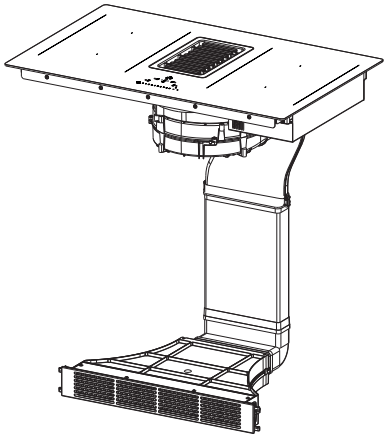


IT **MANUALE D'USO**

EN **USER MANUAL**

FR **MANUEL D'UTILISATION**

DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

NL **GEBRUIKSHANDLEIDING**

ES **MANUAL DEL USUARIO**

PT **MANUAL DO UTILIZADOR**

HOBD482D

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Estas instrucciones deben acompañar siempre el aparato, incluso en caso de mudanza o venta. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si este es lo suficientemente resistente a las interferencias.

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

Para los aparatos equipados con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.

- El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa con el número de serie fijada en el interior del producto.
- Las conexiones eléctricas fijas deben incorporar los medios de desconexión previstos por las normas vigentes.
- Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar indicados en el manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm). La longitud del tubo de descarga 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 0,04 mbar 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 situaciones peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por 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.

⚠ **ATENCIÓN:** antes de instalar el aparato, retire las películas protectoras.

- Utilice únicamente los tornillos o los pequeños componentes suministrados con el aparato.

⚠ **ATENCIÓN:** si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción según lo previsto en estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlos los niños a menos que estén supervisados por un adulto.
- Los niños deben ser supervisadospara asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean vigilados 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 sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados o hayan sido debidamente instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste 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).
- **ATENCIÓN:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
- No limpie el aparato con equipos de vapor.
- 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 zona de cocción de la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
- **ATENCIÓN:** Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No intente apagar NUNCA un incendio con agua. Al contrario, apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado constantemente.
- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador

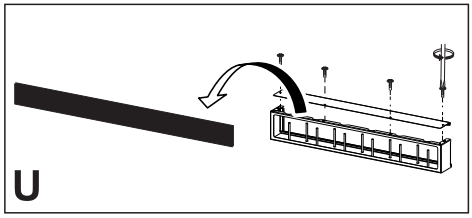
externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- **ATENCIÓN:** Peligro de incendio: no apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.
- El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

2. USO

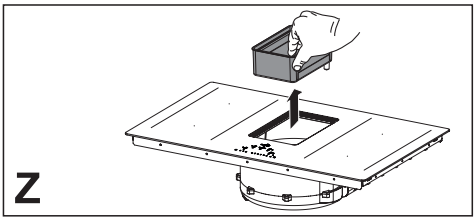
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre ollas o vajilla sobre la superficie.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El filtro antiolor de carbón activo "**U**" (consulte las instrucciones de montaje) se puede regenerar. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intensivo, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro "**U**".



- **Procedimiento de regeneración:**
  - Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70 °C o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (no utilice detergentes).
  - Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70 °C durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).



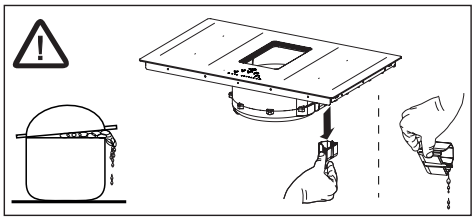
- Filtros de grasa **Z**: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas.

Recomendaciones generales

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

Limpieza del aparato

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



4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

- La 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 empotradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede causar deformaciones y desenganches.
- 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).
- 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.

