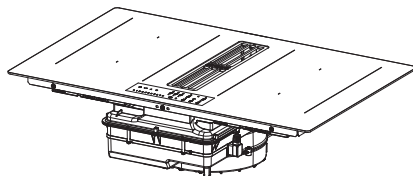




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



HOBD382N2
HOBD382MB2

IT	3
EN	18
FR	32
DE	48
NL	63
ES	78
PT	93
RU	108

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Les utilisateurs doivent connaître pleinement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
- La connexion des câbles doit être effectuée par un technicien compétent.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Contrôler que l'alimentation secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du produit.
- **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection (si présents).
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à condition qu'ils soient surveillés ou instruits sur une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants, en vérifiant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien prévus pour être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Branchez la fiche à une prise conforme aux normes en vigueur et dans une position accessible.
- Les dispositifs destinés à la déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux normes en la matière.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que l'alimentation électrique du domicile garantit une mise à la terre correcte.
- Ne pas utiliser de flammes nues (danger d'incendie).



AVERTISSEMENT : Le défaut d'installation des vis ou des dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner un risque de chocs électriques.

- Uniquement utiliser des vis et des petites pièces adaptées pour fixer l'appareil.
- S'assurer que le dispositif est installé de manière à pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) qui garantisse une déconnexion complète dans des

conditions de surtension de catégorie III.

- Raccorder l'extracteur au conduit de fumée à travers un tube d'un diamètre minimal de 120 mm. Le parcours du conduit de fumée doit être le plus court possible.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre strictement les réglementations établies par les autorités locales.
- Lorsque cet appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui évacuent uniquement l'air dans la pièce), la pièce doit être correctement ventilée pour éviter le reflux des gaz d'échappement.
- Nettoyer l'appareil et remplacer les filtres après la période de temps spécifiée (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Les réglementations relatives à l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- L'air ne doit pas être expulsé dans un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils à gaz ou autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui n'expulsent que de l'air dans la pièce).
- Lorsque l'appareil de cuisson et des appareils alimentés par une énergie autre que de l'électricité fonctionnent en même temps, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser les 4 Pa (4×10^{-5} bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes de cuisine et les autres systèmes d'extraction des fumées de cuisson peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement sûr des appareils électroménagers à gaz ou autres combustibles (y compris ceux présents dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion.

Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'un extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz fluide devrait être testé par un expert pour garantir qu'aucun reflux de gaz de combustion ne se produit.

- Les systèmes à induction de ces plaques de cuisson répondent aux exigences des normes EMC et de la directive EMF et ne doivent pas interférer avec d'autres dispositifs électroniques. Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres implants électroniques doivent vérifier auprès de leur médecin ou du fabricant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, lire le chapitre RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.



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 âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.



AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et ne pas le rallumer pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.

- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

 **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas mettre d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **ATTENTION** : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

 **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Causes possibles de réduction des performances :

- Plus le nombre de coudes et la distance du tuyau par rapport au moteur d'aspiration sont importants, plus la perte de charge sera élevée et par conséquent la réduction des performances.
- Respecter la section minimale du conduit d'extraction ; une section insuffisante non seulement réduit les performances mais elle peut aussi compromettre le fonctionnement correct du moteur.

2. UTILISATION

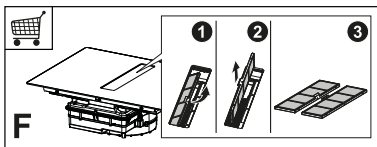
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des

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.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- 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.

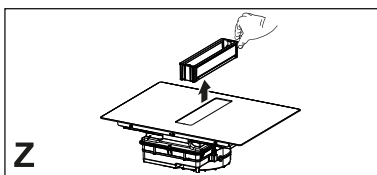
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Si le filtre à charbon est fourni et est de type (F) (consulter la notice de montage) il 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 client pour commander un nouveau filtre (F).



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 du four).
- 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 (Z).



Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à recu- rer, 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 acci- dentellement déposés sur la surface ou sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboni- ser. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand ef- fort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moel-

leuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'uti- liser des produits nettoyants de pro- tection.

