas.	Câble d'alimentation. Câble débranché.	Rebrancher le câble d'alimentation de la hotte qui se trouve en face, juste en-dessous de la plaque de cuisson.

TC = TOUCH CONTROL

UI = INTERFACE UTILISATEUR

NTC = CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

17. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

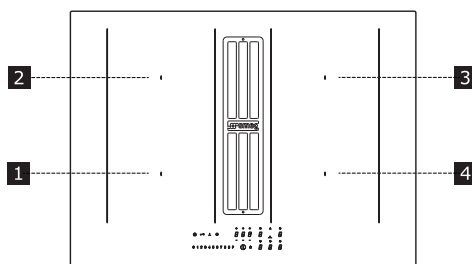
Modèle : **HOBD382MB2 / HOBD382N2**

Voir la plaque d'identification appliquée sur le fond du produit.

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

Des informations supplémentaires sur les données techniques sont disponibles sur le site : www.smeg.com

MODÈLE	HOBD382MB2 HOBD382N2
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	830 x 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Caractéristiques électriques et des éléments chauffants		
Zone de cuisson 1,2,3,4	2 100 W ; Power Boost : 3 000 W	210 x 190

1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost : 3700 W	210 x 380
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

18. MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

- S'assurer que l'entretien des composants électriques est exclusivement effectué par le fabricant ou par le service après-vente.
- S'assurer que les câbles endommagés sont remplacés exclusivement par le fabricant ou par le service après-vente agréé.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

- Type de panne
- Modèle de l'appareil (Art./Code)
- Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque d'identification. La plaque d'identification est fixée au fond de l'appareil.

Informations sur le produit conforme au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN



Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.




Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.


- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.

- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbare Zubehör (für Rundrohre: Minstdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung ist so kurz wie möglich zu halten.
- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
- Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
- Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.

- Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.

 **WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.

 **WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

 **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke erstickern.

WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Wrasenabzuges, dass die Gasgeräte von kompetenten Personen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Verbrennungsgase kommt.

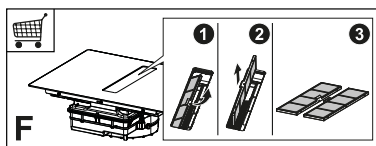
2. GEBRAUCH

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.

- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Falls der Kohle-Geruchsfilter mitgeliefert wird und vom Typ (F) ist (siehe Montageanleitung), kann dieser regeneriert werden. Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren). Wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung, um einen neuen Filter (F) zu bestellen.

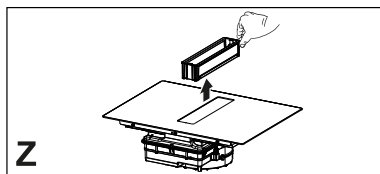


Regenerierungsverfahren:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme.

me zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).

- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Waschen Sie die Gitter nicht in einem Geschirrspüler (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschraber bei noch heißem Koch-

feld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.

- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschraber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschraber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalklösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.

- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).

⚠ Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!


6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

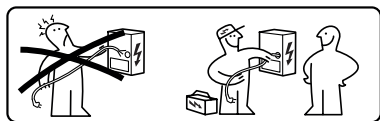
Entsorgung von Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol  sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



⚠ WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG

1	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.
3+4	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, das das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt. Das Erkennungssystem ist in der Lage, Töpfe mit magnetisierbarem Boden zu

erkennen, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind. Wird während des Betriebs der Topf entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet, erscheint das Symbol am Display .

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt an .

8. BEDIENFELD

1	Ein/Aus
2	Sättigungsanzeige Fettfilter
3	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
4	Leistungsanzeige des Abzugs
5	Timer-Steuerung des Abzugs
6	Symbol für den Steuerbereich des Abzugs
7	Timer-Steuerung des Kochbereichs
8	Steuerungsbereich des Timers
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Schmelzfunktionstaste
11	Sperrfunktionstaste
12	Pausenfunktionstaste
13	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

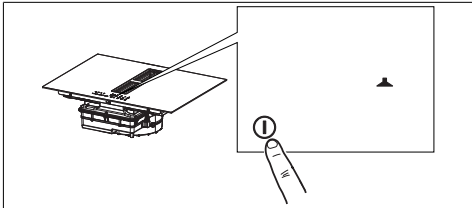
Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das ent-

sprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

Achtung: Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .

Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.

9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

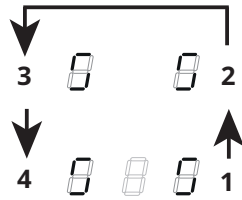
Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene

Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

- 1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur ① blinkt weiter.
- 2. Drücken Sie ① und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen ①.
- 3. Halten Sie ① gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.



Das hintere linke Digit zeigt ① eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.






Wählen Sie das Digit mit ① und drücken Sie“ 8 “ auf der Leistungsleiste.












Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:












Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-Standardeinstellung
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ①, um den Eingabe zu bestätigen.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

<div style="margin-bottom: 10px;"> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </div> <div style="text-align: center;">      </div>	<p>Kindersicherung</p> <p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt  links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Sperren</p> <p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren:  1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren:  drücken.</p> <p>Boost-Funktion</p> <p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p> <p>Timer der Kochzonen</p> <p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit.</p> <p>Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p style="text-align: center;">Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.</p>
--	---

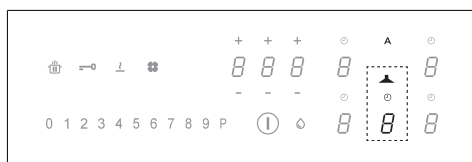
Timer (allgemein)	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.</p> <p>Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „---“.</p> <p>Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“.</p> <p>Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.</p> <p>Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.</p>																						
Schmelzfunktion	<p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.</p> <p>Das Digit der ausgewählten Zone zeigt .</p> <p>Zum Deaktivieren  oder  drücken.</p>																						
Aufwärmfunktion	<p>Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:</p> <table border="1" data-bbox="267 638 1042 933"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th><th>Timer (Sekunden)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> <p>Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsleiste gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an.</p> <p>Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab.</p> <p>Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</p>	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nicht verfügbar	P	Nicht verfügbar
Leistungsstufe	Timer (Sekunden)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nicht verfügbar																						
P	Nicht verfügbar																						
Pausenfunktion	<p>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen .</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.</p>																						
Abruffunktion	<p>Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.</p> <p>Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.</p>																						

Kombifunktion („Brückenfunktion“)	<p>Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.</p> <p>Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die 2 Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit 7 erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.</p>
AUTO-Funktion „A“	<p>Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist.</p> <p>Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft.</p> <p>Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet.</p>

11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS



Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

„9“	Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.
„P“	Drücken Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

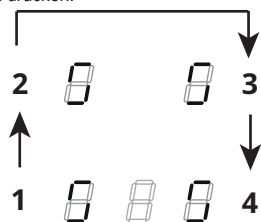
Funktion Verzögerung	<p>Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“.</p> <p>Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein.</p> <p>Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt.</p>
	<p>Timer-Symbol</p> <p>Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.</p>
	<p>Symbol der Fettfilterwartung</p> <p>Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert.</p> <p>Zurücksetzen und Reaktivierung des Filters</p> <p>Nach der Filterwartung: drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.</p>

	<p>Kohlefilter-Wartungssymbol Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur:</p> <p>Aktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf.</p> <p>Deaktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal.</p> <p>Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist.</p> <p>Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters Nach der Filterwartung: drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.</p>
--	---

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie ①.
- Drücken sie erneut ① und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
- Halten Sie weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menü-Code.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

- Nach Eingabe des korrekten Werts ① für 2 Sekunden drücken.

