

- IT** MANUALE D'USO
- EN** USER MANUAL
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** GEBRUIKSHANDLEIDING
- ES** MANUAL DEL USUARIO
- PT** MANUAL DO UTILIZADOR

HOBD482D

IT	3
EN	25
FR	47
DE	70
NL	94
ES	117
PT	141

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

i Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de transfert ou de vente. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.

Les systèmes d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM et de la directive EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent évaluer avec leur médecin ou avec le fabricant de ces implants si leur résistance aux interférences est suffisante.



Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Avant de procéder à la connexion électrique, lire la section **CONNEXION ÉLECTRIQUE**.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, la disposition des bornes ou le tronçon de conducteurs entre

l'ancrage du cordon et les bornes doivent être tels que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de l'ancrage.

- Le fabricant ne répondra pas des dommages éventuellement dus à une installation incorrecte ou inadaptée.
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.
- Les connexions électriques fixes doivent intégrer les moyens de disjonction prévus par les codes en vigueur.
- Pour les appareils de classe I, vérifier que l'alimentation électrique domestique assure une mise à la terre adéquate.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Faire référence aux accessoires en vente dans le commerce et indiqués dans le manuel d'installation (pour les tuyaux circulaires : diamètre minimum 120 mm). Le tuyau d'évacuation doit être le plus court possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits

d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).

- Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés de sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un technicien du service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter toute situation de danger.
- Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
- En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se

conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.



ATTENTION: avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

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



ATTENTION : toute installation de vis ou d'éléments de fixation non conforme à ces instructions peut entraîner des risques des dangers électriques.

- Ne pas regarder directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien sans la surveillance d'un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne peut être

utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, qu'à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient été adéquatement instruits sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et qu'ils en comprennent les risques.

Interdire aux enfants de jouer avec cet appareil.



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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées.
- Ne jamais utiliser des appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Après l'utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson en intervenant sur la commande correspondante. Ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.
- **ATTENTION:** Toute cuisson non surveillée sur une table de cuisson présentant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et générer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Par contre, débrancher l'appareil et étouffer les flammes, par exemple en les couvrant avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- **ATTENTION:** Surveiller le processus de cuisson.

Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment surveillé.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION:** Danger d'incendie: Ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Installer l'appareil de manière à ce qu'il puisse être débranché du secteur avec un écart des contacts (3 mm) assurant un débranchement complet en cas de surtension de catégorie III.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.

2. UTILISATION

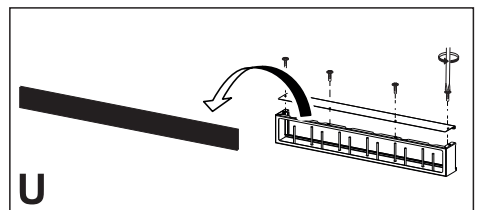
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Contrôler en continu les friteuses durant leur utilisation : l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- Ne pas actionner l'appareil

avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.

- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

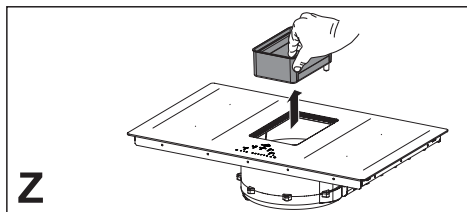
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le filtre anti-odeur à charbon actif "U" (faire référence aux instructions de montage) peut être régénéré. Le filtre anti-odeur à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Contacter le service après-vente pour commander un nouveau filtre "U".



- **Marche à suivre pour la régénération :**
 - Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants).
 - Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le

manuel de l'utilisateur et les instructions de montage de votre four).



- Filtres à graisse **Z** : Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

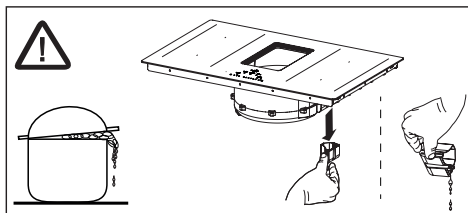
Recommandations générales

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

Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer des aliments incrustés et carbonisés requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Retirer la saleté incrustée, par exemple du lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Retirer les traces d'aliments sucrés, par exemple de la confiture ayant débordé durant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir à vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Éliminer les traces de calcaire en utilisant une

petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.



4. CRITÈRES POUR LES MEUBLES

- La table de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à encastrer, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistant à la chaleur (min. 100°C). Toute utilisation de matériaux et de colles non appropriés risque de provoquer des déformations et des détachements.
- Le module de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les meubles hauts suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment de place pour travailler confortablement.
- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimale entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans les croquis d'installation de l'appareil encastré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les meubles éventuellement au-dessus).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la table de cuisson avant installation.

