

- IT CAPPa
- EN COOKER HOOD
- FR HOTTE DE CUISINE
- DE DUNSTABZUGSHAUBE
- NL AFZUIGKAP
- ES CAMPANA
- PT EXAUSTOR

HOBD682D - HOBD682R

IT	LIBRETTO DI USO.....	3
EN	USER MANUAL.....	25
FR	MANUEL D'UTILISATION.....	47
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	70
NL	GEbruIKSAANWIJZING	93
ES	MANUAL DE USO	116
PT	LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO	137

PT ACERCA DESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, algumas das funcionalidades e funções descritas podem não estar disponíveis no seu modelo específico.

- ▶ Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde o manual do utilizador.
- ▶ Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.

Símbolo	Significado
	Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.
	Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.
	Passo de ação. Especifica uma ação a realizar.
	Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.
	Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

❗ Para sua segurança e operação correta do aparelho, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e uso. Sempre mantenha estas instruções com o aparelho mesmo se você for trocá-lo ou vendê-lo. Os usuários devem conhecer completamente a operação e os recursos de segurança do aparelho.

Os sistemas de indução desses fogões atendem aos requisitos dos padrões EMC assim como a Diretiva EMG e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Usuários de marcapassos cardíacos ou outros implantes eletrónicos devem esclarecer com um médico ou com o fabricante dos implantes se esses dispositivos são

resistentes o suficiente à interferência.

 A conexão da viação tem de se feita por um técnico especializado. Antes de continuar com a conexão elétrica, consulte o Capítulo CONEXÃO ELÉTRICA.

Para aparelhos com cabos de alimentação, o arranjo dos terminais ou o comprimento dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais deve ser tal que os condutores que transportam a corrente ficam tensionados diante do condutor de aterramento se o cabo deslizar para fora da ancoragem de cabo.

- ▷ O fabricante não será considerado responsável por quaisquer danos resultantes de instalação incorreta ou inadequada.
- ▷ Verifique se a tensão principal corresponde àquela indicada na placa de classificação fixada na parte interna do produto.
- ▷ A fiação fixa deve ter um meio de desconexão incorporado de acordo com as regras de fiação.
- ▷ Para aparelhos Classe I, verifique se a alimentação de energia doméstica garante um aterramento adequado.

- ▷ Conecte o extrator para o duto de escape através de uma tubulação adequada. Consulte os acessórios disponíveis para compra exibidos no manual de instalação (se for cano circular: diâmetro mínimo de 120 mm). A rota do cano deve ser o mais curto possível.
- ▷ Conecte o produto à rede de energia usando um interruptor multipolos.
- ▷ As regulamentações relacionadas à descarga de ar têm de ser cumpridas.
- ▷ Não conecte o aparelho extrator aos dutos de escape que carregam fumaça de combustão (fervedores, lareiras etc.).
- ▷ Se o extrator for usado em conjunto com aparelhos não-elétricos (p.ex., aparelhos de combustão) um grau suficiente de ventilação deve ser garantido no ambiente para evitar o refluxo de gás de escape. Quando o aparelho cozedor é usado em conjunto com aparelhos alimentados com outro tipo de energia, que não a elétrica, a pressão negativa no ambiente não deve superar 0,04 mbar para evitar que vapores sejam

pullados de volta ao ambiente pelo aparelho cozedor.

- ▷ O ar não deve ser descarregado no cano que é usado para descarregar vapores de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.
- ▷ Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou seu agente de manutenção, ou por uma pessoa semelhantemente qualificada para evitar perigo.
- ▷ Conecte o plugue a uma tomada em conformidade com as regulamentações atuais, localizada em um espaço acessível.
- ▷ Com relação às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para descarga de vapores é importante seguir estritamente as regulamentações fornecidas pelas autoridades locais.

 **AVISO:** Antes de instalar o aparelho, remova os filmes de proteção.

- ▷ Use apenas parafusos e peças pequenas para dar suporte ao aparelho.

 **AVISO:** A não instalação dos parafusos ou do aparelho em

conformidade com as presentes instruções poderá resultar em riscos elétricos.

- ▷ Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- ▷ A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- ▷ As crianças devem ser vigiadas a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- ▷ Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução com relação ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança.
- ▷ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.

 **AVISO:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso.

Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas permanentemente.