- Um das Menü zu verlassen, drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Steht die benötigte Gesamtleistung nicht zur Verfügung, reduziert ein Steuerelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten Priorität und reduziert gegebenenfalls

die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

Beispiel:


Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Verwendung von Töpfen

Minstdurchmesser des Topfes/der Pfanne für verschiedene Kochzonen. Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Refe-

renzpunkte abdecken und einen geeigneten Minstdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere Töpfe/Pfannen oder mit dünnem Boden

Verwenden Sie keine leeren Töpfe/Pfannen mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da dadurch die Temperatur nicht kontrolliert oder die Kochzone bei zu hoher Temperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden kann. Es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt werden. Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit hoher Hitze und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld auf die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Lautes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Lüftergeräusche

Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde eine ständige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		
	Lüfter funktioniert nicht.	Lüfterkabel abgeklemt.	Kabel anschließen.
	Abzugshaube funktioniert nicht.	Netzkabel. Netzkabel abgeklemt.	Schließen Sie das Netzkabel der Abzugshaube wieder an, das sich vorne direkt unter dem Kochfeld befindet.

TC = TOUCHBEDIENUNG

UI = BEDIENERSCHNITTSTELLE

NTC = TEMPERATURSENSOR

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

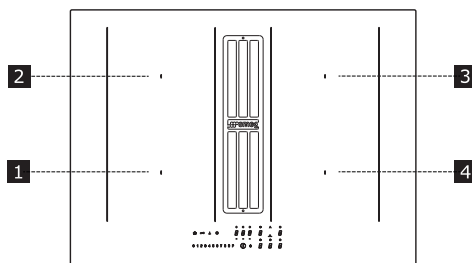
Modell: HOBD382MB2 / HOBD382N2

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter: www.smeg.com

MODELL	HOBD382MB2 HOBD382N2
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	830 x 520 (L x P)
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190

1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

18. WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID



Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.



De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.

- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingssystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 120 mm). De lengte van de afvoerbuys moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De regelgeving inzake de luchtafvoer moet worden nageleefd.
- Sluit de afzuigkap niet aan op afvoerkanalen gebruikt voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
- Als de afzuigkap wordt gebruikt met niet-elektrische apparaten (bijv. apparaten met gasbranders) moet een voldoende ventilatie in de ruimte gegarandeerd worden om de terugstroming van de afgevoerde gassen te voorkomen. Als het kooktoestel gebruikt wordt in combinatie met apparaten die gevoed worden door niet-elektrische energiebronnen, mag de negatieve druk van de ruimte niet de 4 Pa overschrijden, om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kooktoestel in de ruimte worden aanzogen.
- De lucht mag niet worden uitgestoten via een kanaal dat gebruikt wordt als schoorsteen voor met gas of andere brandstoffen gevoede apparaten.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit de stekker van het apparaat aan op een goed bereikbaar stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.

- Het is belangrijk dat voor de afvoer van de rookgassen de technische voorschriften en de veiligheidsmaatregelen van de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen strikt worden nageleefd.



WAARSCHUWING: Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.



WAARSCHUWING: Indien de schroeven of bevestigingssysteem niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.



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

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Aanbevolen wordt om in de ruimte een goede ventilatie te garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met door gas of andere brandstoffen gevoede apparaten (niet van toepassing op apparaten die de lucht in de ruimte slechts laten recirculeren).

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of zichtbare schade van het materiaal vertoont.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een

apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpole schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Afzuigkappen en andere afzuigtoestellen van de kookdampen kunnen afbreuk doen aan de veilige werking van op gas of andere brandstoffen functionerende apparaten (inclusief die geplaatst in andere omgevingen), in verband met de terugstroming van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander afzuigtoestel van de rookdampen moet ervoor gezorgd worden dat de gastoeestellen getest worden door een gekwalificeerde persoon, om te garanderen dat er geen sprake is van terugstroming van de verbrandingsgassen.

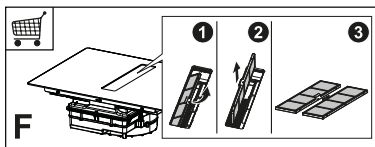
2. GEBRUIK

- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie zou vlam kunnen vatten.

- Activeer het apparaat niet door middel van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Klim niet op het apparaat om beschadiging ervan te voorkomen.
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

3. REINIGING EN ONDERHOUD

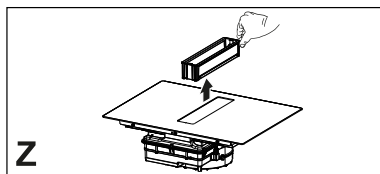
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.
- Als het koolstofgeurfilter wordt bijgeleverd en van het type (F) is (verwijs naar de montage-instructies), dan kan het geregenereerd worden. Het actieve koolfilter kan om de 3-4 maanden worden gewassen en geregenereerd (of vaker indien de afzuigkap intensief wordt gebruikt), tot een maximum van 8 regeneratiecycli (bij bijzonder intensief gebruik wordt aanbevolen niet meer dan 5 cycli te gebruiken). Neem contact op met de serviceafdeling om een nieuw filter (F) te bestellen.



Regeneratieprocedure:

- Was in de vaatwasmachine bij een maximale temperatuur van 70°C, of was met de hand in warm water, zon-

- der gebruik van schuursponsjes (en zonder reinigingsmiddelen!).
- Droog het filter gedurende 2 uur in de oven bij een maximale temperatuur van 70°C (lees aandachtig de handleiding van uw oven).
 - Vetfilters moeten om de 2 maanden van gebruik gereinigd worden, of vaker in geval van een bijzonder intensief gebruik, en kunnen in de vaatwasser gewassen worden. Was de roosters niet in de vaatwasser (Z).



Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Voedsel dat per ongeluk op het oppervlak, de functionele of esthetische elementen van de kookplaat valt of erop blijft liggen, mag niet worden geconsumeerd.

