

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

HOBD682D - HOBD682R

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

ES ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. De este modo, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto.

- ▶ Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo.
- ▶ Conserve el manual del usuario.
- ▶ Use el dispositivo descrito en este manual del usuario solo y únicamente para su uso previsto.

Símbolo Significado



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.



Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.



Paso. Especifica una acción que debe realizarse.



Resultado. Resultado de una o más acciones.



Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de su instalación y uso. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato aunque lo mueva o lo venda. El usuario debe conocer perfectamente las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas cocinas cumplen con los requisitos de las normas EMC así como con la Directiva EMF y no deben interferir con otros dispositivos electrónicos. Los usuarios de marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los implantes si estos dispositivos son suficientemente resistentes

a las interferencias.

 La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico especializado. Antes de continuar con la conexión eléctrica, consulte el Capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.

En los aparatos con cables de alimentación, la disposición de los terminales o la longitud de los conductores entre el anclaje del cable y los terminales deberá ser tal que los conductores de corriente se tensen antes que el conductor de conexión a tierra si el cable se desliza fuera del anclaje del cable.

- ▷ El fabricante no se hace responsable de los daños que resulten de una instalación incorrecta o inadecuada.
- ▷ Verifique que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de características fijada en el interior del producto.
- ▷ Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- ▷ En el caso de los aparatos clase I, verifique que la fuente de alimentación doméstica garantice una conexión a tierra adecuada.

- ▷ Conecte el extractor al conducto de escape a través de un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles que se muestran en el manual de instalación (si es un tubo circular: diámetro mínimo 120 mm). La ruta de la salida de escape debe ser lo más corta posible.
- ▷ Conecte el producto a la red eléctrica utilizando un interruptor omnipolar.
- ▷ Deben cumplirse las normas correspondientes a la descarga de aire.
- ▷ No conecte el aparato extractor a conductos de escape que transporten gases de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- ▷ Si el extractor se utiliza junto con aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos que funcionan con gas), debe garantizarse un grado suficiente de aireación en el local para evitar el reflujo de gases de escape. Cuando la estufa se utilice junto con aparatos alimentados con energía distinta de la eléctrica, la presión negativa en el local no deberá exceder de 0,04 mbar para evitar que los gases vuelvan al local por la estufa.

- ▷ El aire no debe descargarse en un conducto de escape utilizado para evacuar los gases de los aparatos que utilizan gas u otros combustibles.
- ▷ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente del servicio técnico o persona igualmente calificada para evitar un peligro.
- ▷ Conecte el enchufe a una toma que cumpla con las normas actuales, ubicado en un lugar accesible.
- ▷ En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la eliminación de gases, es importante seguir de cerca las normas establecidas por las autoridades locales.
- ▷ No mire directamente a la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas, etc.).
- ▷ Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento sin supervisión.
- ▷ Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- ▷ El aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ▷ Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire las láminas protectoras.

- ▷ Utilice solamente tornillos y piezas pequeñas para apoyar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: Si no se instalan los tornillos o no se fija el dispositivo como se indica en estas instrucciones podría existir peligro eléctrico.

⚠️ ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

- ▷ Limpie y/o reemplace los filtros después del período de tiempo especificado (Peligro de incendio). Consulte el apartado “Mantenimiento y Limpieza”.
- ▷ Deberá haber una ventilación adecuada del ambiente cuando el aparato de cocina se utilice al mismo tiempo que los aparatos de gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solamente devuelven el aire al ambiente).
- ▷ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- ▷ No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si el espesor del material está deteriorado.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- ▷ Para limpiar el producto no se debe utilizar un limpiador a vapor.