- ▷ Limpe e/ou substitua os filtros após o período de tempo especificado (risco de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e Manutenção.
- ▷ Deverá haver ventilação adequada no ambiente quando o aparelho for usado ao mesmo tempo que os aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que descarregam apenas ar de volta ao ambiente).
- ▷ **AVISO:** Se a superfície estalar, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- ▷ Não ligue um dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver dano na espessura do material.
- ▷ Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.

- ▷ Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o produto.
- ▷ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- ▷ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.
- ▷ **AVISO:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
- ▷ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura por um curto período de tempo tem de ser continuamente vigiado.
- ▷ O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância individual.
- ▷ **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

- ▷ Certifique-se de que o dispositivo está instalado de forma a permitir desconectá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contato (3 mm) que garanta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III.
- ▷ Certifique-se de que o dispositivo não está exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ Certifique-se de que a ventilação do aparelho está de acordo com as instruções do fabricante.
- ▷ inadequados fazem com que as peças se deformem e se soltem.
- ▷ O móvel da cozinha deve deixar espaço suficiente para as ligações elétricas. Os móveis de cozinha suspensos por cima do aparelho devem ser instalados a uma distância que forneça espaço suficiente para se trabalhar confortavelmente.
- ▷ É permitida a utilização de placas decorativas de madeira sólida à volta da bancada por trás do aparelho, desde que a distância mínima permaneça conforme indicado nas figuras de instalação.

Requisitos do armário

- ▷ A placa de indução destina-se a ser encastrada na bancada sobre um elemento de cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- ▷ Se estiver a montar material inflamável, devem cumprir-se de forma rigorosa as diretrizes e normas para instalações de baixa tensão e para a proteção de incêndio.
- ▷ Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 °C): colas e materiais
- ▷ A distância mínima entre o aparelho encastrado e a parede traseira está indicada na figura para a instalação do aparelho encastrado (150 mm até à parede lateral, 40 mm até à traseira e, no mínimo, 500 mm até quaisquer armários que se encontrem por cima).
- ▷ Para evitar o derrame de líquido entre a moldura da placa e a bancada, coloque a vedação adesiva fornecida ao longo de toda a extremidade exterior da placa antes da instalação.

Utilização adequada

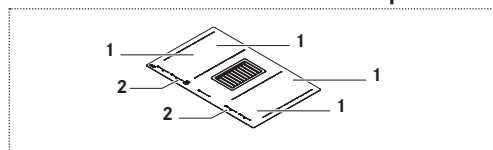
- ▷ O aparelho extrator foi concebido exclusivamente para uso doméstico para eliminar odores de cozinha.
- ▷ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- ▷ As fritadeiras devem ser continuamente monitoradas durante o uso: óleo superaquecido pode estourar.
- ▷ Não opere o aparelho com um interruptor temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento.
- ▷ Para evitar danificar o aparelho não suba para o aparelho.
- ▷ Para evitar danificar o cordão de silicone, não ponha os utensílios de cozinha sobre a moldura.
- ▷ Não corte nem prepare alimentos sobre a superfície nem deixe cair objetos duros sobre a mesma. Não arraste utensílios de cozinha pela superfície.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▷ A conexão da viação tem de se feita por um técnico especializado.
- ▷ Este aparelho tem um acessório tipo “Y” e exige pelo menos um fio de alimentação elétrica Tipo H05VV-F. Conexão MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do fio de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Os terminais de conexão são revelados quando a tampa da caixa de conexão é removida.
- ▷ Certifique-se de que as características do sistema elétrico doméstico (tensão, energia máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- ▷ Conecte o aparelho como mostrado no diagrama (de acordo com a tensão principal e a referência padrão do país).
- ▷ Sugerimos o uso de fio de alimentação elétrica de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. No caso de uso de fio de alimentação elétrica de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, deve-se seguir as instruções abaixo: para uma conexão trifásica, separe 2 fios e remova a bainha azul nos fios cinza.