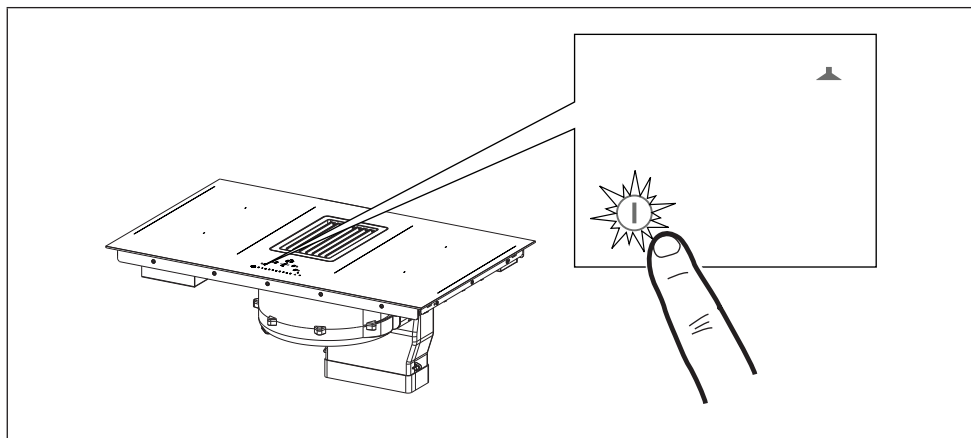
5. CONNEXION ÉLECTRIQUE

- Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé.
- Cet appareil présente une connexion de type "Y", c'est pourquoi la présence du fil du neutre est nécessaire. Le cordon d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F. Branchement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², se conformer aux instructions ci-dessous : pour le branchement triphasé, séparer les 2 fils sertis ensemble et retirer les gaines bleues des fils gris.

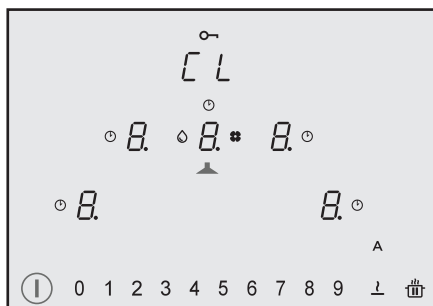
6. MISE AU REBUT

- Le symbole  marqué sur l'appareil ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme une ordure ménagère, mais être déposé dans une déchetterie spécialement prévue pour le recyclage des composants électriques et électroniques. En vous assurant que cet appareil a bien été mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Pour toute information supplémentaire concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

7. COMMANDES



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off ① pour brancher et activer les fonctions de la table de cuisson. Tous les Digits affichent 8. et ceux du temporisateur " C L ".



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

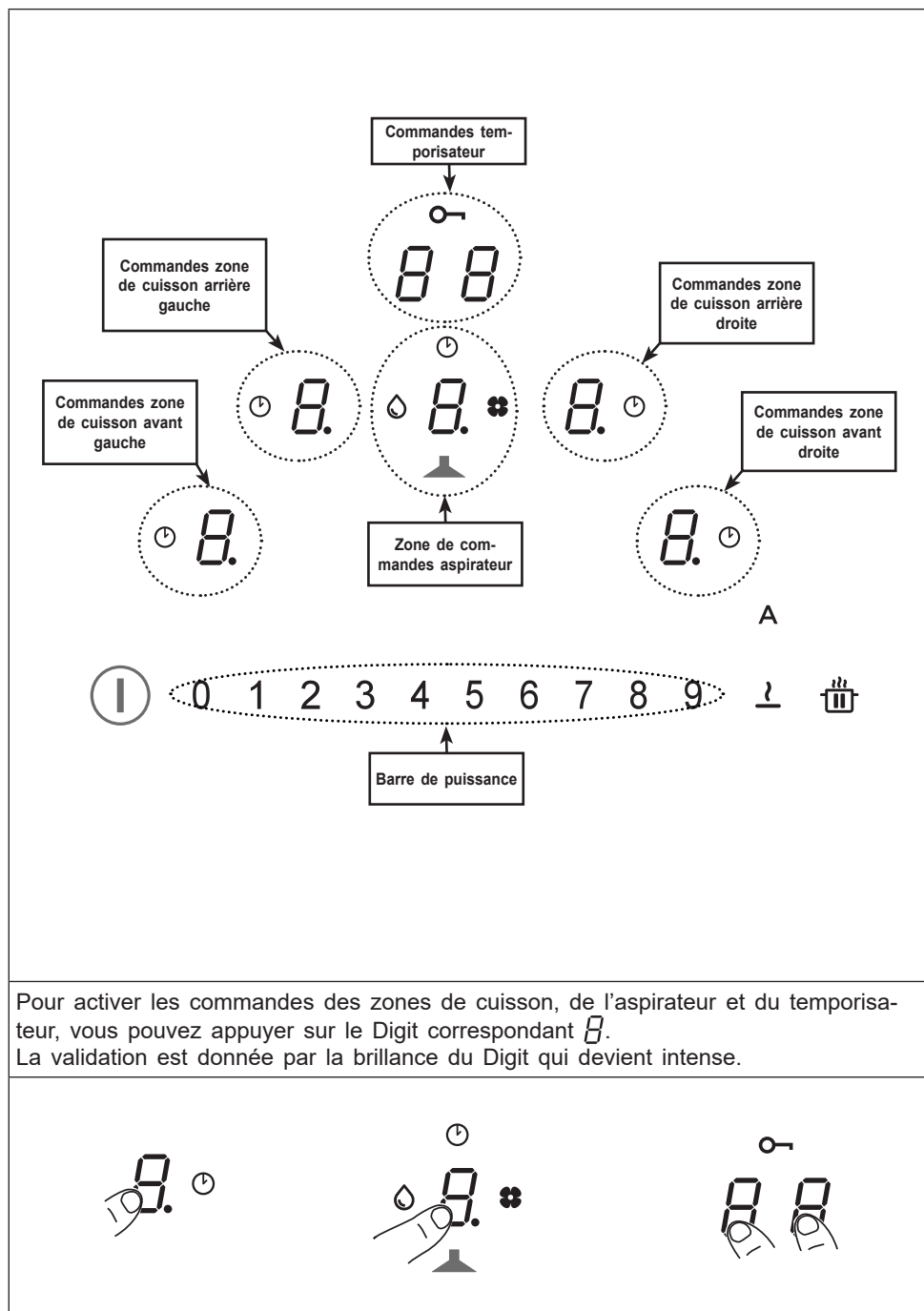
Attention : Pour des raisons de sécurité, on pourra toujours éteindre la table de cuisson en intervenant sur la touche On/Off ①.