- ▷ No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- ▷ Después de su uso, desconéctela con su mando y no se fíe en el detector de platos.
- ▷ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta contra incendios.
- ▷ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción de corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- ▷ El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo ni de un sistema de mando a distancia por separado.
- ▷ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo esté instalado

de manera que permita desconectarlo de la fuente de alimentación, con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que asegure la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo no esté expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- ▷ Asegúrese de que la ventilación del aparato esté de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Requisitos para el gabinete

- ▷ La placa de cocción está diseñada para encastrarse en la encimera por encima de un elemento de cocina de 600 mm de ancho como mínimo.
- ▷ Si se encastra en material inflamable, las normas y estándares para las instalaciones de bajo voltaje y para la protección contra incendios deberán seguirse estrictamente.
- ▷ Para las unidades encastradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): usar materiales

y adhesivos inapropiados puede tener como resultado la deformación o el desprendimiento.

- ▷ El elemento de cocina debe dejar un hueco suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los elementos de cocina suspendidos por encima del aparato deben instalarse a una distancia que deje un espacio suficiente para que el proceso de trabajo sea cómodo.
- ▷ El uso de embellecedores decorativos de madera maciza alrededor de la encimera por detrás del aparato está permitido, siempre que la distancia sea la indicada en las ilustraciones de instalación.
- ▷ La distancia mínima entre el aparato encastrado y la pared trasera se indica en la ilustración para la instalación del aparato encastrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la trasera y 500 mm mínimo para cualquier gabinete encima).
- ▷ Para evitar la fuga de líquido entre el bastidor de la placa y la encimera, coloque el sello adhesivo proporcionado a lo

largo del borde exterior de la placa antes del montaje.

Uso adecuado

- ▷ El extractor ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico para eliminar los olores de la cocina.
- ▷ No utilice el aparato para fines que no sean para los cuales ha sido diseñado.
- ▷ Las freidoras de grasa profunda deben controlarse continuamente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede explotar.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo o un

sistema aparte de control remoto.

- ▷ Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.
- ▷ Para evitar dañar el aparato no se suba sobre el aparato.
- ▷ Para evitar dañar las juntas de silicona, no coloque las ollas, sartenes, etc. sobre el bastidor.
- ▷ No corte ni prepare comida sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre la misma. No arrastre las ollas, etc. por la superficie.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

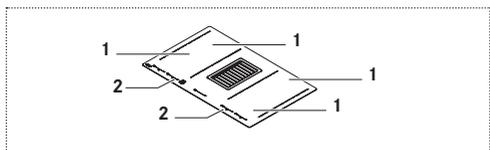
- ▷ La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico especializado.
- ▷ Este aparato tiene un accesorio tipo “Y” y requiere al menos un cable de alimentación tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Los terminales de conexión se revelan cuando se retira la cubierta de la caja de conexión.
- ▷ Asegúrese de que las características del sistema eléctrico del hogar

(tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.

- ▷ Conecte el aparato como se muestra en el diagrama (de acuerdo con la tensión de red y la referencia estándar del país).
- ▷ Sugerimos utilizar el cable de alimentación 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. En caso de utilizar un cable de alimentación de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, siga las instrucciones a continuación: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

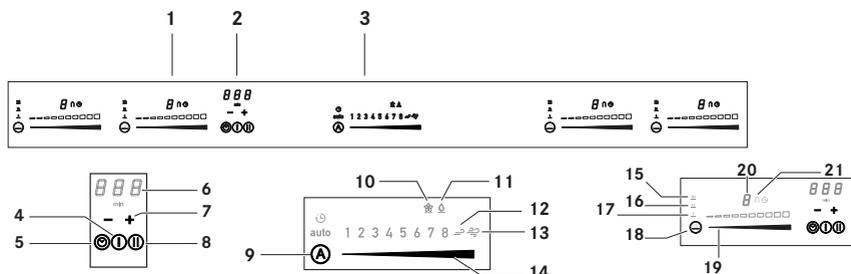
INFORMACIÓN GENERAL

HOBD682D - HOBD682R - Estufa de 4 zonas con campana integrada



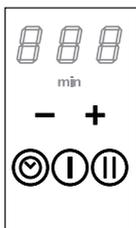
- 1 Zona de cocción
- 2 Panel de control