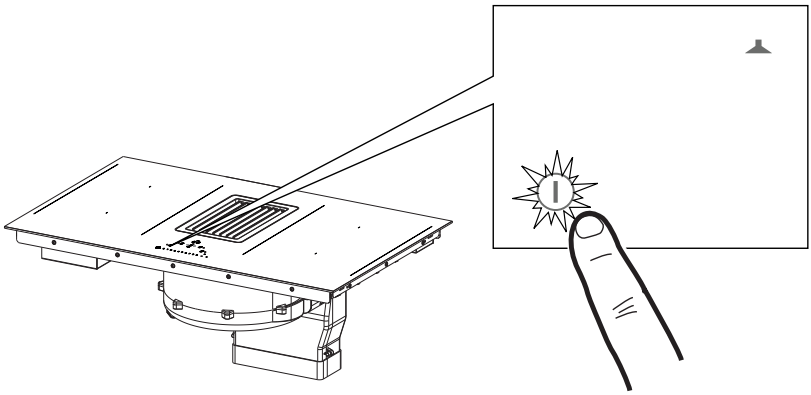
5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" por lo que es necesario que esté el cable de “neutro”. El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA Y TRIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 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 esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm².
  Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², siga las instrucciones siguientes: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

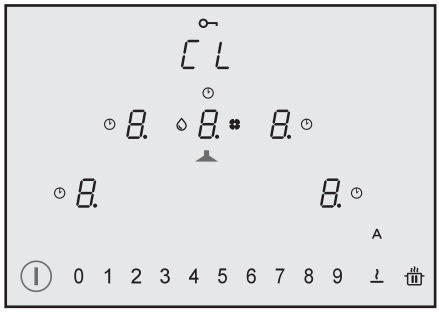
6. ELIMINACIÓN

- El símbolo en el producto o en el material de embalaje indica que el producto no se debe tratar como un residuo doméstico, sino que se tiene que llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si el producto se elimina correctamente, se contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud humana. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que ha comprado 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.

7. MANDOS



Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ⏻ para encender y activar las funciones de la placa. Todos los dígitos muestran 8. salvo los del temporizador en los que se visualiza " C L ".



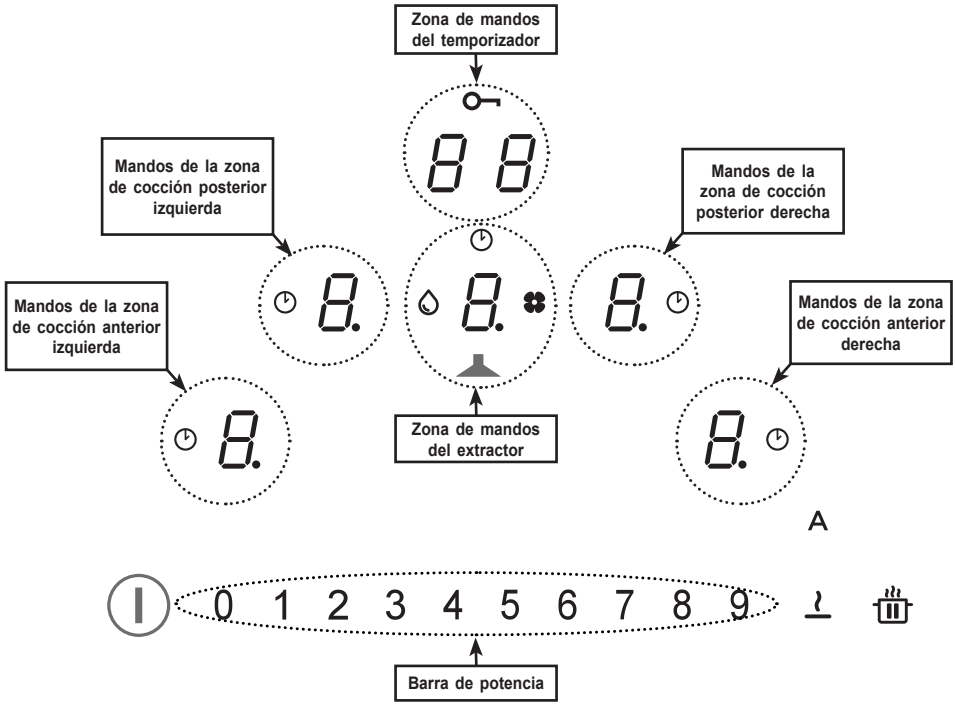
Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla.