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

Consignes pour l'installateur : Vérifier et, s'il y a lieu, changer le paramétrage de la puissance de la table de cuisson. Voir le paragraphe " **Menu Installateur (Paramétrage puissance table de cuisson)** ".

D'origine la table de cuisson est paramétrée pour une absorption de **7,4 kW**.

7.1 Type de commandes







Pour activer les commandes des zones de cuisson, de l'aspirateur et du temporisateur, vous pouvez appuyer sur le Digit correspondant 8.






La validation est donnée par la brillance du Digit qui devient intense.







7.2 Commandes










	A
Commandes	Description
	<p>Sélection des commandes de la zone de cuisson. Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Les zones de cuisson s'activent en appuyant sur le Digit 8 de la zone correspondante. La validation est donnée par la brillance intense du Digit correspondant.</p> <p>Le symbole ⌚ indique que le temporisateur correspondant à la zone sélectionnée est actif (voir la fonction « Temporisateur des zones de cuisson »).</p>
	<p>Sélection des commandes de l'aspirateur Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Pour sélectionner les commandes de la hotte appuyer sur le Digit correspondant 8. La validation est donnée par la brillance intense du Digit correspondant.</p> <p>Le symbole ⌚ indique que le temporisateur correspondant aux fonctions de la hotte est actif.</p> <p>Le symbole 💧 signale la nécessité d'entretien/nettoyage du filtre à graisse après 100 heures d'utilisation.</p> <p>Le symbole 🌸 signale la nécessité d'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon après 200 heures d'utilisation.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Sélection de la puissance des zones de cuisson et/ou de la vitesse de l'aspirateur Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Sélectionner soit le Digit de la Hotte soit celui d'une des 4 zones de cuisson.</p> <p>Pour augmenter ou diminuer la puissance des zones de cuisson ou la vitesse de l'aspirateur appuyer directement sur la valeur souhaitée ou, avec le doigt, faire défiler de droite à gauche ou vice versa) selon si vous souhaitez augmenter ou diminuer la valeur paramétrée.</p>

	<p>Sélection des commandes temporisateur</p> <p>Appuyer sur la touche On/Off pendant 2 secondes ⓘ.</p> <p>Sélectionner la zone des commandes pour la gestion des temporisateurs des zones de cuisson et de l'aspirateur qui affiche " C L " comme standard (voir les fonctions Temporisateur).</p>
	<p>Le symbole  indique la touche pour les fonctions de sécurité (voir « Verrouillage clavier (nettoyage) »).</p>
<p>A</p>	<p>Par paramétrage prédéfini, au branchement de la table de cuisson/ aspirateur la hotte s'active en mode automatique et la LED A s'allume avec une brillance intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à "1".</p> <p>Pour la désactiver, appuyer sur la LED A, cette action est confirmée par le changement d'intensité de la led, d'intense à faible. On pourra également la désactiver en appuyant sur une valeur, supérieure à "1" sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la led A d'intense à faible.</p> <p>Pour l'activer de nouveau appuyer sur la LED A qui prendra une brillance intense.</p>
<p></p>	<p>Fonction de mise en PAUSE et REDÉMARRAGE.</p> <p>En combinaison avec d'autres touches, elle permet d'entrer dans le menu utilisateur.</p>
<p></p>	<p>La fonction Defrost permet de décongeler des aliments ou de faire fondre délicatement le beurre, le chocolat, le miel...etc.</p> <p>En combinaison avec d'autres touches, elle permet d'entrer dans le menu installateur.</p>