- Quand la plaque de cuisson est en- core chaude, retirer la saleté incrus- tée, comme le lait ayant débordé du- rant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confi- ture ayant débordé pendant la cui- sson, avec un racloir pour vitrocéra- mique. Sans cela, les résidus pour- raient endommager la surface en vi- trocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les rési- dus pourraient endommager la sur- face en vitrocéramique.
- Une fois que le plan de cuisson a re- froidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de so- lution anticalcaire, par exemple du vi- naigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

4. EXIGENCES DES MEUBLES

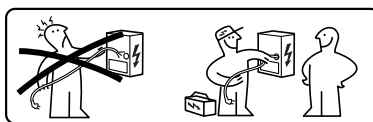
Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recy- clage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La plaque de cuisson est prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur un module de cui-

sine 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 encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment d'espace 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 minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BIPHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 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 comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).



Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole  figurant sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants

électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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.

Élimination des matériaux d'emballage

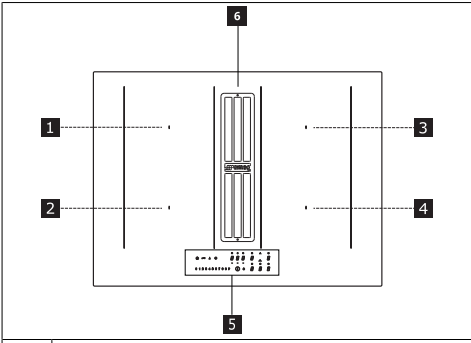
Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT



1	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
2	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.
3+4	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est dotée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson. Le système de détection peut reconnaître les casseroles ayant un fond magnétique d'un type adapté à une utilisation sur les plaques de cuisson à induction.

Si la casserole est retirée pendant le fonctionnement ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée, l'afficheur montre le symbole .

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si

on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

8. BANDEAU DE COMMANDE

12

11

10

9

8

7

A

6

+

+

+

8

8

8

8

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

P

1

2

3

4

5

13

1	Branché/Débranché
2	Indicateur de saturation filtre antigras
3	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
4	Indicateur du niveau de puissance de l'aspirateur
5	Contrôle du temporisateur de l'aspirateur
6	Symbole zone commandes aspirateur
7	Contrôle du temporisateur de la zone de cuisson
8	Zone gestion temporisateur
9	Indicateur saturation filtre au charbon actif
10	Touche de la fonction Fonte
11	Touche de la fonction Verrouillage
12	Touche de la fonction Pause
13	Zone de réglage
A	Touche de la fonction Auto

Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence **8**. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner

les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Mise en marche de l'appareil :

Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson. À partir de ce moment, la plaque de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inutilisation.

Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque de cuisson en intervenant sur la touche On/Off.

Attention : Dans le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles éclairées / visibles et ce sont les seules qui peuvent être activées. Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante. La confirmation est donnée par l'éclairage de la touche sensitive qui devient intense.

9. LIMITATION DE PUISSANCE

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

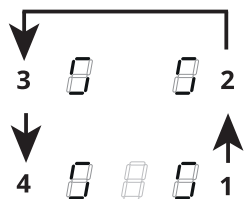
Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur **1** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **6** clignote.

2. Maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
3. En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones en procédant dans le sens antihoraire.



La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

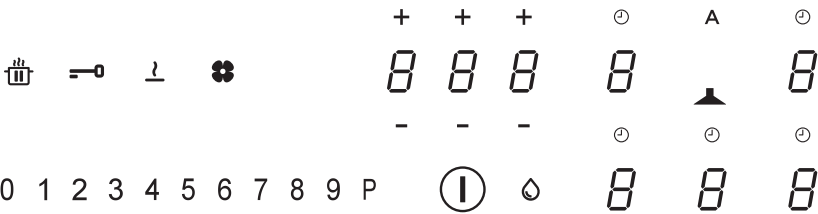
Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la barre de la puissance	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

	
Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensible correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 le long de la barre de puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensibles indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive. Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde. Pour désactiver : appuyer sur .
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes. Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. La touche sensible correspondante indique . Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.
Temporisateur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur. Pour activer : Avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone. Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Heures - Dixièmes - Minutes Ni rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé. Pour désactiver : avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone. Programmer les trois touches sensibles sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - » ou appuyer sur la touche ON/OFF.