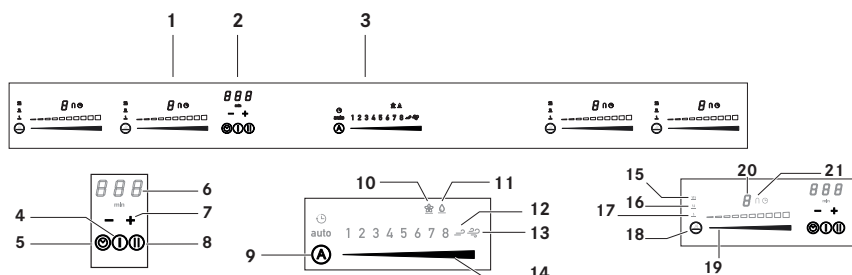
VISTA GERAL

HOBD682D - HOBD682R – placa de 4 zonas com exaustor integrado



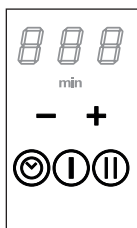
- 1 Zona de cozadura
- 2 Painel de controlo

Botões e elementos no display



- | | |
|--|---|
| 1 Controlos do painel de cozadura | 12 Velocidade INTENSIVA 1 |
| 2 Liga/desliga da placa/painel de controlo do exaustor | 13 Velocidade INTENSIVA 2 |
| 3 Painel de controlo da ventoinha do extrator | 14 Seleção da ventoinha do extrator |
| 4 Liga/desliga da placa/exaustor | 15 Cozedura / Manter aquecido a 92°C |
| 5 Ativar o temporizador | 16 Cozedura / Manter aquecido a 74°C |
| 6 Ecrã do temporizador | 17 Cozedura / Manter aquecido a 42°C |
| 7 Aumentar/diminuir o temporizador | 18 Gerenciador de Temperatura |
| 8 Stop&Go / Readmissão | 19 Nível de energia/Seleção da zona de cozadura |
| 9 Modo automático | 20 Indicador posição da zona de cozadura |
| 10 Filtro de carvão (odor) | 21 Zonas de cozadura da ponte |
| 11 Notificação do filtro de limpeza da graxa | |

Exibir elementos e botões para LIGA/DESLIGA do painel de controle da placa



Liga/desliga da placa/exaustor

- Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.

Por padrão, ao ligar a placa/extrator, o exaustor está em modo automático e a luz

① LED Ⓐ acender-se-á.

- Toque (prima) a barra de seleção para desativar o modo automático e trabalhar com a ventoinha do extrator em modo manual.

A luz LED Ⓐ desligar-se-á.

Ativar o temporizador

- Prima e segure por 5 segundos o botão e o exaustor estará em modo de atraso com um tempo preestabelecido de 15 minutos.

O indicador LED de atraso no exaustor acender-se-á Ⓢ.

Ⓢ - Prima e segure o botão por 5 segundos novamente para desativar o atraso.

Quando o temporizador terminar a contagem regressiva, há um sinal acústico (por 2 minutos, ou parará quando o botão de liga/desliga for premido), enquanto o visor Ⓢ desliga.

A contagem regressiva não está visível, o retorno visual é o LED Ⓢ.

Ⓢ Stop&Go / Readmissão

Aumenta/diminui o temporizador para a zona de cozedura

⊖ ⊕

- Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de gordura
- Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de carvão ativado

Ⓢ + Ⓢ

Bloqueio das teclas: toque simultaneamente por alguns segundos

Exibir elementos e botões para o painel de controle da ventoinha do extrator



Seleção da ventoinha do extrator

Aumenta/diminui a velocidade de extração (potência)

Ativação/desativação da função automática (por padrão, o modo automático está ativo).

Quando a barra de seleção do exaustor do fogão for tocada (premida), o modo automático é desativado e passa a funcionar com o ventilador do extrator em modo manual.

Para reativar o modo automático prima o botão **A** e o LED **auto** acender-se-á para indicar que o exaustor está a trabalhar neste modo.

Por padrão, o exaustor está em modo de exaustão.

Ativar filtro de carvão

Prima por 5 segundos o botão **A** no exaustor a primeira vez que ele for ligado **I**.

Desde esse momento o ícone de aceso será mostrado quando for necessário executar manutenção do filtro (de odor) de carvão

A notificação do filtro de limpeza de gordura através do LED está sempre ativada.

Redefinir a saturação do filtro de odor de carvão ativado

Após executar manutenção nos filtros:

- prima e mantenha premido por 5 segundos o botão - O LED de gordura se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente.
- prima e mantenha premido por 5 segundos o botão - O LED de odor se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente.

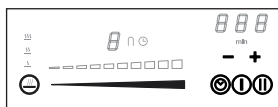
Ajuste a velocidade em INTENSA 1

Esta velocidade é temporizada para executar por 10 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.

Ajuste a velocidade em INTENSA 2

Esta velocidade é temporizada para executar por 5 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.

