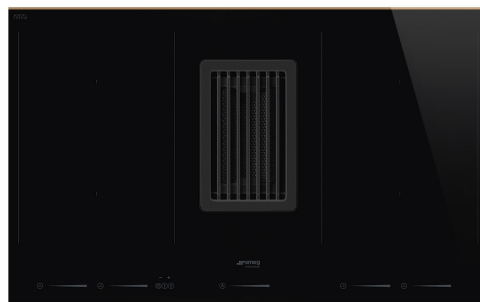


HOB682R



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	80 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción con campana integrada
Filtración	Extracción
Control electrónico	Sí
Código EAN	8017709279776
Clase eficiencia energética (EEC)	A++



Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	Cerámico
Borde de vidrio	Borde recto
Marco	Sí
Color marco	Cobre
Rejillas	Parrillas de fundición
Tipo de regulación mandos	Control táctil
Regulación mandos Slider	Sí
Posición mandos	Frontal
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción	4
Opciones de programación tiempo	Apagado automático
Número de zonas de cocción con booster	4
Número de zonas flexibles	2
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Auto-Vent	Sí
Número total de zonas de cocción	4

Opciones



Opción Multizone	Sí	Opción paro	Sí
Tipo de zona flexible	MultiZona	Cuentaminutos	1
Hueco estándar	482-483x763-764 mm	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Función automática mantenimiento ebullición	Sí	Visualización del tiempo restante	Sí
Mantenimiento del calor	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	Inicio rápido	Sí
Temporizador fin de cocción	4	Selección rápida de niveles	Sí

Características técnicas



Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.70 kW - 23.0x21.0 cm
 Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.70 kW - 23.0x21.0 cm
 Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.70 kW - 23.0x21.0 cm
 Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.70 kW - 23.0x21.0 cm
 Multizone left - Booster 3.70 kW - 46.0x21.0 cm
 Multizone right - Booster 3.70 kW - 46.0x21.0 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Indicador de calor residual	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí	Protección contra encendido accidental	Sí
Detención automática en caso de desbordamiento	Sí		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7545 W	Tipo de cable eléctrico	Yes, Single and Double phase
Corriente	33 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	6 polos

Controles (Campana)

Tipo de regulación campana	Touch Capacitive	Pantalla	Sí
Color Led	Blanco		

Programas / Funciones (Campana)



N.º de velocidades	8	Ajuste del tiempo de la campana	Inicio retardado
Velocidad intensiva	2	Auto-Vent	Sí
Otras funciones	AUTOVENT		

Características Técnicas (Campana)

Capacidad máxima de aspiración en modalidad libre (P0)	750 m³/h	Filtros antigrasa	Inox
Potencia motor	220 W	Indicador cambio de filtros	Sí
Nº de Filtros	1		

Rendimiento / Etiqueta Energética (Campana)

Eficiencia Fluidodinámica (FDE)	37.60	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste mínimo de utilización normal: (SPEmin)	42 dBA
Clase de eficiencia fluido dinámico (FDEC)	A	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste máximo de utilización normal: (SPEmax)	66 dBA
Clase de eficiencia de iluminación (LE)	0.0 lux/W	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en posición ultrarrápida o reforzada: (SPEboost)	78 dBA
Eficiencia de iluminación (LEC)	NA	Factor aumento de tiempo (F)	0.6
Eficiencia de filtrado de grasa (GFE)	85.1 %	Índice de eficiencia energética primera cavidad	33.3
Clase de eficiencia de filtrado de grasa (GFEC)	B	Caudal de aire medido en el mejor punto de eficiencia (Qbep)	414 m³/h
Flujo de aire a la velocidad mínima (Qmin)	145 m³/h	Presión de aire medida en el mejor punto de eficiencia (Qbep)	471 Pa
Flujo de aire a la máxima potencia (Qmax)	500 m³/h	Entrada de potencia eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (Wbep)	144 W
Flujo de aire en posición reforzada Qboost)	710 m³/h	Nivel de potencia acústica más alta (Lwa)	66 dBA

Conexiones eléctricas (Campana)

Frecuencia cappa 50-60 Hz

Velocidad 1

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 145 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 42 dBA
Presión 30 Pa
Potencia 13 W

Velocidad 2

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 155 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 46 dBA
Presión 40 Pa
Potencia 15 W

Velocidad 3

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 200 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 49 dBA
Presión 70 Pa
Potencia 20 W

Velocidad 4

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 270 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 55 dBA
Presión 110 Pa
Potencia 25 W

Velocidad 5

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 300 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 58 dBA
Presión 140 Pa
Potencia 30 W

Velocidad 6

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 340 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 59 dBA
Presión 180 Pa
Potencia 35 W

Velocidad 7

Capacidad de aspiración (IEC 61591) 420 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 64 dBA
Presión 270 Pa
Potencia 45 W

