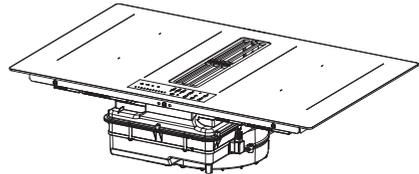




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

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

 **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.

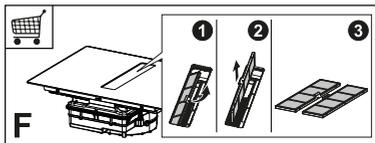
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- 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 condiciones 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.
- 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 intenso, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro (F).

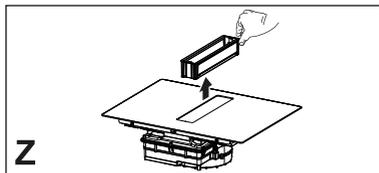


Procedimiento de regeneración:

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.
- 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 ca-

liente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.

- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución anti-cal, 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 BIFÁSICA: 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 electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. 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 desecha correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente 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.

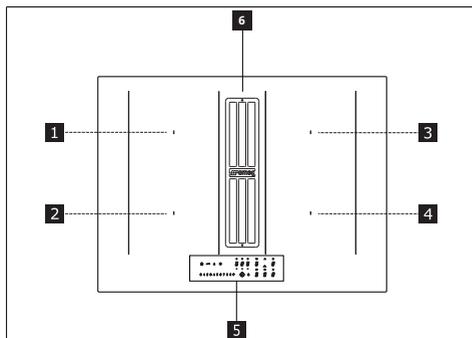
Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- 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 un recipiente en la placa de cocción.

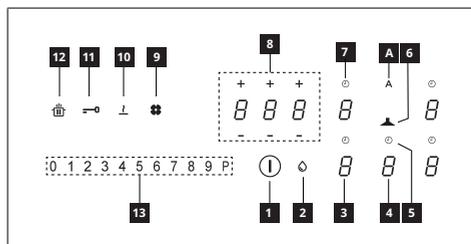
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo

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 **H**.

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

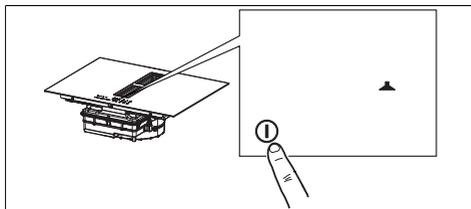
El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación. Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

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.

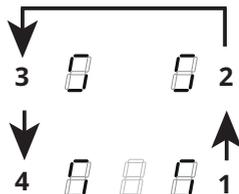
Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles.

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.

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 de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado los dígitos de las zonas de cocción indicadas .
3. Manteniendo pulsado , comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica 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 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 .

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 o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

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

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

 	
	
	
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 . 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. 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;">  <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>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. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar "0 0 0". 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. 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. 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. 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="266 638 1037 933"> <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". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. 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



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

"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>

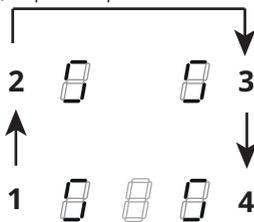
Función Delay	<p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A".</p> <p>Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia.</p> <p>Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "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 (antiolor) de carbón se enciende durante 1 segundo.</p> <p>Desactivación del filtro de carbón:</p> <p>El símbolo del filtro (antiolor) de carbón parpadea dos veces.</p> <p>Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor).</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 antiolor 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
- Vuelva a pulsar 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 activa
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	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 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 usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente 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 min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la placa de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente 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:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. El

ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas 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.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo 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 correcto funcionamiento 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 solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

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 apaga.	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**

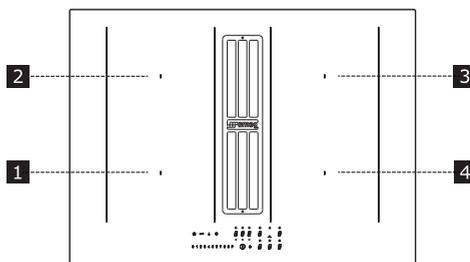
Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

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
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)
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	



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

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