Exibir elementos e botões para os controles do painel de cozedura



①

Liga/desliga da placa/exaustor

Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.

Selecione a zona de cozedura para ajustar o temporizador independente.

É uma contagem regressiva, que pode ser ajustada para cada zona de cozedura, mesmo simultaneamente.

Ao final do período ajustado as zonas de cozedura desligarão automaticamente e um sinal acústico o informa.

⊙

Ativação/regulação do temporizador da placa:

- Prima a tecla ⊙ por mais tempo para selecionar a zona de cozedura que deseja ativar.

O respetivo ícone se acenderá na zona de cozedura.

Ao selecionar a zona de cozedura desejada, regule a duração do temporizador:

- Prima ⊕ para aumentar o tempo da contagem regressiva automática
- Prima ⊖ para diminuir o tempo da contagem regressiva automática

⊖ ⊕

Acertar a hora (mais/menos)

Stop&Go / Readmissão

Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa, trazendo a potência de cozedura para zero. Prima para ativar, prima novamente e deslize completamente o controlo deslizante indicado da esquerda para a direita para desativar.

Nota: Se após 10 minutos, a função Pause (pausa) não for desativada, a placa desligará automaticamente.

⏸

Esta função permite recuperar todos os ajustes da placa, no caso de desligação acidental.

Ativação:

- Ligue novamente a placa
- Prima ⏸ dentro de 6 segundos

Travar/destravar a placa

⊙ + ⏸

Permite bloquear os ajustes da placa para evitar a adulteração acidental, deixando as funções que já foram ajustadas ativas. Repita a operação a desativar.

Indicador da posição da zona de cozedura



As zonas de cozedura estão habilitadas a trabalhar em combinação, criando uma zona única com o mesmo nível de potência. Zonas de cozedura dianteira mestre e traseira secundária. Para ativar a função de Ponte: toque simultaneamente as 2 barras e o símbolo ∩ acender-se-á.

Com a barra de seleção na zona mestre é possível selecionar o nível de potência. Repita o mesmo procedimento para desativar a função de ponte

Seleção da zona de cozedura

Aumentar/diminuir nível de potência

Recurso de potência suplementar que permanece ativo por 10 minutos, após o qual a temperatura retorna ao valor previamente ajustado.

– Toque e role pela barra de Seleção e ative o Amplificador de potência.

O nível do amplificador de potência é exibido no visor da zona selecionada com o símbolo P.



Ativação do Gerenciador de Temperatura. O monitor exibe U.



Cozedura / Manter aquecido a 42°C



Cozedura / Manter aquecido a 74°C



Cozedura / Manter aquecido a 92°C



Zona de ponte entre duas zonas de cozedura ativada



Amplificador de potência ativado

O SEU APARELHO

Como funcionam as placas de indução

As placas de indução funcionam de forma consideravelmente diferente em relação aos fogões convencionais ou placas sólidas. A bobina de indução sob a vitrocerâmica cria um campo magnético que se altera rapidamente e que aquece diretamente a base magnetizável dos utensílios de cozinha. A vitrocerâmica só é aquecida pelos utensílios de cozinha quentes. Se os utensílios de cozinha forem

removidos da zona de cozedura, a fonte de alimentação é imediatamente interrompida.

Deteção de recipientes

Cada zona de cozedura está equipada com deteção de recipientes. O sistema de deteção de recipientes reconhece utensílios de cozinha com uma base magnetizável adequada para utilização com placas de indução.

Se os utensílios de cozinha forem removidos durante a operação ou se

se utilizarem utensílios de cozinha não adequados, o ecrã ao lado do gráfico de barras pisca com **U**.

Se não houver utensílios de cozinha colocados na zona de cozedura durante o tempo de deteção de recipientes de 10 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente passados 10 segundos.
- O ecrã de cada zona de cozedura exhibe **U**.

Utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha adequados

Apenas utensílios de cozinha com uma base completamente magnetizável são adequados para cozinhar na placa de indução.

O ímã adere a cada ponto em toda a base do utensílio de cozinha.

Utensílios de cozinha adequados para cozinhar em placas de indução

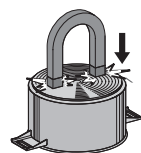
Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de cozedura de indução têm que de metal, com propriedades magnéticas e uma base de dimensões suficientes.