Reiniging van het apparaat

- Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.

- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

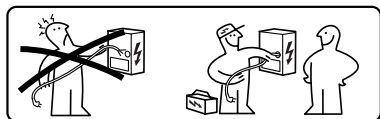
4. EISEN VAN DE KASTJES

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad. De kookplaat moet worden ingebouwd in het keukenblad, boven een kastje met een breedte van 600 mm of meer.
- Als het apparaat gemonteerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 100°C): het gebruik van ongeschikte materiaal en kleefmiddelen kan vervorming en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op

- een zodanige afstand worden gemon-
teerd dat er voldoende ruimte be-
schikbaar is om comfortabel te kun-
nen werken.
- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand van de instal-
latie-afbeeldingen in acht wordt
genomen.
 - De minimale afstand tussen het ge-
monteerde apparaat en de achter-
wand wordt aangegeven op de instal-
latie-afbeelding van het inbouwappa-
raat (150 mm voor zijwanden, 40 mm
voor de achterwand en 500 mm tot de
eventuele kastjes boven het apparaat.
Om ergonomische redenen wordt een
minimale afstand van 1000 mm aan-
bevolen).
 - Om binnendringen van vloeistoffen
tussen de rand van de kookplaat en
het keukenblad te voorkomen, moet
voorafgaand aan de installatie de bij-
geleverde zelfklevende afdichting
worden aangebracht over de gehele
buitenste rand van de kookplaat.

5. ELEKTRISCHE AANSLUITING



⚠ WAARSCHUWING: Alle elektri-
sche aansluitingen dienen door
een erkend elektricien tot stand te
worden gebracht.

- Neem het aansluitschema in acht
(aangebracht op de onderkant van het
product).
- Dit apparaat heeft een aansluiting van
het type "Y"; aangeraden wordt om
een voedingskabel H05V2V2-F van 5
x 2,5 mm² te gebruiken, EENFASE en
TWEETFASE verbinding: minimale
doorsnede van de geleiders: 2,5 mm².
Buitendiameter van de voedingska-
bel: min 8 mm - max 12 mm.

- De aansluitklemmen zijn toegankelijk
door de afdekking van de aansluitkast
te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van
het elektriciteitsnet van de woning
(spanning, maximaal vermogen en
stroom) compatibel zijn met die van
het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangege-
ven in de installatiehandleiding (in
overeenstemming met de referentie-
normen voor netspanning van kracht
op nationaal niveau).



Opgelet! De kabels mogen niet
gelast worden!

6. MILIEUASPECTEN

Verwijdering van huishoudelijke ap- paraten

Het symbool  op het product of de ver-
pakking geeft aan dat het product niet
met het normale huishoudelijke afval
mag worden weggegooid. Het product
moet worden verwerkt bij een speciaal
inzamelcentrum voor de recycling van
elektrische en elektronische apparatuur.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de
juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u
mogelijk voor mens en milieu negatieve
gevolgen die zich zouden kunnen voor-
doen in geval van een verkeerde afval-
behandeling. Neem voor meer details
over het recyclen van dit product contact
op met uw gemeente, de plaatselijke
vuilophaaldienst of de winkel waar u het
product hebt gekocht.

Het apparaat voldoet aan de richtlijn
2012/19/EU inzake de vermindering van
gevaarlijke stoffen in elektrische en elek-
tronische apparaten en de verwerking
van het afval.

Verwijdering van verpakkingsmateri- alen

Materialen met het symbool  zijn recy-
cleerbaar. Werp het verpakkingsmateri-
aal in speciale containers om het te recy-
clen.

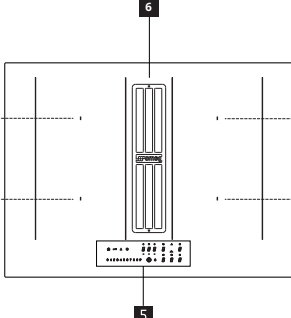
Energie besparen

Het is mogelijk om dagelijks energie te

besparen tijdens het koken door de onderstaande tips op te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

7. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT




1	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1+2	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.
3+4	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

INDICATOREN


Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

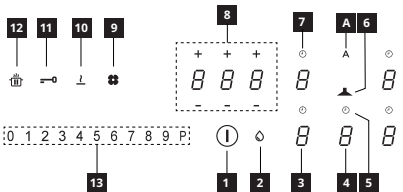
Dit detectiesysteem is in staat om pannen te herkennen met een magnetiseerbare bodem die geschikt zijn voor inductie.

Als de pan tijdens het gebruik wordt verwijderd of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .


Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont .

8. BESTURINGSPANEEL



1	Aan/Uit
2	Indicator verzadiging vetfilter
3	Indicator vermogensniveau van de kookzone
4	Indicator vermogensniveau van de afzuigkap
5	Controle van de timer van de afzuigkap
6	Symbool zone bediening afzuigkap
7	Controle van de timer van de kookzone
8	Zone beheer Timer
9	Indicator verzadiging actieve koolfilter
10	Toets functie Smelten
11	Toets functie Blokkering
12	Toets functie Pauze
13	Vermogensbalk
A	Toets functie Auto

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit . De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

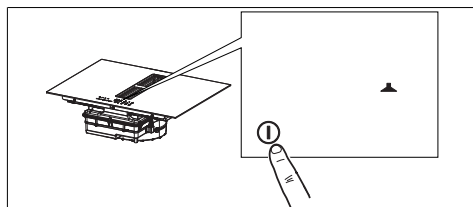
Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aan-

wezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

Inschakeling van het apparaat:



Druk 2 seconden op de On/Off-toets om de functies van de kookplaat in te schakelen en te activeren.

Nu is de kookplaat ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuigkap hebben vermogensstand nul. De kookplaat wordt na 20 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

Opgelet: Om veiligheidsredenen is het altijd mogelijk om de kookplaat uit te schakelen met de On/Off-toets.

Opgelet: Op het bedieningspaneel zijn alle selecteerbare functies altijd verlicht/zichtbaar en alleen deze functies kunnen worden geactiveerd.

De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.

De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de Digit.

9. VERMOGENSBEPERKING

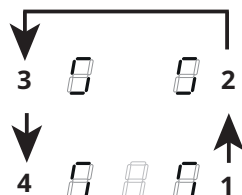
De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ① of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

1. Alle digits zullen gedurende enkele seconden oplichten en vervolgens uit gaan; alleen ① blijft knipperen.
2. Houd ① ingedrukt de digits van de kookzones tonen 5.
3. Houd ① ingedrukt en begin, tegen de wijzers van de klok in, op de digits van de zones te drukken.



De digit linksachter toont 5 en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

Selecteer de digit met 5 en druk op “8” op de vermogensbalk.

Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.












Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

De ingevoerde correcte waarde moet bevestigd worden door ① ingedrukt te houden.