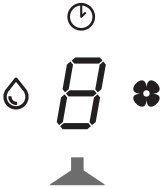








7.3 Fonctions

Fonction	Description
Verrouillage du clavier (Sécurité Enfants)	Cette fonction permet de verrouiller les paramètres de la table de cuisson pour empêcher toute modification accidentelle.
	Activation : en l'absence de casseroles, appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 0 à 9 la barre de puissance en suivant l'animation affichée. La validation est donnée lorsque tous les Digits s'affichent  . Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.
	Désactivation : en l'absence de casseroles, appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 9 à 0 la barre de puissance en suivant l'animation affichée. Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.
Verrouillage du clavier. (nettoyage)	Cette fonction permet de bloquer pendant 15 secondes les paramètres de la table de cuisson pour permettre un nettoyage rapide.
	Activation : appuyer en même temps sur les Digits  des zones de cuisson avant droite et avant gauche. L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur illustre le compte à rebours de 15 secondes et s'allume  .
	Désactivation : appuyer sur  ou attendre la fin des 15 secondes.
Temporisateur des zones de cuisson	Compte à rebours avec réveil pour le débranchement programmé de chaque zone de cuisson.
	Activation : la table de cuisson étant branchée, sélectionner une des 4 zones de cuisson et sélectionner une valeur sur la barre de puissance.
	Appuyer individuellement sur les Digits de la zone des commandes temporisateur : paramétrer individuellement les valeurs en les choisissant sur la barre de puissance (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). La validation a lieu après 10 secondes d'inutilisation.
	L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur affiche le compte à rebours si celui-ci a été paramétré, autrement, comme standard, " C L " s'affiche. Toutes les zones peuvent avoir le temporisateur paramétré et l'afficheur indiquera toujours celui avec le temps restant le plus bas.
	Répéter les opérations pour modifier la valeur du temporisateur.
Désactivation : paramétrer à zéro les valeurs du temporisateur ou appuyer sur  .	

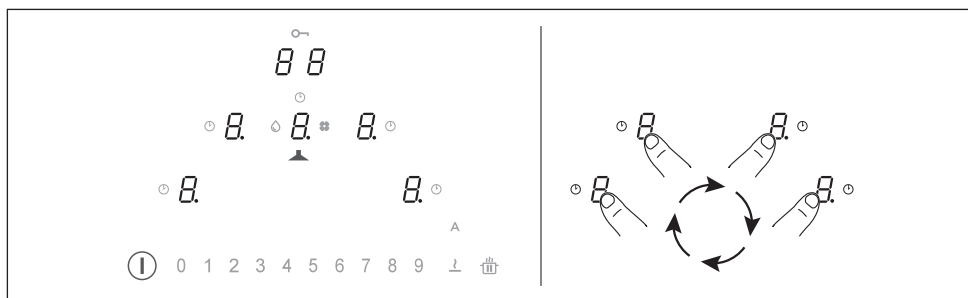
<p>Temporisateur (générique)</p>	<p>Compte à rebours avec réveil pour un usage générique.</p> <p>Activation : la table de cuisson étant branchée et sans casseroles, appuyer individuellement sur les Digits de la zone des commandes temporisateur : paramétrer individuellement les valeurs en les choisissant sur la barre de puissance (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur affiche le compte à rebours si celui-ci a été paramétré, autrement, comme standard, " C L " s'affiche.</p> <p>Désactivation : paramétrer à zéro les valeurs du temporisateur ou appuyer sur  deux fois lorsque la table de cuisson est éteinte.</p>
<p>Fonction maintien des mets chauds</p>	<p>Activation : sélectionner une des 4 zones de cuisson et appuyer sur la touche  .</p> <p>Le Digit de la zone sélectionnée affiche  .</p> <p>Désactivation : appuyer sur la touche  ou appuyer sur .</p>
<p>Fonction Turbo</p>	<p>Aussi bien les zones de cuisson que la hotte peuvent être paramétrées à une puissance extra.</p> <p>Activation : aussi bien pour la hotte que pour les zones de cuisson, appuyer 2 fois sur le " 9 " sur la barre de puissance. Le Digit correspondant affiche  .</p> <p>Désactivation : sélectionner une des autres valeurs possibles sur la barre de puissance.</p>
<p>Fonction cuisson rapide</p>	<p>Sélectionner une des 4 zones de cuisson et appuyer pendant 3 secondes, sur la barre de puissance, sur la valeur choisie (de 1 à 8).</p> <p>La table de cuisson aura un pic jusqu'à la puissance maximum pendant 15 secondes, puis elle atteindra la puissance paramétrée pendant un délai défini avant de s'éteindre (Voir le tableau ci-dessous).</p> <p>L'afficheur indique " A " + la valeur sélectionnée.</p> <p>1 -> 40 secondes 2 -> 72 secondes 3 -> 120 secondes 4 -> 176 secondes 5 -> 256 secondes 6 -> 432 secondes 7 -> 120 secondes 8 -> 192 secondes 9 -> non disponible P -> non disponible</p>