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.

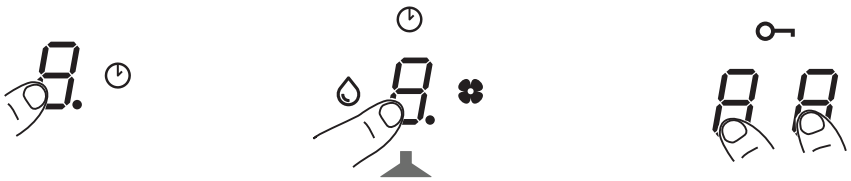
Advertencias para el instalador: compruebe y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el apartado "**Menú Instalador (Configuración de la potencia de la placa)**".

La placa se ha configurado de forma predefinida para un consumo de **7,4 kW**.

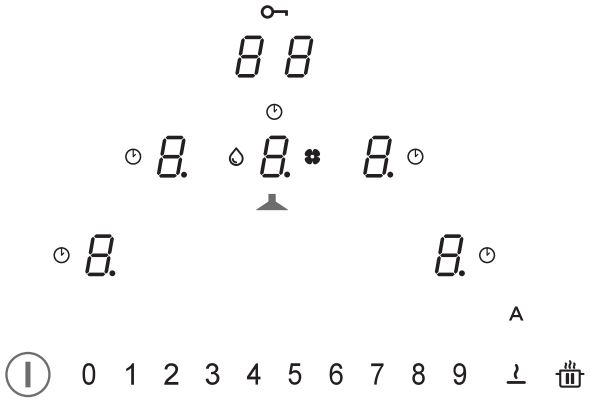
7.1 Tipo de mandos



Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia 8.
La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa.



7.2 Mandos



Mandos	Descripción
	Selección de los mandos de la zona de cocción Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ⏻. Las zonas de cocción se activan pulsando el dígito 8 de la zona de referencia. La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa.
	El símbolo ⏲ indica que el temporizador correspondiente a la zona seleccionada está activado (véase la función "Temporizador de las zonas de cocción").
	Selección de los mandos del extractor Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ⏻. Los mandos de la campana se pueden seleccionar pulsando los dígitos de referencia 8. La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa El símbolo ⏲ indica que el temporizador correspondiente a las funciones de la campana está activado. El símbolo 💧 indica el mantenimiento/limpieza del filtro de grasa tras 100 horas de uso. El símbolo ✤ indica el mantenimiento del filtro (antiolor) de carbón tras 200 horas de uso.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Selección de la potencia de las zonas de cocción y/o velocidad del extractor** Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ⏻. Seleccione el dígito de la campana o el dígito de una de las cuatro zonas de cocción. Se puede aumentar o disminuir la potencia de las zonas de cocción o la velocidad del extractor seleccionando directamente el valor deseado o bien desplazando el dedo (de la derecha a la izquierda o viceversa) en función de si se desea aumentar o disminuir el valor configurado.
	Selección de los mandos del temporizador Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ⏻. Seleccione la zona de mandos para gestionar el temporizador de las zonas de cocción y el extractor que, de forma predeterminada, muestra " C L " (véase las funciones del temporizador).
	El símbolo 🔑 indica la tecla para las funciones de seguridad (véase "Bloqueo del teclado (limpieza)".
A	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 "1". Se desactiva pulsando el led A ; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del led, que pasa 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. Se reactiva pulsando el led A , que pasará a estar encendido con un brillo intenso.
	Función de puesta en PAUSA y REINICIO.
	En combinación con otras teclas permite acceder al menú del usuario.
	Función de descongelación: con esta función es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate, miel, etc.
	En combinación con otras teclas permite acceder al menú del instalador.