Velocidad 8

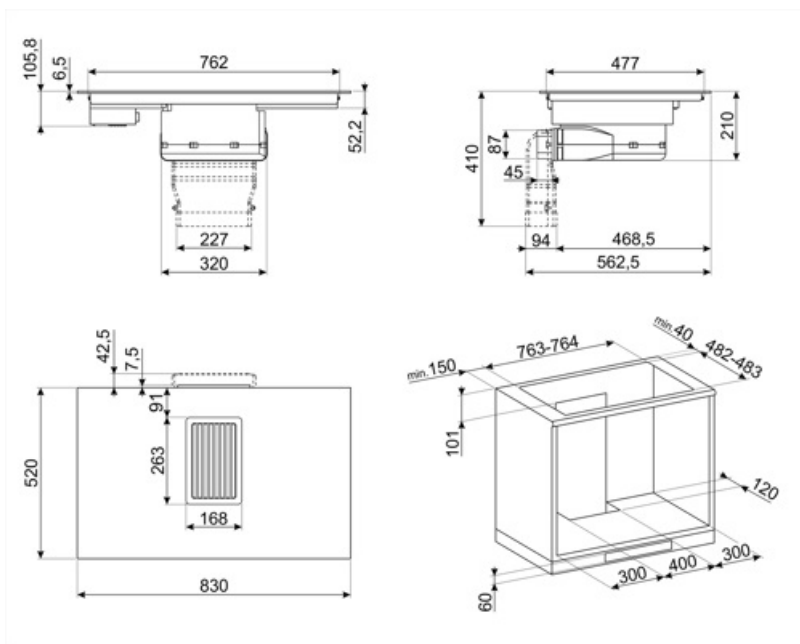
Capacidad de aspiración (IEC 61591) 500 m³/h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) 66 dBA
Presión 380 Pa
Potencia 65 W

Velocidad intensiva

Capacidad de aspiración (IEC 61591)	620 m ³ /h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13)	74 dBA
Presión	640 Pa
Potencia	110 W

Velocidad Intensiva 2

Capacidad de aspiración (IEC 61591)	710 m ³ /h
Rumorosidad (IEC 60704-2-13)	78 dBA
Presión	820 Pa
Potencia campana	220 W



Accesorios Compatible



FLTHOBD

Filtro cerámico antiolor regenerable apto para el kit de recirculación (accesorio KITF6HOBD) de la placa de cocción con campana integrada modelos HOBD682D y HOBD682R



KITEHOBD4

Kit de filtrado (salida lateral) opcional para Hobd: tubo 1,5 mt y curva



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



KITEHOBD

















Kit extracción opcional para Hobd: tubos para instalación en modo extracción



KITF6HOBD

Kit de recirculación para Hobd: tubos + filtro antiolor regenerable + rejilla en acero inoxidable con fijación magnética (fácil de quitar) que encajan en un zócalo de min. 6 cm

Symbols glossary

-  **Auto-Vent:** gracias a la función Auto-Vent, la velocidad de succión de la campana se ajusta automáticamente en función de la temperatura y la potencia seleccionada en la placa.
-  **Estándar:** método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.
-  **Bloqueo de control:** la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
-  **This function allows you to keep cooked food warm without burner it**
-  **Multizona:** con la opción Multizona, la zona de cocción se puede utilizar como una gran superficie de cocción o dividirse en dos áreas distintas. Cada uno se adapta automáticamente al tamaño y la posición del contenedor y solo calienta el área requerida, asegurando la mejor distribución de calor y la máxima efectividad.
-  **All cooking zones can be reduced to the minimum power level, so the hob can be left unattended for a short period without food overcooking or burning. Then just press again this function, the previously set power levels can be reactivated.**
-  **Avance rápido:** el botón de avance rápido aumenta rápidamente el nivel de potencia de acuerdo con la configuración preestablecida, haciendo que el elemento calefactor funcione al máximo hasta que se alcance la temperatura.
-  **Cocción a fuego lento:** la función Cocción a fuego lento identifica el nivel de potencia del calor adecuado para hacer recetas que requieren una cocción lenta, evitando pegar los alimentos a la cacerola, haciendo que se quemen o hiervan demasiado.
-  **Opción Booster:** La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.
-  **Rejillas de hierro fundido:** estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  **Control Slider:** El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.
-  **Función de fusión:** la función de fusión le permite establecer el nivel de potencia adecuado para derretir alimentos delicados como el chocolate y la mantequilla, sin comprometer el sabor.
-  **Anti-desbordamiento:** el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.
-  **Selección rápida:** con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.
-  **Indicador de calor residual:** después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.
-  **Tiempo transcurrido:** la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.



Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.



Touch control

Benefit (TT)

Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Ceramic

Stability and design even up to 700°C: the cooktop material resists high temperatures without deforming, maintaining aesthetics and functionality even with intensive use.

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Immediate access to functions via touch display, for simple and intuitive control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

MultiZone

Large surface created by joining two contiguous zones, perfect for large dishes

In addition to their sleek aesthetics and contemporary design, Smeg induction hobs are equipped with innovative technologies. The Multizone function guarantees maximum flexibility in the use of the hob and endless cooking possibilities, expanding the cooking area to suit the shape and size of different pans

Anti-grease filters

Easy cleaning thanks to durable stainless steel grease filters