Botones y elementos de visualización



- 1 Controles del panel de cocción
- 2 ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) del panel de control de la estufa / campana
- 3 Panel de control del ventilador del extractor
- 4 ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) de la estufa/campana
- 5 Active el Temporizador
- 6 Pantalla del temporizador
- 7 Aumentar / Disminuir el temporizador
- 8 Stop&Go / Recordatorio
- 9 Modo automático
- 10 Filtro de carbón activado (olor)
- 11 Notificación de limpieza del filtro de grasa
- 12 Velocidad INTENSIVA 1
- 13 Velocidad INTENSIVA 2
- 14 Selección del extractor
- 15 Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C
- 16 Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C
- 17 Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C
- 18 Administrador de Temperatura
- 19 Selección de la zona de cocción / nivel de potencia
- 20 Indica posición de la zona de cocción
- 21 Zonas puente de cocción

Elementos de indicación y teclas para el ENCENDIDO / APAGADO del panel de control de la estufa



ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana

- Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).

De forma predeterminada, cuando se enciende la estufa/el extractor, la campana está en modo automático y el led **A** se enciende.

- ① - Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y trabajar con el extractor en modo manual.

El led **A** se apagará.

Active el Temporizador

- Pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón, la campana estará en modo de retraso con un temporizador preestablecido de 15 min.

El led indicador de retraso en la campana se va a encender **C**.

- Ⓞ - Mantenga presionado 5 segundos el botón otra vez para desactivar el retraso.

Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, se emitirá una señal acústica (durante 2 minutos, o se detendrá al pulsar el botón On/Off), mientras la pantalla **C** se apaga.

La cuenta atrás no es visible, la retroalimentación visual es el led **C**

Ⓟ Stop&Go / Recordatorio

Aumento/Disminución del temporizador de la zona de cocción

- ⊖ ⊕ - Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de grasa.
- Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de carbón activado para olores.

-
- Ⓞ + Ⓟ **Bloqueo de las teclas:** toque simultáneamente durante unos segundos
-

Elementos de indicación y botones del panel de control del ventilador del extractor



Selección del extractor

Aumento/Disminución de la velocidad de extracción (potencia)

Activación/Desactivación de la función automática (de forma predeterminada, el modo automático está activo).

Cuando se toca (presiona) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y funciona con el extractor en modo manual.

Para reactivar el modo automático, presione el botón **A** y el led **auto** se encenderá para indicar que la campana está trabajando en este modo.

Por defecto, la campana está en modo conducto.

Active el filtro de carbón

- Presione durante 5 segundos el botón **A** de la campana la primera vez que se enciende **I**.

A

A partir de ese momento el ícono de encendido indicará cuándo es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (olor) .

La notificación del filtro de limpieza de grasa a través del led **G** está siempre activada.

Restablecimiento de la saturación del filtro de olores de carbón activo

Después de realizar el mantenimiento de los filtros:

- pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón **G** - El led de grasa se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.
- pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón **A** - El led de olor se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.

Ajuste la velocidad INTENSIVA 1

I

Esta velocidad está programada para funcionar durante 10 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Ajuste la velocidad INTENSIVA 2

I

Esta velocidad está programada para funcionar durante 5 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Elementos de indicación y teclas para los mandos del panel de cocción



① ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana

Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).

Seleccione la zona de cocción para ajustar el temporizador independiente.

Es una cuenta atrás, que puede ajustarse para cada zona de cocción, incluso simultáneamente.

Al final del período establecido, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y una señal acústica lo informará.

Activación/Regulación del temporizador de la estufa:

- ☉ Pulse durante más tiempo la tecla ☉ para elegir la zona de cocción que desea activar.

El ícono correspondiente a la zona de cocción se iluminará.

Cuando se selecciona a la zona de cocción deseada, regule la duración del temporizador:

- Pulse ⊕ para aumentar el tiempo de apagado automático
 - Pulse ⊖ para disminuir el tiempo de apagado automático
-

⊖ ⊕ Ajuste de la hora (más / menos)

Stop&Go / Recordatorio

Esta función permite suspender/ reiniciar cualquier función activa en la estufa, llevando la potencia de cocción a cero. Pulse para activar, pulse de nuevo y deslice completamente el control deslizante indicado de izquierda a derecha para desactivarlo.

