

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






*HOBD682D1 - HOBD682R1*

<b>IT</b> LIBRETTO DI USO.....	3
<b>EN</b> USER MANUAL.....	25
<b>FR</b> MANUEL D'UTILISATION.....	47
<b>DE</b> GEBRAUCHSANLEITUNG .....	70
<b>NL</b> GEBRUIKSAANWIJZING .....	93
<b>ES</b> MANUAL DE USO .....	116
<b>PT</b> 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

puxados 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.

### **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 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.
- ▷ 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

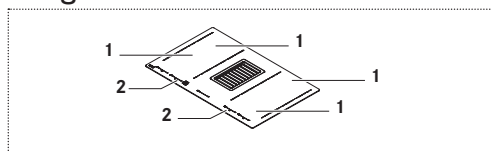
---

- ▷ 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 mm<sup>2</sup>. 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 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. No caso de uso de fio de alimentação elétrica de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, deve-se seguir as instruções abaixo: para uma conexão trifásica, separe 2 fios e remova a bainha azul nos fios cinza.



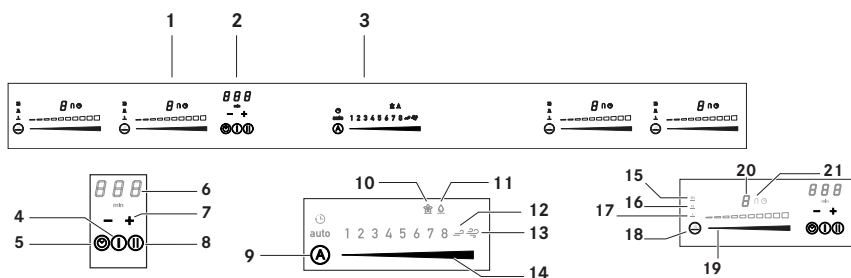
# VISTA GERAL

## HOBD682D1 - HOBD682R1 – placa de 4 zonas com exaustor integrado



- 1 Zona de cozedura
- 2 Painel de controlo

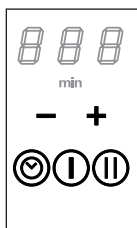
## Botões e elementos no display



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

## 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 LED **(A)** 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 **(A)** 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 **(B)**.



- 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 **(B)** desliga.

A contagem regressiva não está visível, o retorno visual é o LED **(B)**.



---

### 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**.

**A**

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

**I**

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

**I**

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

---



### 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 deseje 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

---



**Ativação do Gerenciador de Temperatura.** O monitor exibe

---



**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

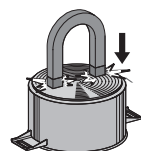
Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de cozedura de indução têm que de metal, com propriedades magnéticas e uma base de dimensões suficientes.

### 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

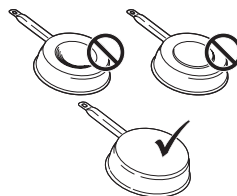
- ▶ O diâmetro da base do recipiente deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ 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 aos 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 **⓪** 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>s</u>	Derreter	Derreter manteiga, chocolate ou mel a cerca de 42°C
<u>ss</u>	Manter quente	Molhos, manter a comida pronta a servir a cerca de 74°C
<u>sss</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 **⓪** 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  $\ominus$  uma vez.
- ▶ Para selecionar a definição para "Derreter" (descongelar) prima  $\ominus$  mais uma vez.
  - $\underline{s}$  aparece.
- ▶ Para selecionar a definição para "Manter quente" prima  $\ominus$  mais uma vez.
  - $\underline{ss}$  aparece.
- ▶ Para selecionar a definição para "Cozedura Lenta" prima  $\ominus$  mais uma vez.
  - $\underline{sss}$  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  $\odot$ .
    - **"00"** pisca na parte central do display.
  - ▶ Toque  $\oplus$  para aumentar a duração do temporizador, toque em  $\ominus$  para reduzir o tempo.
- Quando prime  $\oplus$  pela primeira vez **"1"** ilumina-se no display.

## Alterar o temporizador

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

## 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  $\sqcap$  num lado e  $\sqcap$  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.

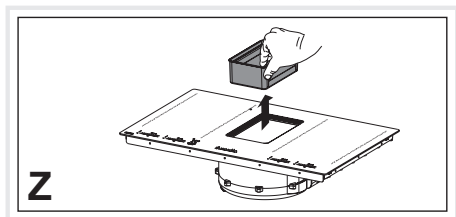
---

Modelo	HOBD682D1
	HOBD682R1
.....	
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.



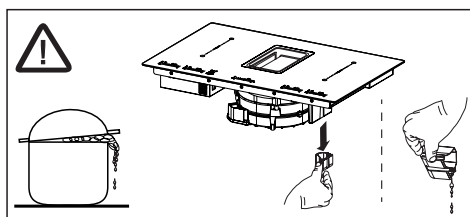
## Recomendações gerais

- ▷ 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	Conduta 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.

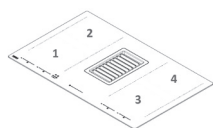
# DADOS TÉCNICOS

## Identificação do produto

Tipo: 4300

Modelo: HOBD682D1 - HOBD682R1

- ▶ 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	