<p>Fonction Pause + Redémarrage</p>	<p>Cette fonction gèle tous les paramètres de la table de cuisson pendant environ 10 minutes si l'utilisateur doit s'absenter pendant une courte période.</p> <p>Durant la pause :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aucune zone de cuisson ne dissipe de l'énergie. - Tous les temporisateurs sont arrêtés. - Les fonctions "Turbo" et "Cuisson rapide" sont désactivées. <p>Après les 10 minutes, la table de cuisson continuera toutes les actions précédemment paramétrées.</p> <p>Activation : appuyer sur la touche  pendant au moins 1 seconde, tous les Digits indiquent .</p> <p>Désactivation : appuyer sur la touche  pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote, dans les 10 secondes appuyer sur une touche quelconque.</p>
<p>Fonction Rappel</p>	<p>Cette fonction permet de récupérer tous les paramétrages de la table de cuisson en cas de débranchement involontaire ou d'une brusque coupure de courant.</p> <p>Lorsque la table de cuisson est éteinte, si on la rebranche dans les 6 secondes avec la touche , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche pour récupérer les fonctions précédemment paramétrées. Tout cela est confirmé par un bip.</p> <p>Lorsque la table de cuisson est éteinte, si on la rebranche dans les 6 secondes, les fonctions précédemment paramétrées sont automatiquement récupérées.</p>
<p>Fonction de liaison à pont</p>	<p>Cette fonction permet la liaison de 2 zones de cuisson de manière à ce qu'elles puissent être contrôlées comme une seule grande zone de cuisson. Cela permet d'utiliser des casseroles avec un fond plus large.</p> <p>Activation : la table de cuisson étant branchée, appuyer en même temps sur les touches souhaitées pour sélectionner les 2 zones sur lesquelles effectuer le pont jusqu'à ce qu'un Digit affiche  indiquant que la fonction a été activée. L'autre Digit sert à paramétrer la puissance.</p> <p>Attention : Les zones de cuisson de gauche ne peuvent pas être reliées à celles de droite et vice versa.</p> <p>Désactivation : appuyer en même temps sur les touches sur lesquelles le pont a été effectué, jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.</p>
<p>Fonction automatique détection de la casserole</p>	<p>Si on pose une casserole sur une des zones de cuisson, la table la détecte automatiquement et allume le Digit correspondant à l'intensité maximale en affichant .</p>
<p>Indication de la chaleur résiduelle</p>	<p>L'indication de la chaleur résiduelle est une caractéristique de sécurité indiquant que la température de la surface de la zone de cuisson est encore supérieure ou égale à 60°C et qu'elle peut causer des brûlures si elle est touchée les mains nues.</p> <p>Le Digit de la zone de cuisson correspondante affiche .</p>

7.4 Commandes aspirateur

	
	<p>Symbole temporisateur Sélectionner le Digit de l'aspirateur, appuyer sur le Digit de la Gestion du temporisateur pour paramétrer le compte à rebours.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à graisse La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED  est toujours validée.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à charbon Par paramétrage prédéfini la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur le Digit de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer de nouveau sur le Digit pendant 5 secondes pour :</p> <p>Activation du filtre à charbon : Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon  s'allume pendant 1 seconde.</p> <p>Désactivation du filtre à charbon : Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon  clignote deux fois. Après l'activation, l'allumage de l'icône signale la nécessité d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon .</p> <p>Reset et réactivation du filtre à charbon Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • appuyer pendant 5 secondes sur la touche A – La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours commence. • appuyer pendant 5 secondes sur la touche A – La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours commence.
<p>“9”</p>	<p>Appuyer sur la barre de puissance “ 9 ” pour le paramétrage de la vitesse INTENSIVE 1. Ce paramétrage est temporisé pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment paramétrée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.</p>
	<p>Appuyer deux fois sur la barre de puissance “ 9 ” pour paramétrer la vitesse INTENSIVE 2. Ce paramétrage est temporisé pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment paramétrée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.</p>
<p>Delay</p>	<p>Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Pour désactiver le mode automatique appuyer sur A. Appuyer sur le Digit de l'aspirateur et paramétrer une vitesse dans la barre de puissance. Appuyer sur le Digit pour la gestion du temporisateur qui affiche “CL”, mais qui passera au compte à rebours déjà paramétré à 15 minutes.</p>





7.5 Menu Utilisateur (personnalisation)




Le Menu utilisateur sert à personnaliser au gré de l'utilisateur les signalisations de la table de cuisson, aussi bien acoustiques (tonalité et volume) que visuelles.

Appuyer sur la touche ①.

Dans les 3 secondes, appuyer de nouveau sur la touche ①.

- Le symbole  s'affiche.
- Garder l'appui sur la touche  appuyer sur les 4 touches Digits des zones de cuisson () une à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre en partant de la gauche. Chaque pression est signalée par un bip et en relâchant la touche  on verra :

Sur le Digit de la zone de cuisson arrière gauche s'affiche alternativement  et un chiffre de 2 à 7 indiquant le Code Menu (Voir tableau ci-dessous).