- ⏸ **Nota:** Si después de 10 minutos, la función Pausa no está desactivada, la estufa se apagará automáticamente.

Esta función permite recuperar todos los ajustes de la estufa, en caso de parada accidental.

Activación:

- Vuelva a encender la estufa
 - Presione ⏸ dentro de 6 segundos
-

Bloqueo/desbloqueo de la estufa

- ☉ + ⏸ Permite bloquear los ajustes de la estufa para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar.
-

Indicador de la posición de la zona de cocción

Las zonas de cocción pueden trabajar en combinación, creando una sola zona con el mismo nivel de potencia. Zonas de cocción principales delanteras y secundarias traseras. Para activar la función Puente: toque simultáneamente las 2 barras y el símbolo



se enciende.

Con la barra de selección de la zona maestra, es posible seleccionar el nivel de potencia.

Para desactivar la función de puente simplemente repita el mismo procedimiento de activación

Selección de la zona de cocción

Incremente/Reduzca el nivel de potencia

Característica de potencia suplementaria que permanece activa durante 10 minutos, después de lo cual la temperatura vuelve al valor ajustado previamente.

Toque y desplácese por la barra de selección y active el Intensificador de Potencia.

El nivel de intensificador de potencia se muestra en la pantalla de la zona seleccionada con el símbolo *P*.



Activación del Administrador de Temperatura. La pantalla muestra *U*.



Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C



Zona de puente entre dos zonas de cocción activada



Impulsor de potencia activado

SU APARATO

Cómo funcionan las placas de cocción por inducción

El funcionamiento de las placas de cocción por inducción es bastante diferente al de las placas de cocción convencionales o las hornillas tradicionales. La bobina de inducción situada bajo la vitrocerámica crea un campo magnético que alterna rápidamente y que calienta directamente la base magnetizable del utensilio de cocina. La vitrocerámica solo se calienta con el utensilio de cocina caliente. Si el utensilio de cocina se quita de la zona de cocción,

el suministro eléctrico se interrumpe inmediatamente.

Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla. La función de detección de olla reconoce el utensilio de cocina con una base magnetizable que es adecuado para su uso con placas de cocción por inducción. Si el utensilio de cocina se quita durante el funcionamiento o si se usa un utensilio de cocina no adecuado, la pantalla situada junto al gráfico de barras parpadeará con *U*.

Si no hay utensilios de cocina colocados en la zona de cocción durante el período de detección de 10 segundos:

- La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.
- La pantalla de cada zona de cocción muestra **u**.

Utensilios de cocina

Utensilios de cocina adecuados

Para cocinar en una placa de cocción por inducción solo pueden usarse utensilios de cocina con base totalmente magnetizable.

El imán se adhiere a cada punto en toda la base del utensilio de cocina.

Utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción

Los utensilios de cocina que se usen sobre cocinas de inducción deben estar fabricados en metal con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

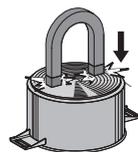
Utensilios de cocina adecuados:

- ✓ Utensilio de cocina en acero esmaltado con bases gruesas.
- ✓ Utensilio de cocina de hierro fundido con base esmaltada.
- ✓ Utensilio de cocina en acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable ferrítico y aluminio con una base especial.

Utensilios de cocina inadecuados:

- ✓ Utensilios de cocina de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio a prueba de fuego, madera, cerámica y terracota.

- Para comprobar si la sartén es adecuada, acerque un imán a la base: si es atraído, la sartén es adecuada para cocinas de inducción. Si no tiene un imán, puede poner una pequeña cantidad de agua en la sartén, colóquela sobre una zona de cocción y conecte la zona de cocción. Si el símbolo **u** aparece en la pantalla, la sartén no es adecuada.



Nota: use solamente utensilios de cocina con un fondo totalmente plano y adecuados para cocinas de inducción. Utilizar utensilios de cocina con una base irregular podría poner en peligro la eficiencia del sistema de calentamiento e impediría que la zona de cocción detectase el utensilio.