7.3 Funciones

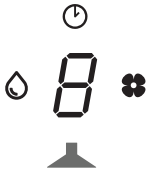
Función	Descripción
Bloqueo del teclado (seguridad para niños)	Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar cambios accidentales.
	Activación: si no hay recipientes, pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. La confirmación se produce cuando todos los dígitos muestran . Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
	Desactivación: pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
Bloqueo del teclado (limpieza)	Permite bloquear durante 15 segundos los ajustes de la placa de cocción para realizar una limpieza rápida.
	Activación: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción anterior derecha y anterior izquierda. La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva de 15 segundos y se enciende .
	Desactivación: pulse ⏻ o espere a que transcurran 15 segundos.
Temporizador de las zonas de cocción	Cuenta regresiva con alarma para el apagado programado de cada zona de cocción.
	Activación: con la placa encendida, seleccione una de las cuatro zonas de cocción y un valor en la barra de potencia. Pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos). La confirmación se produce transcurridos 10 segundos sin uso. La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra " C L ". Todas las zonas pueden tener el temporizador configurado en cuyo caso la pantalla mostrará siempre el que tenga el valor residual más bajo. Repita las operaciones para modificar el valor del temporizador.
	Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse ⏻.

Temporizador (genérico)	Cuenta regresiva con alarma para uso genérico.
	Activación: con la placa encendida y sin recipientes, pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos). La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra " C L ".
	Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse ⏻ dos veces con la placa apagada.
Función mantenimiento de alimentos calientes	Activación: seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse la tecla ≀. El dígito de la zona seleccionada muestra U
	Desactivación: pulse la tecla ≀ o pulse ⏻.
Función Turbo	Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana.
	Activación: tanto para la campana como para las zonas de cocción, pulse dos veces el " 9 " de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra P.
	Desactivación: seleccione uno de los otros valores posibles en la barra de potencia.
Función de calentamiento rápido	Seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse durante 3 segundos el valor deseado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La placa tendrá un pico hasta la potencia máxima durante 15 segundos; luego, volverá a la potencia configurada durante el tiempo definido y, finalmente, se apagará (véase la tabla siguiente). La pantalla muestra " A " más el valor seleccionado. 1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> no disponible P -> no disponible

Función Pausa + Reinicio	Esta función mantiene bloqueados todos los ajustes de la placa durante diez minutos en caso de que el usuario debe ausentarse durante un corto periodo de tiempo. Durante la pausa: - Ninguna zona de cocción disipa energía. - Todos los temporizadores se paran. - Las funciones “Turbo“ y “Calentamiento rápido“ se encuentran desactivadas. Transcurridos los diez minutos, la placa de cocción reemprende las funciones configuradas anteriormente.
	Activación: pulse la tecla durante al menos 1 segundo; todos los dígitos muestran .
	Desactivación: pulse la tecla durante al menos 1 segundo hasta que parpadee; antes de que transcurran 10 segundos, pulse cualquier tecla.
Función Recuperación	Esta función permite recuperar todos los ajustes de la placa en caso de que se apague accidentalmente o que se produzca una falta de corriente imprevista.
	Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender mediante la tecla ⏻, la tecla parpadea durante 6 segundos. Pulse la tecla para recuperar las funciones configuradas anteriormente. Como confirmación se oye un pitido.
	Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender, las funciones configuradas anteriormente se recuperan de forma automática.
Función Puente	Esta función permite conectar dos zonas de cocción de manera que se puedan controlar como una única gran zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.
	Activación: con la placa encendida, pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre lo que indica que se ha activado la función. El otro dígito sirve para configurar la potencia. **Atención:** las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.
	Desactivación: pulse simultáneamente las teclas en las que ha realizado el puente hasta que desaparezca el símbolo .
Función Automática de detección de la olla	Si en una de las zonas de cocción se apoya una olla, la placa la detecta automáticamente y el dígito correspondiente se enciende a la máxima intensidad mostrando .