Utensílios de cozinha adequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de aço esmaltado com bases grossas.
- ✓ Utensílios de cozinha de ferro fundido com uma base esmaltada.
- ✓ Utensílios de cozinha de aço inoxidável com várias camadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com uma base especial.

Utensílios de cozinha inadequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro à prova de fogo, madeira, cerâmica e terracota.
- Para ver se o recipiente é adequado, aproxime um ímã do fundo: se o ímã for atraído, o recipiente é adequado para cozedura de indução. Se não tiver um ímã, pode deitar uma pequena quantidade de água no recipiente, colocá-lo numa zona de cozedura e ligar a zona de cozedura. Se o símbolo **U** aparecer no ecrã, significa que o recipiente não é adequado.



Nota: utilize apenas utensílios de cozinha com um fundo perfeitamente plano e adequados para zonas de cozedura de indução. A utilização de utensílios de cozinha com um fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento e impedir que o utensílio de cozinha seja detetado na zona de cozedura.

Ruído durante a cozedura

Os utensílios de cozinha podem fazer ruído durante a cozedura. Isso não indica qualquer avaria nem afeta o funcionamento do aparelho de forma alguma.

O ruído depende dos utensílios de cozinha utilizados. Se o ruído provocar

alguma perturbação, trocar de utensílios pode ajudar.

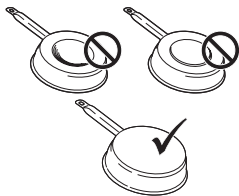
Conselhos para economizar energia

- ▶ O diâmetro da base do recipiente deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Quando comprar um recipiente, verifique se o diâmetro indicado corresponde à base ou à parte superior do recipiente, uma vez que a parte superior é quase sempre maior do que a base.
- ▶ Quando preparar pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar tempo e energia se utilizar uma panela de pressão, que também

- permite preservar as vitaminas dos alimentos.
- ▶ Certifique-se de que a panela de pressão contém líquido suficiente, já que caso contrário e em caso de sobreaquecimento, tal pode danificar tanto a panela de pressão como a zona de cozedura.
 - ▶ Se possível, cubra sempre os recipientes com uma tampa adequada.
 - ▶ Escolha um recipiente adequado para a quantidade de comida a cozinhar. Um recipiente grande meio vazio causa desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do recipiente		Observação
	Min. Ø (recomendado)	Máx. Ø (recomendado)	
184 mm × 220 mm (simples)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (duplo)	110 mm	245 mm	com função de ligação em ponte

Ruídos de funcionamento normais da placa

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Estes podem gerar calor diretamente no fundo do utensílio de cozinha. Os tachos e recipientes podem causar diversos ruídos ou vibrações, consoante a forma como foram fabricados.

Estes ruídos são descritos como se segue:

Zumbido baixo (como um transformador)

Este ruído é produzido quando se cozinha a um nível de calor alto. Tem como base a quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio e para assim que é colocada água ou alimentos no mesmo.

Crepitação

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por vários materiais sobrepostos em camadas. É provocado pelas vibrações das superfícies nos pontos em que os diferentes materiais entram em contacto. O ruído ocorre no utensílio de cozinha e pode variar consoante a quantidade e método de preparação da comida.

Assobio alto

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por diversos materiais sobrepostos em camadas, quando são utilizados na potência máxima e ainda em duas zonas de cozedura. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para um funcionamento adequado do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para este fim, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha também pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado se a temperatura da placa detetada continuar demasiado elevada depois de ser desligado.

Sons ritmados e semelhantes ao dos ponteiros de um relógio

Este ruído ocorre apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou diminui quando algumas são desligadas. Os ruídos descritos são um elemento normal da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

OPERAÇÃO

Ligar o aparelho

- ▶ Mantenha **ⓘ** premido durante um segundo para ligar o aparelho.
 - "0" pisca em todos os displays de níveis de potência.
 - Se não houver mais nenhuma introdução, o aparelho desliga-se passados 10 segundos por motivos de segurança.

Selecionar uma zona de cozedura

- ▶ Prima "0" perto do cursor do gráfico de barras da zona de cozedura e passe o dedo para definir o nível de potência.