Ruido durante la cocción

El utensilio de cocina puede hacer ruido durante la cocción. Esto no es señal de fallo de funcionamiento, ni afecta en ningún modo al funcionamiento del aparato.

El ruido depende del utensilio de cocina usado. Si el ruido causa molestias considerables, puede que cambiar el utensilio de cocina resulte útil.

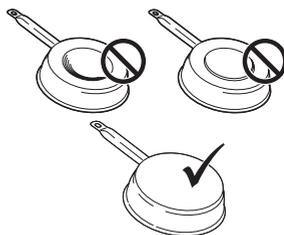
Consejos sobre ahorro de energía

- ▶ El diámetro de la base de la sartén debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- ▶ A la hora de comprar una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el de la base o de la parte superior de la sartén, ya que la parte superior suele ser mayor que la base.
- ▶ A la hora de elaborar platos con tiempos de cocción prolongados, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión que, además, permite conservar las vitaminas en los alimentos.

- ▶ Asegúrese de que la olla a presión contiene suficiente líquido dado que, si no hay suficiente y se sobrecalienta, puede causar daños tanto a la olla a presión como a la zona de cocción.
- ▶ Si es posible, cubra siempre las sartenes con una tapa adecuada.
- ▶ Elija un recipiente adecuado para la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande y medio vacía conlleva una pérdida de energía.



Zona de cocción	Fondo de la olla		Comentarios
	Min. Ø (recomendado)	Máx. Ø (recomendado)	
184 mm × 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doble)	110 mm	245 mm	con función de combinación

Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Pueden generar calor directamente sobre el fondo del utensilio de cocina. Las ollas y sartenes pueden generar gran variedad de ruidos o vibraciones en función de cómo hayan sido fabricadas. Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como el emitido por un transformador)

Este ruido se produce al cocinar a un elevado nivel de calor. Se origina en la cantidad de energía transferida desde la superficie de cocción al utensilio de cocina. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Silbido leve

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. Cesa cuando se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crujido

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra. Es provocado por las vibraciones de las superficies donde se combinan diferentes materiales. El ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad y el método de preparación de los alimentos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra, y al utilizarse a máxima

potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Ruido de ventilador

Para un funcionamiento adecuado del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la superficie de cocción. Para este propósito, la superficie de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Por consiguiente, el ventilador puede continuar funcionando aunque se haya apagado el dispositivo si la temperatura detectada en la superficie de cocción sigue siendo demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares a los de un reloj

El ruido se produce solo cuando están funcionando al menos tres zonas de cocción y se debilita o desaparece cuando alguna de ellas se apaga. Los ruidos descritos son un componente normal de la tecnología de inducción descrita y no deben considerarse defectos.

FUNCIONAMIENTO

Encendido del aparato

- ▶ Mantenga pulsado **1** durante un segundo para encender el aparato.
 - «0» parpadea en las pantallas de todos los niveles de potencia.
 - Si no se hace nada más, por razones de seguridad el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Selección de una zona de cocción

- ▶ Pulse «0» junto al gráfico de barra de la zona de cocción y deslícelo para determinar el nivel de potencia deseado.

Niveles de potencia

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Inflar	Arroz
4	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción continuada, estofado	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura lenta	Rosti (patatas doradas estilo hash brown), tortillas, alimentos empanados, salchichas
8	Fritura, rebozados	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida	Filete
P	Calentamiento rápido	Agua hirviendo

Nivel de temperatura

Nivel temp.	Método de cocción	Usar para
<u>s</u>	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o miel a aprox. 42 °C
<u>ss</u>	Mantener caliente	Salsas, mantener la comida lista para servir a aprox. 74 °C
<u>sss</u>	Cocinar a fuego lento	Mantener caliente comida ya cocinada a aprox. 92 °C

Apagado de una zona de cocción

- ▶ Pulse «0» junto al gráfico de barra.
 - Si no se hace nada más y el resto de zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

- ▶ Toque **⓪** durante unos segundos para apagar la placa de cocción.
 - Si no se hace nada más y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Indicador de calor residual

Después de que se apaga una zona de cocción y todavía está caliente, una «H» permanece iluminada en el panel siempre que exista riesgo de quemaduras.