10. FUNCTIES KOOKPLAAT

	 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 0123456789P </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> (I) ⊖ ⊕ A </div>
Kinderslot	<p>Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur</p> <p>Activering: als er een pan aanwezig is op de kookplaat, houd dan de overeenkomstige digit gedurende 3 seconden ingedrukt. Is er geen pan aanwezig op de kookplaat, houd dan één van de 5 digits (niet zichtbaar) links naast de punt gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. Alle digits tonen L.</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> <p>Deactivering: houd één van de 5 digits van de kookzones gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p>
Blokking	<p>Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.</p> <p>In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd.</p> <p>Activering: houd gedurende 1 seconde ingedrukt.</p> <p>Deactivering: druk op .</p>
Functie Boost	<p>Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.</p> <p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde "P" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont P.</p> <p>Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p>
Timer van de kookzones	<p>Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.</p> <p>De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.</p> <p>Activering: Druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone.</p> <p>De 3 digits tonen "0 0 0". Druk op "+" of "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Uren - Tienden - Minuten</p> </div> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden.</p> <p>Deactivering: druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone.</p> <p>Stel de drie digits in op "0 0 0" met gebruik van "+" of "-", of druk op de toets On/Off.</p>

Timer (algemeen)	<p>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</p> <p>Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>De 3 digits voor het beheer van de timer tonen "- - -".</p> <p>Druk op de digit om het menu van de timer te openen en "0 0 0" weer te geven.</p> <p>Druk op "+" of "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <div style="text-align: center;">  Uren - Tienden - Minuten </div> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen.</p> <p>Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>Druk op de digit voor toegang tot het menu van de timer en gebruik "+" en "-" om het display in te stellen op "0 0 0 """, of druk op de toets On/Off.</p>																						
Functie Smelten	<p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op .</p> <p>De digit van de geselecteerde zone toont .</p> <p>Deactivering: druk op  of op .</p>																						
Functie Verwarmen	<p>Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:</p> <table border="1" data-bbox="264 654 1042 954"> <thead> <tr> <th>Vermogensniveau</th><th>Timer (seconden)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> </tbody> </table> <p>Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A".</p> <p>Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld.</p> <p>De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.</p>	Vermogensniveau	Timer (seconden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niet beschikbaar	P	Niet beschikbaar
Vermogensniveau	Timer (seconden)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Niet beschikbaar																						
P	Niet beschikbaar																						
Functie Pauze	<p>Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.</p> <p>Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, gedurende ten minste 1 seconde de toets van de functie Pauze  ingedrukt. Alle displays tonen .</p> <p>Deactivering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.</p>																						
Functie Oproepen	<p>Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.</p> <p>Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door  aan te raken, de toets  knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets  om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.</p>																						

Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken.
	Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.
	Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de linker of rechter kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit 7 verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.
Functie AUTO "A"	<p>Als de kookplaat/afzuigkap wordt ingeschakeld, wordt de afzuigkap standaard in de automatische modus geactiveerd en gaat de led "A" fel branden. De afzuigkap treedt in werking als de vermogensstand van de kookzones hoger is dan '1'.</p> <p>De afzuigkap wordt uitgeschakeld door op de led "A" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led, van fel naar gedempt. De afzuigkap wordt ook uitgeschakeld door op de vermogensbalk op een waarde hoger dan "1" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led "A", van fel naar gedempt.</p> <p>De afzuigkap wordt weer ingeschakeld door opnieuw op de led "A" te drukken die fel gaat branden.</p>

11. KOOKTABEL

Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

12. FUNCTIES AFZUIGKAP



De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.





"9"	Druk op de vermogensbalk "9" voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 1. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 10 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.
"P"	Druk tweemaal op de vermogensbalk "9" voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 2. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.

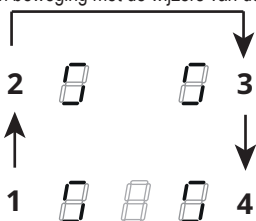
Functie Delay	Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door te drukken op "A". Druk op de Digit van de afzuigkap en stel een snelheid in op de vermogensbalk. Druk op de Digit voor het timerbeheer die 'CL' toont, maar die overgaat naar de aftelling, reeds ingesteld op 15 minuten.
	Symbol timer Druk, zodra de Digit van de afzuigkap wordt geselecteerd, op de Digits van het beheer van de timer om de aftelling in te stellen.
	Symbol voor onderhoud van het vetfilter De signalering voor de reiniging van het vetfilter wordt aangegeven met de led en is altijd ingeschakeld. Reset en heractivering van het filter Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk: houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.

	<p>Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter</p> <p>De afzuigkap is standaard ingesteld in de afzuigmodus. Druk, zonder belasting, op de Digit van de bedieningen van de afzuigkap om de afzuigkap in te schakelen. Druk opnieuw 5 seconden op de Digit voor:</p> <p>Activering van het koolstoffilter:</p> <p>Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) gaat gedurende 1 seconde branden.</p> <p>Deactivering van het koolstoffilter:</p> <p>Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) knippert tweemaal.</p> <p>Na de activering signaleert het brandende pictogram dat het onderhoud van het koolstoffilter (geurfilter) moet worden uitgevoerd.</p> <p>Reset en heractivering van het koolstoffilter</p> <p>Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk:</p> <p>houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het geurfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.</p>
--	---

13. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

- Druk op ①.
- Druk nogmaals op ① en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
- De toets  begint te knippen.
- Houd  ingedrukt: de digits van de kookzones tonen .
- Houd  ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend  en een cijfer tussen 2 en 7 dat de code van het menu aangeeft.

De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

- Druk op de digit linksachter.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk voor toegang tot de code van het menu.
- Druk op de digit linksvoor.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 - Weergave uit 1 - Weergave actief
U6	Menu van de functie pandectie.	0 - Actief 1 - Niet actief
U7	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knippering en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling

– Voer de correcte waarde in, bevestig door ① aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.

– Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

14. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

Daarom wordt het totale vermogen continu bewaakt en zo nodig verminderd. Als het gewenste totale vermogen niet kan worden geleverd, vermindert een controle-element standaard het vermogen van een ander kookelement naar een stand net eronder op de desbetreffende vermogenscurve, zodat de stroomopname van 16 A niet wordt overschreden.

In dit geval detecteert de generator de laatste bediening met de hoogste prioriteit.

teit die door de gebruikersinterface is verzonden en vermindert zo nodig de eerder geactiveerde instellingen voor een ander kookelement.

De vermogensregelfunctie wordt in eerste instantie ook geactiveerd als een pan op het kookelement wordt gedetecteerd.

Bijvoorbeeld:


Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt."

15. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe de pannen te gebruiken

Minimale diameter van de pan voor de verschillende kookzones. Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat

aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Gecombineerd links/rechts	190 mm	230 mm
Enkel links/rechts	110 mm	190 mm

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat de temperatuur daardoor niet geregeld kan worden of de kookzone automatisch uitgeschakeld wordt als de temperatuur te hoog is, waardoor de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigd kan raken. Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Normale geluiden bij het gebruik van de kookplaat

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en koekenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn.

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Licht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid treedt op bij koken met een hoge warmte en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Licht sissend geluid

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is en houdt op zodra de pan met water of voedsel wordt gevuld.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard sissend geluid

Dit geluid treedt op bij pannen die gemaakt zijn van verschillende op elkaar gelaagde materialen en ook wanneer deze op de hoogste stand gebruikt worden en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmte-stand wordt verlaagd

Ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden ingesteld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uitschakeling van het apparaat nog blijft functioneren, als een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

Ritmische, klokachtige geluiden

Dit geluid treedt alleen op wanneer er minstens drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert zodra er één wordt uitgeschakeld.

De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

16. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
"Akoestische signalering bij inschakeling. Geen foutcode weergegeven"	De bediening van de afzuigkap werkt niet	Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap	Controleer de aansluiting/vervanging van de LIN-kabel
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		
	De ventilator werkt niet.	De ventilatorkabel is losgekoppeld.	Sluit de kabel aan.
	De afzuigkap werkt niet.	Voedingskabel. De kabel is losgekoppeld.	Sluit de voedingskabel van de afzuigkap, die zich aan de voorkant net onder de kookplaat bevindt, weer aan.

TC = TOUCH-BEDIENING

UI = GEBRUIKERSINTERFACE

NTC = TEMPERATUURSENSOR

17. TECHNISCHE GEGEVENS

Identificatie van het product

Type: **4300**

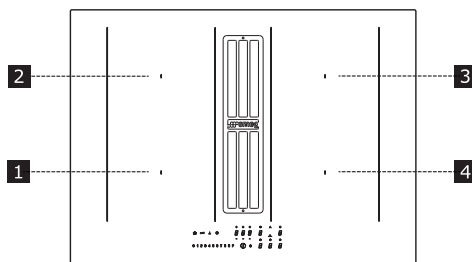
Model: **HOBD382MB2 / HOBD382N2**

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de tekst en de afbeeldingen van deze gebruikshandleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: www.smeg.com

MODEL	HOBD382MB2 HOBD382N2
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	7,62 Kw (basisinstelling)
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	4,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,02 Kw



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gecombineerd 3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gecombineerd		
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Nuttige afmetingen	-	830 x 520 (L x D)
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische gegevens en gegevens over de verwarmings-elementen		
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190

1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gecombineerd 3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gecombineerd		
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Gewicht van het apparaat	21	kg
Aantal kookzones	4	
Warmtebron	inductie	

18. ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type defect
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.




Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.


Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.


- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.

- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en con-

diciones de sobrecarga de categoría III.

- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.

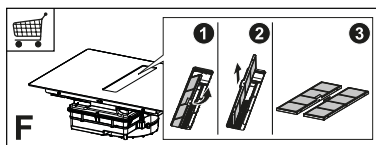
2. USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.

- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

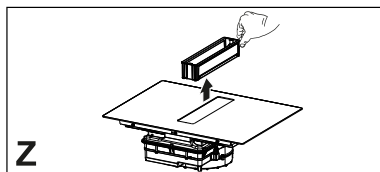
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.
- Si el filtro antiolor de carbón está proporcionado y es del tipo (F) (haga referencia a las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intensivo, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro (F).



Procedimiento de regeneración:

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).
- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intenso y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en lavavajillas (Z).



Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos

pueden dañar la superficie de vitrocerámica.

- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

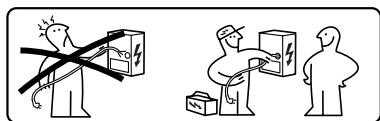
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica

en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).

- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA y BI-FÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!


6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.

- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de una olla sobre la placa de cocción. El sistema de detección es capaz de reconocer las ollas con fondo magnetizable adecuado para su uso en las placas de cocción de inducción. Si la olla se retira durante el funcionamiento o se utiliza una olla no adecuada, aparece el símbolo en la pantalla

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a

50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra

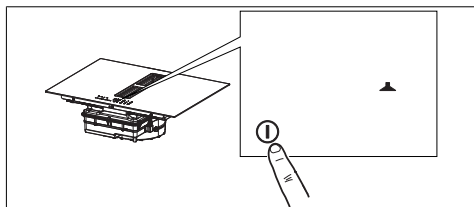
8. PANEL DE MANDOS

1	Encendido/Apagado
2	Indicador saturación filtro de grasa
3	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
4	Indicador del nivel de potencia del extractor
5	Control del temporizador del extractor
6	Símbolo zona mandos extractor
7	Control del temporizador de la zona de cocción
8	Zona control Temporizador
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Tecla de la función Derretir
11	Tecla de la función Bloqueo
12	Tecla de la función Pausa
13	Teclado de desplazamiento
A	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación. Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo. Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Encendido del aparato:



Pulse durante 2 segundos la tecla de encendido/apagado para encender y activar las funciones de la placa.

Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla.

Atención: Por razones de seguridad, siempre es posible apagar la placa mediante la tecla de encendido/apagado.

Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles.

Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa.

9. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

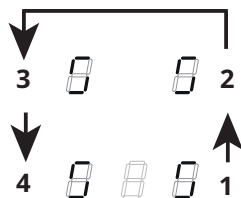
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ① o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente ① de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado ① los dígitos de las zonas de cocción indicadas.
3. Manteniendo pulsado ①, comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica ① y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con ① y pulse “8” en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.







Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ①.

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

	 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> +++⌚A⌚ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 8888▲8 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ---⌚⌚⌚ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 0123456789P(I)🔍888 </div>
Dispositivo de seguridad para niños	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos (no visibles) junto al punto en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
Bloqueo	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.</p> <p>En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.</p> <p>Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse .</p>
Función Boost	<p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.</p>
Temporizador de las zonas de cocción	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: Con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Los 3 dígitos indican "0 0 0". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;"> Horas - Décimos - Minutos </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.</p> <p>Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Ajuste los tres dígitos en "0 0 0" usando "+" o "-" o pulse la tecla encendido/apagado.</p>


Temporizador (genérico)	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.</p> <p>Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -".</p> <p>Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar "0 0 0".</p> <p>Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.</p> <p>Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice "+" y "-" para ajustar la pantalla en "0 0 0 "" o pulse la tecla encendido/apagado.</p>																						
Función Derretir	<p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse .</p> <p>El dígito de la zona seleccionada indica .</p> <p>Para desactivar: pulse  o pulse .</p>																						
Función calentamiento	<p>Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:</p> <table border="1" data-bbox="264 639 1042 935"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>No disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A".</p> <p>Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función.</p> <p>Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.</p>	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	No disponible	P	No disponible
Nivel de potencia	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	No disponible																						
P	No disponible																						
Función Pausa	<p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</p> <p>Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican .</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.</p>																						
Función de Recuperación	<p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.</p> <p>Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando , la tecla  parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla  para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p>																						