Níveis de potência

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizado para
1	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Engrossar	Arroz
4	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura contínua, brasagem	Massas, sopa, carne braseada
7	Fritura leve	Rosti (hash brown), omeletes, alimentos fritos em pão, salsichas
8	Fritura, fritura intensa	Carne, batatas fritas
9	Fritura rápida	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Nível de temperatura

Nível de temp.	Método de cozedura	Utilizado para
<u>1</u>	Derreter	Derreter manteiga, chocolate ou mel a cerca de 42°C
<u>22</u>	Manter quente	Molhos, manter a comida pronta a servir a cerca de 74°C
<u>333</u>	Cozedura lenta	Manter comida já cozinhada quente a cerca de 92°C

Desligar uma zona de cozedura

- ▶ Toque em "0" no gráfico de barras.
 - Se não houver mais nenhuma introdução e se as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Desligar a placa

- ▶ Toque ① durante alguns segundos para desligar a placa.
 - Se não houver mais nenhuma introdução no display e se todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Indicador de calor residual

Depois que uma zona de cozedura é desligada e ainda está quente, um "H" permanece iluminado no painel, desde que haja risco de queimaduras.

Descongelo, Manter quente e Definição de cozedura lenta

Com a função de descongelação pode descongelar alimentos ou derreter suavemente manteiga, chocolate ou mel. A definição de manter quente mantém os alimentos já preparados quentes a cerca de 74 °C.

A definição de cozedura lenta mantém os alimentos já cozinhados quentes a cerca de 92 °C. Com a definição de cozedura lenta pode cozinhar a baixas temperaturas para preservar o valor nutricional dos alimentos.

- ▶ Selecione a zona de cozedura premindo **"0"** perto do gráfico de barras da zona de cozedura.
- ▶ Prima  uma vez.
- ▶ Para selecionar a definição para "Derreter" (descongelar) prima  mais uma vez.
 -  aparece.
- ▶ Para selecionar a definição para "Manter quente" prima  mais uma vez.
 -  aparece.
- ▶ Para selecionar a definição para "Cozedura Lenta" prima  mais uma vez.
 -  aparece.

Definição PowerPlus

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com o sistema auxiliar PowerPlus.

Quando o PowerPlus está ligado, a zona de cozedura selecionada funciona com potência extra elevada durante 10 minutos. PowerPlus pode ser utilizado, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- ▶ Deslize o dedo para cima no gráfico de barras até aparecer um **"P"** no display.
- ▶ Para terminar o PowerPlus, deslize para baixo no gráfico de barras até ao nível de potência desejado.

Temporizador

Quando está definido um temporizador, a zona de cozedura desliga-se passado um tempo definido entre 1 min e 1 h 59 min.

Regular o temporizador

- ✓ Placa ligada
- ✓ Zona de cozedura definida

- ▶ Prima .
 - **"00"** pisca na parte central do display.
- ▶ Toque  para aumentar a duração do temporizador, toque em  para reduzir o tempo.

Quando prime  pela primeira vez **"1"** iluminase no display.

Alterar o temporizador

- ✓ Temporizador definido
- ▶ Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que queira alterar.
- ▶ Prima .
- ▶ Mude a duração do temporizador utilizando  e .

Função de ligação em ponte

A função de ligação em ponte permite que duas zonas de cozedura individuais sejam ligadas e ajustadas uma à outra.

- ▶ Prima os gráficos de barras das duas zonas de cozedura.
 - O display perto das duas zonas exibe  num lado e  do outro lado.

Se uma das zonas de cozedura já estiver em funcionamento quando se liga a função de ligação em ponte, o nível de potência e o tempo de operação desta zona de cozedura será utilizado para ambas as zonas. Se ambas as zonas de cozedura já estiverem a funcionar, os tempos de operação são limpos nos displays do nível de potência. Se a função Bridging não for possível, defina a velocidade de Boost.

Trinco à prova de crianças

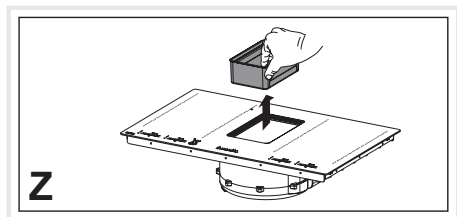
- ✓ Aparelho ligado
- ▶ Toque ㊦ e ㊧ simultaneamente por alguns segundos até que um sinal acústico seja emitido.
 - O display fica bloqueado. Quando o display se desliga neste estado, a função de bloqueio só volta a ficar ativa quando voltar a ligar a placa.
- ▶ Para desativar o bloqueio para crianças, pressione ㊦ e ㊧ simultaneamente por alguns segundos.