Descongelar, Mantener caliente y Cocina lenta

Con la función de descongelación, puede descongelar comida o fundir lentamente mantequilla, chocolate o miel. La función de mantener caliente mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 74 °C.

La función de cocina lenta mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 92 °C. Con la función de comida lenta puede cocinar a baja temperatura para conservar los valores nutricionales de los alimentos.

- ▶ Seleccione la zona de cocción pulsando «0» junto a la barra de la zona de cocción.
- ▶ Pulse **⊖** una vez.
- ▶ Para seleccionar la función «Fundir» (descongelar), pulse **⊖** una vez más.
 - Aparece s.
- ▶ Para seleccionar la función «Mantener caliente», pulse **⊖** una vez más.
 - Aparece ss.
- ▶ Para seleccionar la función «Cocina lenta», pulse **⊖** una vez más.
 - Aparece sss.

Ajuste PowerPlus

Todas las zonas de cocción disponen de la función de potencia extra PowerPlus.

Si la función PowerPlus se activa, la zona de cocción seleccionada funcionará a una potencia extra alta durante 10 minutos. PowerPlus puede usarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- ▶ Pulse en sentido ascendente (hacia la derecha) en el gráfico de barra hasta que aparezca una «P» en la pantalla.
- ▶ Para desactivar la función PowerPlus, pulse en sentido descendente (hacia la izquierda) en el gráfico de barra hasta el nivel de potencia deseado.

Temporizador

Si se activa el temporizador, la zona de cocción en cuestión se apagará transcurrido un período de tiempo determinado entre 1 min. y 1 h 59 min.

Ajuste del temporizador

- ✓ Placa de cocción encendida
- ✓ Zona de cocción seleccionada
- ▶ Pulse 
 - «00» parpadea en la parte central de la pantalla.
- ▶ Toque  para aumentar la duración del temporizador, toque  para reducir el tiempo.

Si pulsa  por primera vez, «1» se ilumina en la pantalla.

Cambiar el temporizador

- ✓ Ajuste temporizador
- ▶ Pulse la zona de cocción activa del temporizador que desee modificar.
- ▶ Pulse .
- ▶ Cambiar la duración usando  y .

Función de combinación

La función de combinación le permite unir dos zonas de cocción individuales para que funcionen como una sola.

- ▶ Pulse las barras de ambas zonas de cocción.
 - La pantalla junto a las dos zonas muestra  en un lado y  en el otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está en funcionamiento cuando la función de combinación se enciende, el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se usará para ambas zonas. Si las dos zonas de cocción ya están en funcionamiento, los tiempos de funcionamiento se borran en las pantallas de nivel de potencia. Si la función Puente no es posible, configure la velocidad Boost.

Bloqueo a prueba de niños

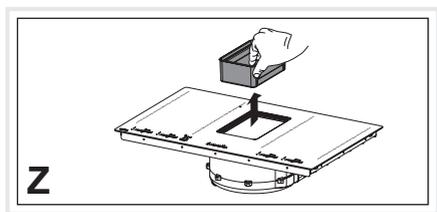
- ✓ Aparato encendido
- ▶ Toque  y  simultáneamente durante unos segundos hasta que se emita una señal acústica.
 - La pantalla se bloquea. Si la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo seguirá activa la próxima que se encienda la placa de cocción.
- ▶ Para desactivar el bloqueo a prueba de niños, presione  y  simultáneamente durante unos segundos.

Modelo	HOBD682D HOBD682R
Potencia máx. total	7,545 kW

LIMPIEZA Y CUIDADO

El filtro de olores de carbón activado se puede regenerar. Siga las instrucciones proporcionadas en el propio Kit tanto para el método de regeneración como para los tiempos de sustitución.

Filtros de grasa Z: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento, o con mayor frecuencia para un uso especialmente intenso, y pueden lavarse en el lavavajillas. No lave las parrillas en el lavavajillas.