Modo combinado (función "puente")	<p>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.</p> <p>Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.</p> <p>Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito P para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para configurar el nivel de potencia.</p>
Función AUTOMÁTICO "A"	<p>De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el LED "A" se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a "4".</p> <p>Se desactiva pulsando el LED "A" la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a "1", en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del LED "A" que pasa de intenso a débil.</p> <p>Se reactiva pulsando el LED "A" que pasará a estar encendido con un brillo intenso.</p>

11. TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

12. FUNCIONES EXTRACTOR

	
<p>Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.</p>	
"9"	<p>En la barra de potencia pulse "9" para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>
"P"	<p>En la barra de potencia, pulse dos veces "9" para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>

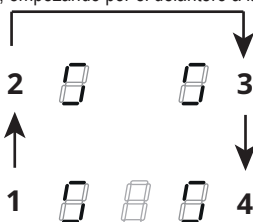
Función Delay	<p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A".</p> <p>Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia.</p> <p>Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "CL", que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.</p>
	<p>Símbolo del temporizador</p> <p>Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.</p>
	<p>Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa</p> <p>La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el LED y siempre está habilitada.</p> <p>Reset y reactivación del filtro</p> <p>Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</p>

	<p>Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón</p> <p>La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse de nuevo durante 5 segundos el dígito para:</p> <p>Activación del filtro de carbón:</p> <p>El símbolo del filtro (antior) de carbón se enciende durante 1 segundo.</p> <p>Desactivación del filtro de carbón:</p> <p>El símbolo del filtro (antior) de carbón parpadea dos veces.</p> <p>Después de la activación, el encendido del icono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antior) .</p> <p>Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón</p> <p>Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro antior se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</p>
--	---

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

- Pulse ①.
- Vuelva a pulsar ① y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado : los dígitos de las zonas de cocción indican .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente y un número de 2 a 7 que indica el código del menú.

El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccionar un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú de la función de detección presencia recpiente.	0 - Activa 1 - No activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ① durante 2 segundos.

- Para salir del menú sin guardar, pulse .

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierra al cabo de 1 minuto.

14. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otro elemento de cocción al nivel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es

necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción. La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:


Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

15. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla/sartén para las diferentes zonas de cocción. Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia

presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No usar ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción porque esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado elevada, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un funcionamiento correcto del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
	El ventilador no funciona.	Cable del ventilador desconectado.	Conecte el cable.
	La campana no funciona.	Cable de alimentación. Cable desconectado.	Vuelva a conectar el cable de alimentación de la campana, que se encuentra en la parte delantera, justo debajo de la placa de cocción.

TC = CONTROL TÁCTIL

UI = INTERFAZ DE USUARIO

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

17. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: HOBD382MB2 / HOBD382N2

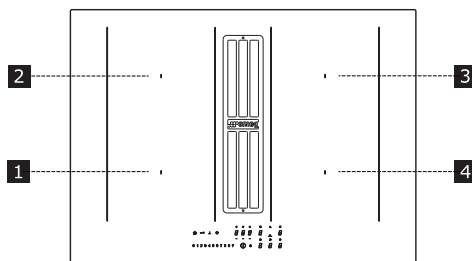
Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio:

www.smeg.com

MODELO	HOBD382MB2 HOBD382N2
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 x 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)

1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	

18. MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA



Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.



As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo,

em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.

- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no local um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam re-aspirados pelo aparelho de cozedura no local.
- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar

para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.



ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.



ADVERTÊNCIA: A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclui-se crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.



ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no local).

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extractores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

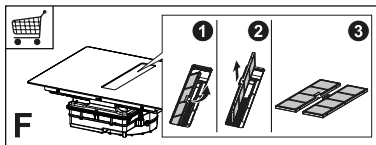
2. UTILIZAÇÃO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.

- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

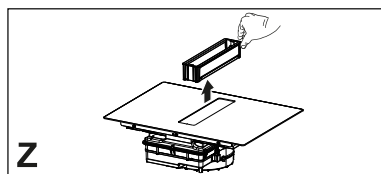
- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Se o filtro antiodores de carbono for fornecido e for do tipo (F) (consulte as instruções de montagem), pode ser regenerado. O filtro antiodores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Dirija-se ao serviço de assistência para encomendar um filtro novo (F).



Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).

- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça (Z).



Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície e sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante a fervura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.

- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

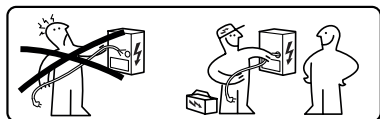
4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações

- elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
 - A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonómicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).
 - Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA



ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.


- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).



Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!


6. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura dispõe de um sistema que deteta a presença de um tacho na placa de cozinha. O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizável de tipo adequado para o uso em pla-

cas de cozinha a indução. Se o tacho for removido durante o funcionamento ou se for utilizado um tacho não adequado, no display, é exibido o símbolo

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança que sinaliza que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50 °C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica

8. PAINEL DE COMANDOS

1	Aceso/Desligado
2	Indicador de saturação do filtro antigordura
3	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
4	Indicador do nível de potência do aspirador
5	Controlo do temporizador do aspirador
6	Símbolo da zona de comandos do aspirador
7	Controlo do temporizador da zona de cozedura
8	Zona de gestão do temporizador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Botão da função Degelo
11	Botão da função Bloqueio
12	Botão da função Pausa
13	Teclado deslizante
A	Botão da função Auto

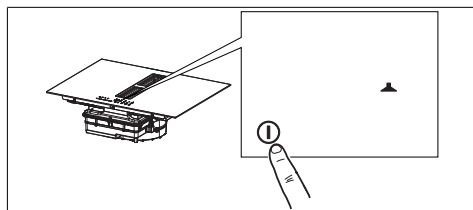
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação. Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presen-

ça e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

Ligação do aparelho:



Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.

Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.

9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

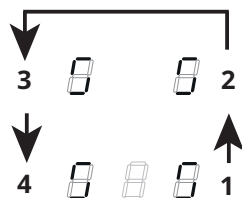
Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozedura utilizando ① ou, em alternativa, siga o pro-

cedimento descrito abaixo para aceder o menu.

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozedura à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente 🔦 a piscar.
2. Mantenha premido 🔦 os dígitos das zonas de cozedura indicam 5.
3. Ao manter premido 🔦, comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



O dígito posterior esquerdo indica 🔦 e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com 🔦 e prima “8” na barra de potência.

Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.












Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar ①.

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZEDURA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

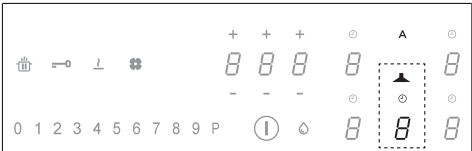
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" ou "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  Horas - Décimos - Minutos </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premir qualquer botão. Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.</p> <p>Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Prima o dígito para aceder o menu do temporizador e use "+" e "-" para definir o ecrã em "0 0 0" ou prima o botão On/Off.</p>																						
Função de Degelo	<p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima .</p> <p>O dígito da zona selecionada indica .</p> <p>Para desativar: prima  ou .</p>																						
Função de Aquecimento	<p>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 619 1038 916"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>P</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> <p>Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A". É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função. Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</p>	Nível de potência	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Não disponível	P	Não disponível
Nível de potência	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Não disponível																						
P	Não disponível																						
Função Pausa	<p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.</p> <p>Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa  por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam .</p> <p>Para desativar: mantenha premido  por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.</p>																						
Função de Recuperação	<p>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.</p> <p>Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em , o botão  pisca por 6 segundos. Prima o botão  para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.</p>																						

Modo combinado (função "ponte")	<p>Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.</p> <p>Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos das zonas de cozedura à esquerda ou à direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas à ponte até que o dígito P ser exibido para indicar se a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.</p>
Função AUTO "A"	<p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada/o, o exaustor ativa-se no modo automático e o LED "A" está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a "1".</p> <p>Para desativar, prima o LED "A", a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a "1" sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED "A" cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED "A" que passará para aceso intenso.</p>

11. TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água


12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR



Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.







"9"	Prima sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
"P"	Prima duas vezes sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.

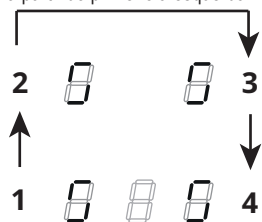
Função Delay	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A".</p> <p>Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência.</p> <p>Prima o Dígito para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>
	<p>Símbolo do temporizador</p> <p>Selecione o Dígito do aspirador, prima sobre os Dígitos de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura</p> <p>A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada.</p> <p>Redefinição e reativação do filtro</p> <p>Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p>

	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão</p> <p>O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para:</p> <p>Ativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo.</p> <p>Desativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes.</p> <p>Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão.</p> <p>Redefinição e reativação do filtro de carvão</p> <p>Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p>
--	---

13. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

- Prima .
- Prima de novo  e mantenha premido por 3 segundos.
- O botão  começa a piscar.
- Mantenha premido : os dígitos das zonas de cozedura indicam .
- Ao manter , comece a premer o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.




O dígito posterior esquerdo indica alternadamente  e um número de 2 a 7 indica o código do menu.


O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Selecione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Selecione o número na barra de potência para selecionar um valor.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Códigos do menu	Descrição	Valor
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Ativa 1 - Não ativa
U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento

- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo  premido por 2 segundos.

- Para sair do menu sem salvar, prima .

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

14. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados ante-

riormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:


Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

15. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar as painéis

Diâmetro mínimo da panela/frigideira para as diferentes zonas de cozedura. Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indica-

dos na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado. Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simples esquerdo/direito	110 mm	190 mm

Painéis/frigideiras vazias ou com o fundo fino

Não utilize painéis/frigideiras vazias ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa de cozinha. Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem. Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e painéis podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as painéis. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

16. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado"	O comando do exaustor não funciona	O cabo LIN está danificado ou mal ligado à placa eletrônica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s. e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		
	Ventoinha não funciona.	Cabo da ventoinha desligado.	Ligue o cabo.
	Exaustor não funciona.	Cabo de alimentação elétrica. Cabo desligado.	Religue o cabo de alimentação do exaustor que se encontra se encontra de frente mesmo abaixo da placa de cozinha.

TC = CONTROLO TÁTIL

UI = INTERFACE DO UTILIZADOR

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

17. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

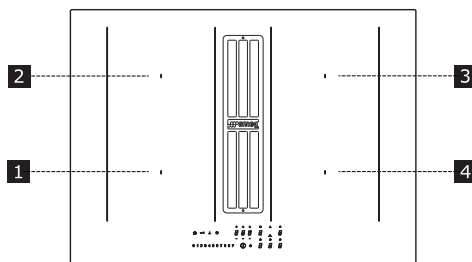
Modelo: HOBD382MB2 / HOBD382N2

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos disponíveis no site: www.smeg.com

MODELO	HOBD382MB2 HOBD382N2
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~/380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~/380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)

1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

18. MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

 Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

 Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате непра-

вильной установки или использования.

- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закреплённой внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. См. приобретаемые принадлежности, указанные в руководстве по установке (для круглых труб: минимальный диаметр 120 мм). Длина дренажного трубопровода должна быть как можно меньше.
- Выполните подключение прибора к электрической сети через всеполярный выключатель.
- Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камин и проч.).
- Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
- Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, рабо-

тающих на газу или других горючих веществах.

- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.
- Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
- Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с

ограниченными психофизическими сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за собой. Не позволяйте детям играть с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.

- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других средах), из-за обратного потока дымовых газов.

Эти газы могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или любого другого вытяжного устройства убедитесь, что газовые приборы проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

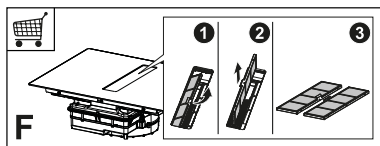
2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

3. ОЧИСТКА И УХОД

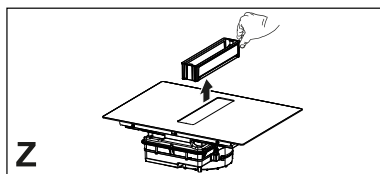
- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Если поставляется угольный фильтр против запахов типа (F) (см. инструкцию по установке), его можно регенерировать. Фильтр против запахов на активированном угле можно мыть и восстанавливать

каждые 3-4 месяца (или чаще при интенсивном использовании вытяжки); допускаются максимум 8 циклов регенерации фильтра (в случае особенно интенсивного использования прибора рекомендуется восстанавливать фильтр не более 5 раз). Для заказа нового фильтра (F) обращайтесь в сервисный центр.



Способ регенерации фильтра:

- Помойте фильтр в посудомоечной машине при температуре МАКС. 70° или помойте его вручную горячей водой без использования царапающих губок (не пользуйтесь для этого моющими средствами!).
- Высушите фильтр в духовом шкафу при температуре МАКС. 70° в течение 2 часов (внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по монтажу вашего духового шкафа).
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине (Z).