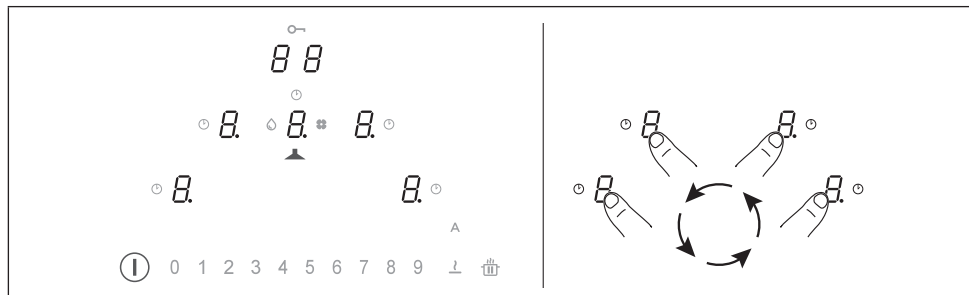
Sur le Digit de la zone de cuisson avant gauche s'affichera un chiffre qui dépend des valeurs indiquées dans le choix (Voir le tableau ci-dessous).

Appuyer sur le Digit de la zone de cuisson arrière gauche et sur un chiffre de 2 à 7 de la barre de puissance pour entrer dans le menu des paramètres. (Voir le tableau ci-dessous).

Après avoir paramétré la valeur correcte, valider en gardant appuyée la touche ① jusqu'à la confirmation.

Code Menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume de la tonalité des touches.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu de gestion du volume de la tonalité des signaux d'alarme.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu de gestion de la luminosité de l'afficheur.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - 1
U6	Menu fonction de reconnaissance casserole toujours actif.	0 - 1
U7	Menu de gestion di signal acoustique jusqu'à la fin du compte à rebours.	0 - 1 - 2

7.6 Menu Installateur (Paramétrage puissance table de cuisson)



Lors du premier branchement au secteur, l'installateur doit régler la puissance des feux de la table de cuisson en tenant compte des possibilités et des capacités réelles du secteur. Si cela ne s'avérait pas nécessaire, branchez directement la table de cuisson en intervenant sur la touche **I**, autrement, suivre la marche indiquée ci-après pour entrer dans le menu.

À la première alimentation, le symbole **⏏** clignote.

Garder appuyée la touche **⏏**, appuyer sur les 4 touches Digits des zones de cuisson (**⏏**) une à la fois dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en partant de la droite. Chaque pression est signalée par un bip et en relâchant la touche **⏏** on verra :

Sur le Digit de la zone de cuisson arrière gauche s'affiche alternativement **E** et **D**.

Sur le Digit de la zone de cuisson avant gauche s'affiche **D**.

Appuyer sur le Digit de la zone de cuisson arrière gauche et sur le chiffre 8 de la barre de puissance pour entrer dans le menu des paramétrages. Opération confirmée par le changement de l'affichage de (**E** et **D**) à (**E** et **B**).

Nous nous trouvons maintenant dans le menu des paramétrages de la puissance de la table de cuisson.

Appuyer sur le Digit de la zone de cuisson avant gauche et sélectionner une des valeurs affichées dans la barre de puissance (0-1-2-3) en suivant le tableau indiqué ci-dessous.

Après avoir paramétré la valeur correcte, valider en gardant appuyée la touche **I** jusqu'à la confirmation.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. La fonction de Gestion de la puissance détecte la distribution de la puissance maximum de 3,7 kW/16 A pour les éléments de cuisson combinés (phases côté droit et gauche), en optimisant la distribution de puissance et en évitant des situations de surcharge du système d'induction.

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

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

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

Exemple :

Si durant la même phase (phases côté droit et gauche) on sélectionne le niveau d'augmentation de la puissance (boost) **P** dans une zone de cuisson, automatiquement l'autre zone de cuisson ne peut pas en même temps dépasser le niveau de puissance 5.


Cet aspect est variable selon la limitation apposée sur le produit (Voir paragraphe 7.6).

Comment fonctionnent les tables à induction


Les tables à induction fonctionnent de manière différente des tables de cuisson traditionnelles ou à plaques métalliques. La bobine d'induction située sous la surface en vitrocéramique crée rapidement un champ magnétique à haute variabilité qui chauffe directement le fond magnétisable de la casserole. La surface en vitrocéramique est uniquement chauffée par la casserole chaude. Dès qu'on retire la casserole de la zone de cuisson, l'alimentation électrique est immédiatement coupée.

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Le système de détection de présence d'une casserole reconnaît les casseroles avec un fond magnétisable, adaptées pour une utilisation sur des tables à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'afficheur près du graphique à barres clignote avec le symbole .

Si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson dans un délai de détection de présence de casserole de 20 secondes :

- La zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes
- L'afficheur de chaque zone de cuisson indique .

Casseroles

Casseroles adaptées

Seulement les casseroles avec un fond totalement magnétisable sont adaptées à la cuisson sur une table à induction.

Un aimant adhère sur chaque point de tout le fond de la casserole.

Casseroles adaptées à une utilisation pour la cuisson à induction


Les casseroles à utiliser sur les surfaces de cuisson à induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et avoir une base suffisamment large.

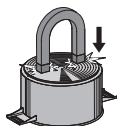
Casseroles adaptées :

- Casseroles en acier émaillé avec un fond épais.
- Casseroles en fonte avec fond en acier émaillé.
- Casseroles en acier inox multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec fond spécial.