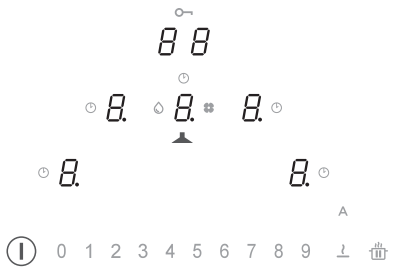
Indicación del calor residual	La indicación del calor residual es una característica de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción aún posee una temperatura superior o igual a 60 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. En el dígito de la correspondiente zona de cocción se visualiza H.

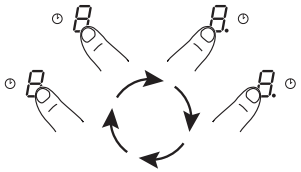
7.4 Mandos del extractor



	Símbolo del temporizador Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.
	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el led y siempre está habilitada.
“9”	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.
	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.
Delay	Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. El modo automático se desactiva pulsando A. Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia. Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba “CL”, que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.
	Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón • La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Pulse la tecla On/Off. 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: **Activación del filtro de carbón:** • El símbolo del filtro de carbón (antiolores) se enciende durante 1 segundo y el dispositivo emite un doble sonido acústico. **Desactivación del filtro de carbón:** • El símbolo del filtro (antiolores) de carbón parpadea dos veces y el dispositivo emite un doble sonido acústico.
	Reinicio y reactivación de los filtros • Después de 200 horas de funcionamiento del filtro de carbón y 100 horas del filtro de grasa, el encendido de los respectivos iconos indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro indicado. Después de realizar el mantenimiento del filtro con la placa apagada, proceda como se indica a continuación: • Encienda la placa On/Off • Pulse el dígito Campana para activar la barra numerada. • Pulse la tecla “A” durante al meno 5 segundos y espere la confirmación del reinicio indicada por un doble sonido acústico y por el apagado del símbolo. • Si la confirmación del reinicio (doble pitido y apagado del símbolo) no se produce en 6 segundos, apague la placa y repita el procedimiento desde el principio.

7.5 Menú Usuario (personalizaciones)





El menú Usuario sirve para personalizar, según se desee, las señalizaciones de la placa, tanto acústicas (tono y volumen) como visuales.

Pulse la tecla ⏻.
En 3 segundos, vuelva a pulsar la tecla ⏻.

- El símbolo 🗑 aparecerá.
- Manteniendo pulsada la tecla 🗑 , pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción (5), una a la vez en sentido horario empezando por la izquierda.

Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla 🗑 , se verá:

En el dígito de la zona de cocción posterior izquierda se visualizará de forma alterna U y un número de 2 a 7, que indica el código del menú (véase la tabla siguiente).

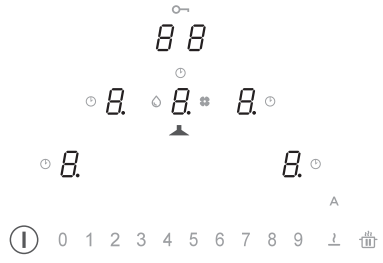
En el dígito de la zona de cocción anterior izquierda se visualizará un número que depende de los valores indicados en la elección (véase la tabla siguiente).

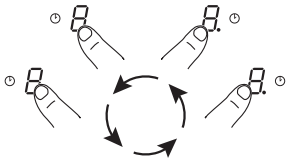
Pulse el dígito de la zona de cocción posterior izquierda y un número de 2 a 7 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes (véase la tabla siguiente).

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla ⏻ hasta que se obtenga la confirmación.

Código Menú	Descripción	Valor
U2	Menú para gestionar el volumen del tono de las teclas.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menú para gestionar el volumen del tono de las señales de alarma.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menú para gestionar el brillo de la pantalla.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menú para gestionar la animación de la cuenta regresiva.	0 - 1
U6	Menú de la función de reconocimiento del recipiente siempre activado.	0 - 1
U7	Menú para gestionar la señalización acústica al final de la cuenta regresiva.	0 - 1 - 2

7.6 Menú Instalador (Configuración de la potencia de la placa)





Durante la primera conexión a la red doméstica, el instalador debe configurar la potencia de los quemadores de la placa teniendo en cuenta las posibilidades y las capacidades reales de la red.
Si no es necesario, se puede pasar directamente a encender la placa de cocción mediante la tecla ⏻; en caso contrario, realice las operaciones siguientes para acceder al menú.