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

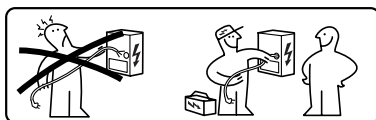
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных

шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).

- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам

для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).



Внимание! Не паяйте кабели!


6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

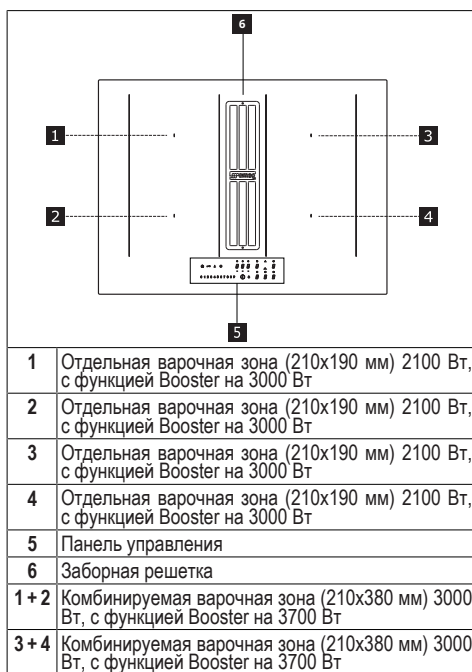
Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.

- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ




ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли


Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы


или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

												
1	Включено/выключено											
2	Индикатор засорения жирособиравшего фильтра											
3	Индикатор уровня мощности варочной зоны											
4	Индикатор уровня мощности вытяжки											
5	Управление таймером вытяжки											
6	Символ зоны управления вытяжкой											
7	Управление таймером варочной зоны											
8	Область управления таймером											
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем											
10	Кнопка функции растапливания											
11	Кнопка функции блокировки											
12	Кнопка функции паузы											
13	Клавиатура непрерывного ввода											
A	Кнопка функции «Авто»											

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

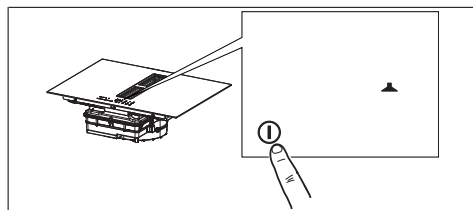
Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически определяет ее наличие и за-

горается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд простоя.

Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off.


Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.





9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

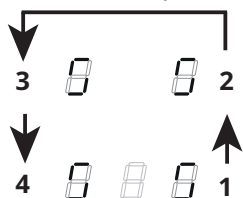
При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.


Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя  или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.


Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только , который мигает.
2. Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
3. Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки.




Левый задний дисплей отображает  и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью  и нажмите «8» на панели мощности.

Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.












См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

	 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> +++⌚A⌚ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 8888▲8 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ---⌚⌚⌚ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 0123456789P①🔍888 </div>
Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев зон нагрева в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны. 3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких зон нагрева, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p> <p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны. Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-» или нажмите кнопку On/Off.</p>

Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p> <p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0», или нажмите кнопку On/Off.</p>																						
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>																						
Функция нагрева	<p>Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="264 659 815 954"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th><th>Таймер (секунды)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».</p> <p>Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.</p> <p>Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Недоступно	P	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Недоступно																						
P	Недоступно																						
Функция «Пауза»	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</p> <p>Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</p>																						
Функция отзыва	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</p> <p>Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p>																						

Комбинированный режим (функция «мост»)	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.</p> <p>Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей П, который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.</p>
Функция АВТО «А»	<p>В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор «А» горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше «1».</p> <p>Вытяжка отключается нажатием на индикатор «А»; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее «1», о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора «А» на рассеянный свет.</p> <p>Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор «А», подсветка которого становится яркой.</p>

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рёбрышки (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

<p>Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.</p>	
«9»	<p>На полосе настройки мощности нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.</p>
«P»	<p>На полосе настройки мощности два раза нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.</p>

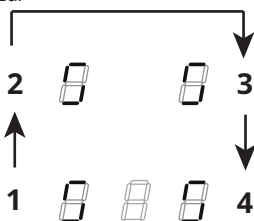
Функция Задержка	<p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «А».</p> <p>Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности.</p> <p>Нажмите на сенсор управления таймером с символом "CL", который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p>
	<p>Символ таймера</p> <p>Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.</p>
	<p>Символ обслуживания жирового фильтра</p> <p>Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором, активирована всегда.</p> <p>Сброс и включение фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор жирособирающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>

	<p>Символ обслуживания угольного фильтра</p> <p>По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы:</p> <p>Включить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) включается на 1 секунду.</p> <p>Выключить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза.</p> <p>После активации включение символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов).</p> <p>Восстановление и регенерация угольного фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>
--	---

13. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите ①.
- Снова нажмите ① и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи варочных зон, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательно и число от 2 до 7, указывающее код меню.

Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение

– После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая ① 2 секунды.

– Для выхода из меню без сохранения нажмите .

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

14. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример


Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

15. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль
Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности. Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут. Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкий гул (как шум трансформатора)

Этот шум возникает при приготовлении пищи на сильном огне и опреде-

ляется количеством энергии, передаваемой от варочной поверхности к посуде. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкое шипение

Этот шум возникает, когда емкость для приготовления пищи пуста, и прекращается, когда емкость наполняется водой или пищей.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильное шипение

Этот шум возникает, если кастрюли изготовлены из слоев разных материалов, а также при их использовании на максимальной мощности или на двух варочных зонах. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

Этот шум возникает только тогда, когда работают как минимум три варочные зоны, и исчезает или уменьшается при выключении любой из них. Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Кабель LIN поврежден или плохо соединен с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волосками.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		
	Вентилятор не работает.	Кабель вентилятора отсоединен.	Подключите кабель.
	Вытяжка не работает.	Кабель питания. Кабель отсоединен.	Подсоедините кабель питания вытяжки, расположенный перед ней, прямо под варочной поверхностью.

TC = СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
UI = ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
NTC = ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

Тип: **4300**

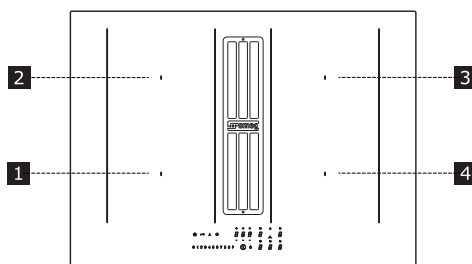
Модель: **HOBD382MB2 / HOBD382N2**

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.

Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.smeg.com

МОДЕЛЬ	HOBD382MB2 HOBD382N2
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт



1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост»
3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл × Гл)
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~/ 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~/ 2N~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190

1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост» 3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»		
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 380
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Вес прибора	21	кг
Количество зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

18. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