Recomendaciones generales

- ▷ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

- ▷ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen.
- ▷ Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja con agua y un limpiador adecuado. Siga los consejos del fabricante en relación a los agentes de limpieza.

Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.

- ▷ Quite la suciedad incrustada, p. ej. leche que se haya derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. Siga las instrucciones del fabricante en relación a la rasqueta.
- ▷ Quite los restos azucarados, como mermelada, etc. que se hayan derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Quite los restos de plástico fundido con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Limpie las manchas de cal usando una pequeña cantidad de solución antical, p. ej. vinagre o zumo de limón, cuando la placa de cocción se haya enfriado. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo.

CORRECCIÓN DE FALLOS

Códigos de error

Código de error	Descripción	Causa posible del error	Remedio
ER 03 y tono continuo	Activación continua del sensor; TC se apaga luego de 10 s	Agua o utensilio de cocina encima de la cubierta de vidrio sobre los sensores de los controles táctiles	Limpiar la superficie de los mandos, retirar los objetos sobre los sensores.
ER 20	Memoria flash – Error de TC	TC- defectuoso	Sustituir TC
ER 22	Comprobación de botones defectuosa, la interfaz de usuario se apaga luego de 3,5 - 7,5 s	Cortocircuito o circuito abierto en el área de los controles táctiles de los botones	Sustituir TC
ER 31	Datos de configuración incorrectos o desviación entre generador y TC	Se requiere una nueva configuración del generador de inducción	Nueva configuración (menú de servicio)
ER 36	Valor defectuoso de NTC en TC, la interfaz de usuario se apaga	Cortocircuito o circuito abierto en NTC	Sustituir TC
ER 47	Error de comunicación entre TC e inductor	¡La comunicación LIN no existe o tiene errores! (El slave no responde la solicitud del master)	El cable de conexión no está conectado correctamente o está dañado.
U 400	Tono continuo Alimentación eléctrica a la entrada en alto	Conexión incorrecta de la superficie de cocción	Corregir la conexión de la alimentación eléctrica
E/2	Temperatura excesiva del elemento de inducción	Sobrecarga de la superficie de cocción o del utensilio de cocina calentado en vacío	Permitir que se enfríe el sistema.
E/A	Error en la placa de alimentación	Fallo de componente	Sustituir placa de alimentación
E/6	Error en la placa de alimentación	Ningún error de alimentación en la placa de alimentación	1. Comprobar cableado 2. Comprobar placa de filtro de suministro eléctrico 3. Sustituir placa de alimentación
E/8	Velocidad incorrecta en ventilador	Error en ventilador izquierdo o derecho	Salida de aire obstruida, p. ej., por un papel Sustituir el ventilador defectuoso
E/9	Sensor de temperatura defectuoso en el inductor		Sustituir inductor Sustituir placa de alimentación

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
 - tipo de avería
 - modelo de aparato (Art. / Cod.)
 - número de serie (S. N.)
- Esta información está incluida en la placa de datos. La placa de datos está colocada en la parte inferior.

ELIMINACIÓN

- ▷ El símbolo  en el producto, o en el empaque, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.
- ▷ El aparato está de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, en relación con la reducción de las sustancias peligrosas utilizadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos.

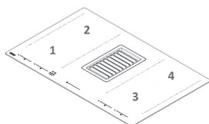
DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: 4300

Modelo: HOBD682D - HOBD682R

- Consulte la placa de datos situada en la parte inferior del producto.
- El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual estén sujetos a modificaciones sin previo aviso.



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 Combinado
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 Combinado

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)	
Dimensiones de funcionamiento	-	830 × 520 (An x P)	
Frecuencia/voltaje de la fuente de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Valores de la potencia y el elemento de calor			
Zona de cocción 1,2,3,4	2100 W; Potencia extra: 3700 W;	230 x 210	
Zona de cocción flexible 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parámetro	Símbolo	Valor	Unidad de medición
Peso del aparato	M	26 / 19	kg
Número de zonas de cocción		4	
Fuente de calor		inducción	



991.0582.862_01 - 190503
D00005869_00