Cuando el aparato se alimenta por primera vez, el símbolo ⏻ parpadea.
Manteniendo pulsada la tecla ⏻, pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción (5), una a la vez en sentido antihorario empezando por la derecha.
Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla ⏻ , se verá:

En el dígito de la zona de cocción posterior izquierda se visualizará de forma alterna 5 y 0.

En el dígito de la zona de cocción anterior izquierda se visualizará 0.

Pulse el dígito de la zona de cocción posterior izquierda y el número 8 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes. La operación se confirma visualizando (5 y 0) en lugar de (5 y 8).
En este momento se visualiza el menú para configurar la potencia de la placa.

Pulse el dígito de la zona de cocción anterior izquierda y seleccione uno de los valores visualizados en la barra de potencia (0-1-2-3) de acuerdo con la tabla siguiente.

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla ⏻ hasta que se obtenga la confirmación.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico. La función de gestión de la potencia detecta el suministro de la potencia máxima de 3,7 kW/16 A para las zonas de cocción combinadas (fases lado derecho e izquierdo), optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga en el sistema de inducción.
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 otra de zona 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 en la misma fase (fases lado derecho e izquierdo), se selecciona el nivel de aumento de potencia (boost) (**P**) en una zona de cocción, automáticamente la otra zona de cocción no puede superar al mismo tiempo el nivel de potencia 5.

Este aspecto varía según la limitación configurada en el producto (véase apartado 7.6).

Cómo funcionan las placas de cocción por inducción

Las placas de cocción por inducción funcionan de manera muy diferente a las placas tradicionales o las placas de metal.
La bobina de inducción ubicada debajo de la superficie de vitrocerámica crea rápidamente un campo magnético altamente variable que calienta directamente el fondo magnetizable del recipiente. La superficie de vitrocerámica se calienta solo con el recipiente caliente. Al retirar el recipiente de la zona de cocción, la alimentación de corriente se interrumpe de inmediato.

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente.
El sistema de detección de la presencia del recipiente reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción.
Si se quita el recipiente durante el funcionamiento, o si se usa un recipiente no adecuado, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo U.
Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 20 segundos:
- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 20 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza U.

Recipientes

Recipientes adecuados

Solo los recipientes con fondo completamente magnetizable son adecuados para cocinar en la placa de inducción.
Un imán se adhiere a cada punto de todo el fondo del recipiente.

Recipientes adecuados para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados en las placas de cocción por inducción deben ser de metal, con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

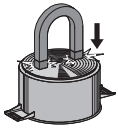
Recipientes adecuados:

- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro fundido con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inoxidable multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

- Recipientes y ollas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

- Para saber si un recipiente es adecuado, coloque un imán cerca del fondo: si el imán es atraído, el recipiente es adecuado para la cocción por inducción. Si no dispone de ningún imán, puede echar una pequeña cantidad de agua en el recipiente, colocarlo en una zona de cocción y encenderla. Si en la pantalla aparece el símbolo U, el recipiente no es adecuado.



Atención: utilice solo recipientes con fondo perfectamente plano y adecuado para zonas de cocción por inducción. El uso de recipientes con un fondo irregular puede perjudicar la eficiencia del sistema de radiación de calor y dificultar la detección de la presencia del recipiente en la zona de cocción.

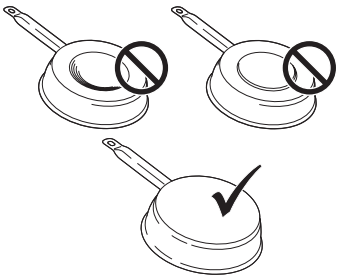
Ruidos durante la cocción

Los recipientes pueden hacer ruidos durante la cocción. Esto no indica un mal funcionamiento, ni afecta el funcionamiento del aparato de ninguna manera.
El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy molesto, puede ser útil cambiar el recipiente.