Casseroles non adaptées :

- Casseroles et poêles en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.
- Pour voir si une casserole est adaptée, placer un aimant près de son fond : si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à une cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez remplir la casserole avec une petite quantité d'eau, placer cette dernière sur une zone de cuisson et allumer. Si le

symbole  s'inscrit à l'afficheur, la casserole n'est pas adaptée.



Attention : utiliser exclusivement des casseroles avec un fond complètement plat et adapté aux zones de cuisson à induction. L'utilisation de casseroles à fond irrégulier peut nuire à l'efficacité du système de rayonnement de la chaleur et entraver la détection de la présence d'une casserole sur la zone de cuisson.

Bruits durant la cuisson

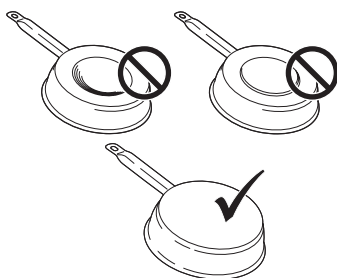
Les casseroles peuvent produire des bruits durant la cuisson. Ceci n'est pas l'indice d'un dysfonctionnement, ni n'influe en aucune manière sur le fonctionnement de l'appareil. Le bruit dépend du type de casseroles utilisées. Si le bruit s'avère particulièrement gênant, il peut être utile de changer la casserole.

Indications pour l'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond à celui du fond ou à celui de la partie supérieure de la casserole, car en général cette dernière est plus large que le fond.
- Dans la préparation des plats qui requièrent des temps de cuisson longs, on pourra économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur. Ce type de cuisson permet en outre de préserver les vitamines dans les aliments.
- S'assurer qu'il y a assez de liquide dans l'autocuiseur. Une quantité de liquide insuffisante et surchauffée risque d'endommager l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec un couvercle adapté.
- Choisir une casserole adaptée à la quantité d'aliments à cuire. L'utilisation de casseroles larges seulement partiellement remplies comporte un gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Fond de la casserole	
	Ø min (conseillé)	Ø max (conseillé)
210 mm × 190 mm (individuelle)	110 mm	145 mm

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et il est déterminé par la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue lorsqu'on baisse le niveau de la chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

Crépitement

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

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même sur deux zones de cuisson.

Le bruit cesse ou diminue lorsqu'on baisse le niveau de la chaleur.

Bruit de ventilateur


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

Bruits rythmiques et semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en fonction et il disparaît ou diminue au moment lorsqu'on en éteint une.


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

Branchement de l'appareil

Garder l'appui sur  pour brancher l'appareil.

- Dans tous les afficheurs des niveaux de puissance s'inscrit "0".
- Si aucune autre sélection n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 20 secondes pour des raisons de sécurité.

Sélection d'une zone de cuisson.

Appuyer sur le Digit correspondant  d'une ou de plusieurs zones de cuisson et paramétrer le niveau de puissance

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

Pour éteindre une zone de cuisson

Effleurer le "0" de la barre de puissance.

- Si aucune autre sélection n'est effectuée et les autres zones de cuisson sont éteintes, l'appareil s'éteint après 20 secondes.

Pour éteindre la table de cuisson

Effleurer ① pendant quelques secondes pour éteindre la table de cuisson.


- Si aucune autre sélection n'est effectuée et les toutes les zones de cuisson sont éteintes, l'appareil s'éteint après 20 secondes.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si, bien qu'éteinte, une zone de cuisson est encore chaude, la lettre "H" reste allumée sur le bandeau, indiquant qu'il y a un risque de se brûler.


Paramétrages Defrost

La fonction Defrost permet de décongeler des aliments ou de faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel.

- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le Digit correspondant.
- Appuyer sur la touche 

Réglage PowerPlus


Aussi bien les tables de cuisson que la hotte peuvent être paramétrées à une puissance extra. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pendant 10 minutes. Elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

- Sélectionner une des zones et appuyer 2 fois sur "9" sur la barre de puissance. Le Digit correspondant affiche .

Temporisateur


Lorsque le temporisateur est réglé, la zone de cuisson s'éteint après un délai paramétré.

Paramétrage du temporisateur

- Table de cuisson branchée
- Zone de cuisson paramétrée
- Appuyer sur le Digit 
- Paramétrer le temporisateur entre 1 et 99 minutes.

Modification du temporisateur


- Temporisateur paramétré
- Appuyer sur la zone de cuisson active du temporisateur que l'on souhaite modifier.

- Appuyer sur le Digit 

- Paramétrer le temporisateur entre 1 et 99 minutes.

Fonction de liaison à pont

La fonction de liaison à pont permet d'activer deux zones de cuisson individuelles de manière à ce qu'elles puissent fonctionner et être réglées ensemble. Cela permet d'utiliser des casseroles avec un fond plus large.

Appuyer en même temps sur les touches souhaitées pour sélectionner les 2 zones sur lesquelles effectuer le pont jusqu'à ce qu'un Digit s'affiche  indiquant que la fonction a été activée.