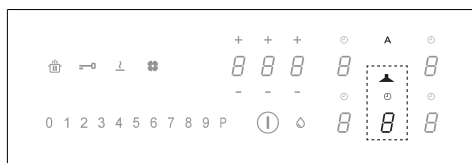
Temporisateur (géné- rique)	Temporisateur avec alarme à usage générique. Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ». Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Heures - Dixièmes - Minutes Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours. Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour programmer l'afficheur su « 0 0 0 » « - » ou frapper la touche ON/OFF.																						
Fonction Fonte	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur . La touche sensible de la zone sélectionnée indique . Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .																						
Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau : <table border="1" data-bbox="268 633 1043 931"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th><th>Temporisateur (secondes)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ». Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive. Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	P	Non disponible
Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
P	Non disponible																						
Fonction Pause	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent . Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.																						
Fonction de Rappel	Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant. Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.																						

Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite. Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles des foyers de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition de la touche  qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.
Fonction AUTO « A »	Par défaut, au moment de la mise en marche de la plaque de cuisson/aspirateur, la hotte s'active en mode automatique et la LED « A » s'allume de façon intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à « 1 ». Pour la désactiver, appuyer sur la LED « A », cette action est confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible. La désactivation se fait aussi en appuyant sur une valeur, supérieure à « 1 » sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible. Pour réactiver, appuyer sur la LED « A » qui s'éclairera de façon intense.

11. TABLEAU DE CUISSON

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	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, 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	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

12. FONCTIONS ASPIRATEUR



Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.

« 9 » Appuyer sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est temporisée pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

« P » Appuyer deux fois sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

Fonction Delay Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ». Appuyer sur le Digit de l'aspirateur et programmer une vitesse sur 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.

Symbole temporisateur
Sélectionner le Digit de l'aspirateur, appuyer sur le Digit de Gestion du temporisateur pour programmer le compte à rebours.

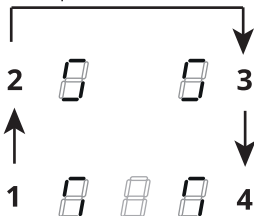
Symbole d'entretien du filtre à graisse
La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED est toujours active.
Réinitialisation et réactivation du filtre
Après avoir effectué l'entretien du filtre : appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours redémarre.

Symbole d'entretien du filtre à charbon
Par défaut, la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur la touche sensitive de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer de nouveau sur le Digit pendant 5 secondes pour :
Activation du filtre à charbon :
Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon s'allume pendant 1 seconde.
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.
Reset et réactivation du filtre à charbon
Après avoir effectué l'entretien du filtre : appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours redémarre.

13. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche commence à clignoter.
- Maintenir appuyé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant enfoncé, commencer à appuyer sur les touches digit des zones de cuisson dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.



La touche sensitive arrière gauche indique en alternance

et un chiffre de 2 à 7 indiquant le code du menu.

La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Active 1 - Non active
U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction

- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

14. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3700 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

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, un élément de contrôle réduit par défaut 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 programmations précédemment activées 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 le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

15. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimum de la casserole pour les différentes zones de cuisson. Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	190 mm

Casseroles/poêles vides ou à fond fin

N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond fin sur la plaque de cuisson, car cela ne vous permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, ce qui pourrait endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée 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 :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis

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.

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont

utilisées à pleine puissance et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque 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 plaque de cuisson est détectée comme étant

encore trop élevée, et l'écran affiche **H**.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

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

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	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	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Câble du ventilateur débranché.	Brancher le câble.
	La hotte ne fonctionne pas.	Câble d'alimentation. Câble débranché.	Rebrancher le câble d'alimentation de la hotte qui se trouve en face, juste en-dessous de la plaque de cuisson.

TC = TOUCH CONTROL

UI = INTERFACE UTILISATEUR

NTC = CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

17. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

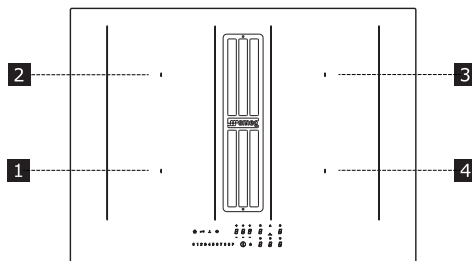
Modèle : HOB382MB2 / HOB382N2

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.

Des informations supplémentaires sur les données techniques sont disponibles sur le site : www.smeg.com

MODÈLE	HOB382MB2 HOB382N2
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW



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 x 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	2 100 W ; Power Boost : 3 000 W	210 x 190

1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont 3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont		
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost : 3700 W	210 x 380
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

18. MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

- 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 remplacés exclusivement 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 au fond de l'appareil.

Informations sur le produit conforme au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.