Modelo	HOBD682D HOBD682R
Potência	
Máxima	7,545 kW
Total	

LIMPEZA E CUIDADO

O filtro de odor de Carvão Ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas no próprio jogo quanto ao método de regeneração e prazos de substituição.

Filtros de gordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de operação ou mais frequentemente para uso particularmente pesado, e podem ser lavados em lava-louças. Não lave as grelhas na máquina de lavar loiça.



Recomendações gerais

- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Os alimentos que caíam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

Limpar o aparelho

- ▷ Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem.
- ▷ Para limpar a sujeira diária, use um pano macio ou esponja com água e um produto de limpeza adequado. Siga os conselhos do fabricante no que respeita aos produtos de limpeza. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.

- ▷ Remova sujeira encrustada, por exemplo, leite que tenha fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Siga os conselhos do fabricante no que respeita ao raspador.
- ▷ Remova alimentos açucarados, tais como compotas, que tenham fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova plástico derretido com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, como, por exemplo, vinagre ou sumo de limão quando a placa tiver arrefecido. Depois volte a limpar com um pano húmido.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
ER 03 e tom contínuo	Ativação contínua do sensor; o TC desliga-se após 10 seg.	Água ou utensílio de cozinha sobre os sensores dos controlos táteis	Limpar a superfície de controlo, remover objetos que se encontrem sobre os sensores.
ER 20	Memória flash – erro no TC	TC com defeito	Substituir o TC
ER 22	Botão de controlo com defeito, a IU desliga-se após 3,5-7,5 seg.	Curto-circuito ou circuito aberto na zona do controlo tátil	Substituir o TC
ER 31	Dados de configuração incorretos ou desvio entre o gerador e o TC	É necessário voltar a configurar o gerador de indução	Nova configuração (Menu de assistência)
ER 36	Valor do NTC com defeito no TC; a IU desliga-se	Curto-circuito ou circuito aberto no NTC	Substituir o TC
ER 47	Erro de comunicação entre o TC e o módulo de indução	Comunicação LIN inexistente ou com defeito! (O elemento secundário não responde ao pedido do elemento principal)	Cabo de ligação ligado incorretamente ou com defeito.
U 400	Tom contínuo Potência da fonte de alimentação demasiado elevada na entrada	Ligação incorreta da placa	Ligar corretamente a fonte de alimentação
E/2	Temperatura excessiva no elemento de indução	Sobrecarga da placa ou utensílios de cozinha vazios sobre zonas de cozedura ligadas	Deixar o sistema arrefecer.
E/A	Erro na placa de alimentação	Falha no componente	Substituir a placa de alimentação
E/6	Erro na placa de alimentação	Nenhum erro de fornecimento de energia na placa de energia	1. verificar a ligação 2. verificar o filtro da entrada 3. substituir a placa de alimentação
E/8	Velocidade incorreta da ventoinha	Erro na ventoinha esquerda ou direita	Condução de escape bloqueada, por ex., com papel Substituir a ventoinha com defeito
E/9	Sensor de temperatura no indutor com defeito		Substituir o indutor; substituir a placa de alimentação

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
 - ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
 - ▶ Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:
 - tipo de avaria
 - modelo do aparelho (Art./Cod.)
 - número de série (N.S.)
- Esta informação é apresentada na placa de características. A placa de dados está ligada ao lado inferior.

ELIMINAÇÃO

- ▷ O símbolo  no produto ou em sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue a um centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.
- ▷ O aparelho está de acordo com a Diretiva 2012/19/EU, com relação à redução de substâncias perigosas usadas em aparelhos elétricos e eletrónicos, e descarte de lixo.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300
Modelo: HOBD682D - HOBD682R

- Consulte a placa de características colocada na parte de baixo do produto.
- O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.

1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Ligado em ponte

3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Ligado em ponte

Parâmetro	Valor	Dimensões (mm)
Dimensões de trabalho	-	830 × 520 (L x P)
Tensão/Frequência da fonte de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Valores dos elementos de energia e de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Energia auxiliar: 3700 W	230 x 210
Zona de cozedura flexível 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parâmetro	Símbolo	Valor	Unidade de medida
Peso do aparelho	M	26 / 19	kg
Número de zonas de cozedura		4	
Fonte de calor		indução	



991.0582.862_01 - 190503
D00005869_00