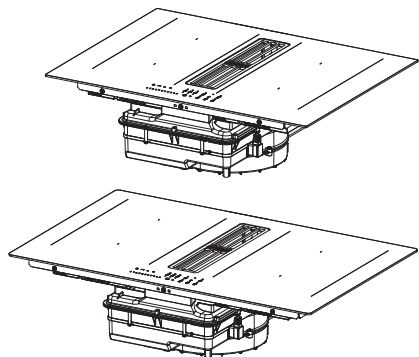





- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ




HOBD482D2
HOBD472D2

IT	3
EN	19
FR	34
DE	51
NL	67
ES	83
PT	99
RU	115

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 anco-

raggio 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, cucchiari 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 antifiama.

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.

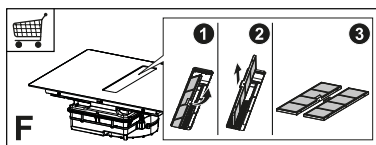
2. USO

- 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 friggatrici 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

- Spegnerne o 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).

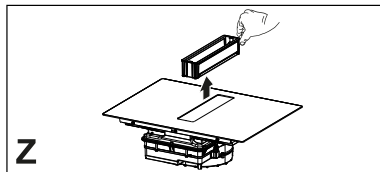


Procedura di rigenerazione:

- 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 lavastoviglie. 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 rasoio per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al rasoio da utilizzare.
- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un rasoio per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i resi-

dui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.

- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un rasoio 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.

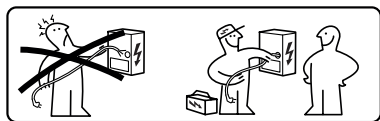
4. REQUISITI DEI MOBILI

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 dispositivo 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.

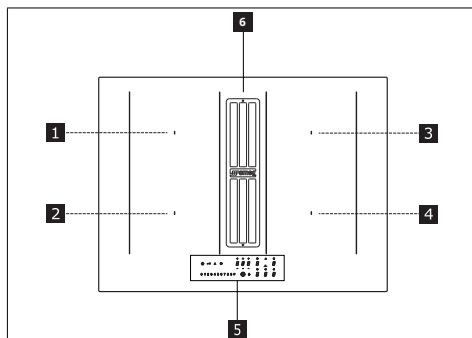
Risparmio energetico

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



1	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3+4	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

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.

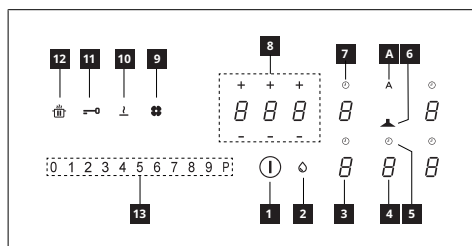
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola

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



1	Acceso/Spento
2	Indicatore saturazione filtro antigrasso
3	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
4	Indicatore del livello di potenza dell' aspiratore
5	Controllo del timer dell' aspiratore
6	Simbolo zona comandi aspiratore
7	Controllo del timer della zona di cottura
8	Zona gestione Timer
9	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
10	Tasto della funzione Scioglimento
11	Tasto della funzione Blocco
12	Tasto della funzione Pausa
13	Tastiera a scorrimento
A	Tasto della funzione Auto

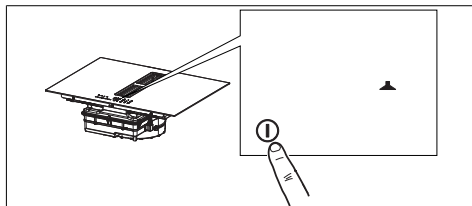
Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento . Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

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

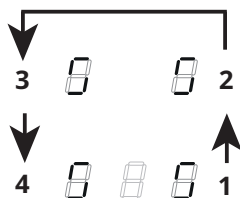
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ① 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.

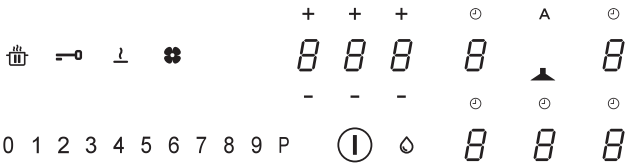






Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.












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 ①.

10. FUNZIONI PIANO COTTURA

	 <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P (i) (h) 8 8 8</p>
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> <p> Ore - Decimi - Minuti</p> <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>

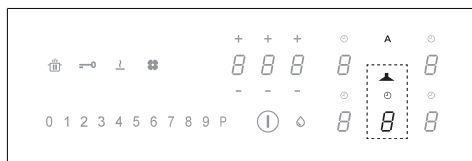
Timer (generico)	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "-- --".</p> <p>Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "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 .</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 1037 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 , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p>																						

Modalità combinata (funzione "ponte")	<p>Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.</p> <p>Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.</p> <p>Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit delle zone di cottura di sinistra o di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit P per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.</p>
Funzione AUTO "A"	<p>Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED "A" è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".</p> <p>Si disattiva premendo il LED "A" confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED "A" da intenso a soffuso.</p> <p>Si riattiva premendo il LED "A" che passerà ad acceso intenso.</p>

11. TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

12. FUNZIONI ASPIRATORE



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

"9"	<p>Premere sulla barra di potenza "9" per l' impostazione della velocità INTENSIVA 1. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>
"P"	<p>Premere per due volte sulla barra di potenza "9" per l' impostazione della velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>







Funzione Delay	<p>Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A".</p> <p>Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza.</p> <p>Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.</p>
	<p>Simbolo Timer</p> <p>Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.</p>
	<p>Simbolo manutenzione filtro antigrasso</p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED ed è sempre abilitata.</p> <p>Reset e riattivazione del filtro</p> <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p>

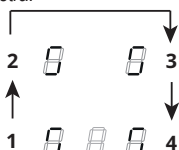
	<p>Simbolo manutenzione filtro al carbone</p> <p>Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per:</p> <p>Attivazione del filtro al carbone:</p> <p>Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accende 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 segnalerà 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 indi-

cati 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: HOBD482D2

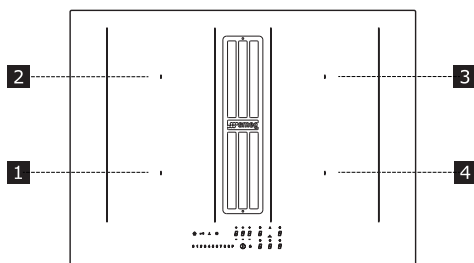
Modello: HOBD472D2

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	HOBD482D2
MODELLO	HOBD472D2
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)
HOBD482D2 Dimensioni utili	-	830 x 520 (L x P)
HOBD472D2 Dimensioni utili	-	700 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	

1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte		
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte		
Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
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)
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.