L'autre Digit sert à paramétrer la puissance.

Attention: Les zones de cuisson de gauche ne peuvent pas être reliées à celles de droite et vice versa.

Verrouillage de sécurité pour enfants

- Appareil branché

- Activation :

appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 0 à 9 la barre de puissance. Tous les Digits s'affichent . Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.

- Désactivation :

Appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 9 à 0 la barre de puissance. Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.

MODÈLE	HOBD482D
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	7,62 kW (paramétrage de base)
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	3,02 kW

Codes d'erreur

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
"Signal sonore au branchement. Aucun code d'erreur affiché"	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/ remplacement du câble LIN
ER03	Activation continue du capteur. La TC s'éteint après 10 sec.	Eau ou casserole sur le verre, sur les capteurs de la commande.	Nettoyer la surface de commande. Retirer les objets des capteurs.
ER20	Erreur interne dans TC	-	Remplacer TC
ER21	Surchauffe.	Le capteur de température a détecté une température supérieure à 85°C.	Laisser refroidir la table de cuisson ; l'erreur s'efface lorsque la température est inférieure à 75°C.
			Contrôler l'isolation thermique.
ER22	Évaluation bouton défaillant, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5-7,5 sec.	-	Remplacer TC
ER31	La configuration entre la TC et l'induction est incohérente.	Les données de configuration du générateur ne coïncident pas avec celles de la TC.	Nouvelle configuration.
			Remplacer TC
			Remplacer le générateur.
ER36	Erreur interne dans TC	-	Remplacer TC
ER47	Erreur de communication entre TC et induction	Câble LIN endommagé. Câble LIN non alimenté.	Remplacer le câble. Vérifier que le câble est correctement branché.
E2	Surchauffe capteur zone de cuisson. TC s'éteint après 10 sec.	Casserole vide	Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	Mauvaise casserole. Les zones de cuisson sont Off.	Les casseroles sont en train de perdre leurs caractéristiques magnétiques	Utiliser des casseroles appropriées
		Erreur interne dans les circuits du générateur	Remplacer le module
E4	Erreur de configuration. La zone de cuisson ne peut pas être activée.	Le module d'induction n'a pas été configuré.	Effectuer une configuration manuelle.
E5	Aucune communication entre UI et le générateur d'induction. La zone de cuisson ne peut pas être activée.	Câble LIN ou câble d'alimentation défaillant.	Contrôler le câblage et la tension d'alimentation.
		Câblage zones de cuisson non correctement connecté.	Contrôler le câblage et la tension d'alimentation.
		Erreur interne dans les circuits du générateur ou du filtre.	Remplacer le module.

E6	La tension d'alimentation n'est pas comprise dans l'intervalle (tension et/ou fréquence). La zone de cuisson ne peut pas être activée.	La tension d'alimentation n'est pas comprise dans l'intervalle (pour les détails, voir les caractéristiques techniques).	Contrôler la tension du secteur.
		Erreur interne dans les circuits du générateur.	Remplacer le module.
E7	Erreur interne dans TC Les zones de cuisson sont désactivées.	-	Remplacer le module.
E8	Aspirateur en panne.	Aspirateur encrassé.	Nettoyer et retirer tous les blocages.
		Ventilateur ou module électronique défaillant.	Remplacer le module.
E9	Erreur du capteur de température pour la zone de cuisson. La zone de cuisson correspondante est Off.	Le circuit du capteur de température est ouvert ou en court-circuit.	Remplacer l'inducteur.
EA	Erreur interne dans TC. Les zones de cuisson sont Off.	-	Remplacer le générateur.
EH	Capteur de température bloqué. La zone de cuisson correspondante est Off.	Aucune variation de température (min. 10 K / 5 min) après l'activation de la zone de cuisson.	Remplacer l'inducteur.

TC = COMMANDE TACTILE

UI = INTERFACE UTILISATEUR

NTC = CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

8. ENTRETIEN ET RÉPARATION

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

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

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

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : 4300

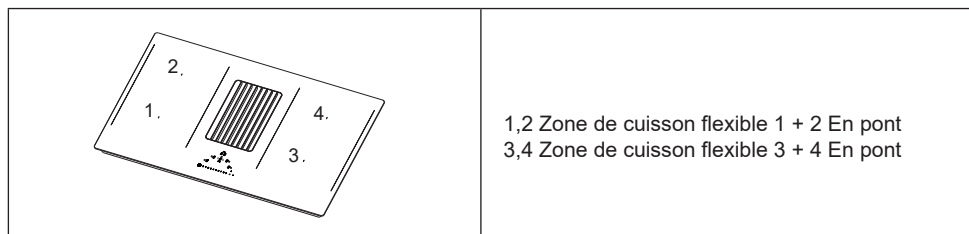
Modèle : **HOBD482D**

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

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

Pour plus d'informations sur les caractéristiques techniques, veuillez consulter le site : www.smeg.it

HOBD482D



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

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	830 × 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

Caractéristiques électriques et des éléments chauffants

Zone de cuisson 1,2,3,4	2100 W ; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Paramètre	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

CE