Consejos para ahorrar energía

- El diámetro del fondo de recipiente debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.

- Cuando compre una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el del fondo o el de la parte superior de la sartén, ya que generalmente la parte superior suele ser más ancha que el fondo.
- Al preparar platos que requieren largos tiempos de cocción, es posible ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión. Además, este tipo de cocción permite conservar las vitaminas de los alimentos.
- Asegúrese de que en la olla a presión haya suficiente líquido; si la cantidad de líquido no es suficiente y se sobrecalienta, pueden producirse daños tanto en la olla a presión como en la zona de cocción.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Elija un recipiente adecuado a la cantidad de comida que deba cocinar. El uso de recipientes grandes parcialmente llenos comporta un derroche de energía.



Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (aconsejado)	Ø máx. (aconsejado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

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 al recipiente. El ruido desaparece o se debilita en cuanto 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 recipientes hechos 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 los recipientes y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte
Este ruido se produce con recipientes hechos con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, se selecciona el máximo nivel de potencia y se ponen en marcha dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto se 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.

Encendido del aparato
Mantenga pulsado ⏻ para encender el aparato.
- En todas las pantallas de los niveles de potencia se visualiza "0".
- Si no se realizan otras operaciones, por razones de seguridad el aparato se apaga después de 20 segundos.

Selección de una zona de cocción
Pulse sobre el dígito de referencia 8 de una o más zonas de cocción y configure el nivel de potencia.

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	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistec
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Apagado de una zona de cocción
Toque el **"0"** de la barra de potencia.
- Si no se hacen otras operaciones y las demás zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

Apagado de la placa de cocción

Toque ⏻ durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.
- Si no se realizan otras operaciones en la pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

Indicador de calor residual
Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra "**H**" permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

Configuración de la descongelación
Con la función Descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente la mantequilla, el chocolate o la miel.
- Seleccione la zona de cocción presionando el dígito correspondiente.
- Pulse la tecla

Selección de la función PowerPlus
Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana. La zona de cocción seleccionada funciona con una potencia adicional durante 10 minutos.
Se puede utilizar, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.
- Seleccione una de las zonas y pulse dos veces el " 9 " de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra P.

Temporizador
Cuando se selecciona el temporizador, la zona de cocción se apaga después de un período de tiempo establecido

Programación del temporizador
- Placa de cocción encendida.
- Zona de cocción seleccionada.
- Pulse el dígito
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

Modificación del temporizador
- Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que desea modificar.
- Pulse el dígito
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

Función Puente
La función de conexión "puente" permite activar dos zonas de cocción individuales para que funcionen y se regulen como una sola. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.
Pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre n para indicar que la función se ha activado.
El otro dígito sirve para configurar la potencia.

Atención: las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.

Bloqueo para niños
- Aparato encendido
- Activación:
  pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia. Todos los dígitos muestran L. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
- Desactivación:
  Pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.

MODELO	HOBD482D
Potencia máxima total (placa+ campana)	**7,62 kW** (configuración básica)
Potencia máxima total (placa+ campana)	**4,72 kW**
Potencia máxima total (placa+ campana)	**3,72 kW**
Potencia máxima total (placa+ campana)	**3,02 kW**

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. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
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 de- masiado 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 calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia 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	Conectar el cable
	La campana no funciona	Cable de alimentación Campana 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

8. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- 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.)

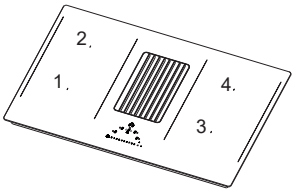
Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

9. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: 4300
Modelo: **HOBD482D**
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.
Para más información sobre los datos técnicos, consulte el sitio web: www.smeg.it

HOBD482D

	1 y 2 Zona de cocción flexible 1 + 2 en puente 3 y 4 Zona de cocción flexible 3 + 4 en puente

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 × 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 y 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parámetro	Valor	Unidad de medida
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	