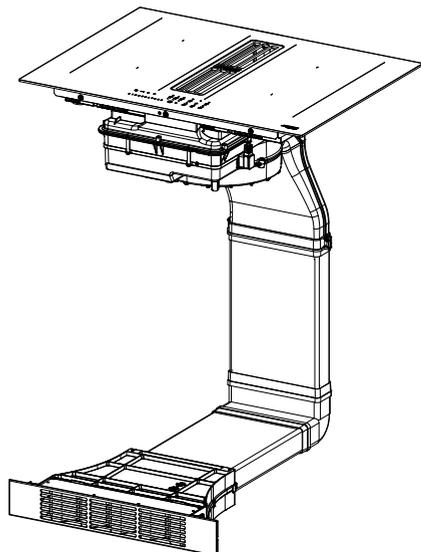




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



<b>IT</b>	.....	3
<b>EN</b>	.....	20
<b>FR</b>	.....	36
<b>DE</b>	.....	53
<b>NL</b>	.....	71
<b>ES</b>	.....	88
<b>PT</b>	.....	105
<b>RU</b>	.....	122

## 1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

 Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

 As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a

seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omipolar.
- É necessário respeitar as normativas em matéria de evacuação de ar.

- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras etc.).
  - Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex., aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar um nível de ventilação suficiente no local que impeça o retorno dos gases de evacuação. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura no local.
  - O ar não deve ser expelido para uma tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
  - Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
  - Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.
- Utilize somente os parafusos e outras ferramentas fornecidos junto com o aparelho.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** A não instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação conforme descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
  - As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
  - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
  - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e

instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem só recircular o ar no local).

**ADVERTÊNCIA:** Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.

- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozedura, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozedura depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

**ADVERTÊNCIA:** É perigoso deixar a placa de cozedura sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

**ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

**ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento

completo em condições de sobrecarga de categoria III.

- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

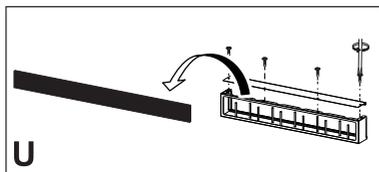
## 2. USO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.

- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

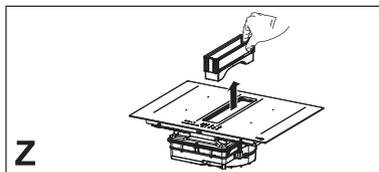
## 3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Se o filtro antiodores de carbono não for fornecido, siga as instruções dadas com o kit para o procedimento de regeneração ou para os tempos de substituição.
- Se o filtro antiodores de carbono for fornecido e for do tipo (U) (consulte as instruções de montagem), pode ser regenerado. O filtro antiodores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Contate o serviço de assistência para encomendar um novo filtro (U).



### Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça (Z).



### Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície e sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

### Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujeira incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujeira diária, utilize um pano ou uma esponja macias e

um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.

- Remova a sujeira incrustada, por ex., leite transbordado durante a fervura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

## 4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozedura destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário

respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.

- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo).
- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozedura e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

## 5. LIGAÇÃO ELÉTRICA



**⚠️ ADVERTÊNCIA:** Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

**⚠️ Atenção!** Não efetue soldagens nos cabos!

## 6. QUESTÕES AMBIENTAIS

### Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resí-

duos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

## Eliminação dos materiais da embalagem

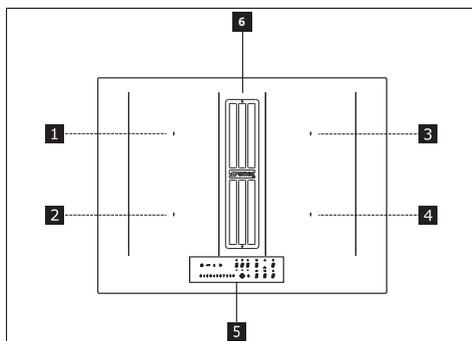
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

## Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

## 7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

## INDICADORES

### Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.

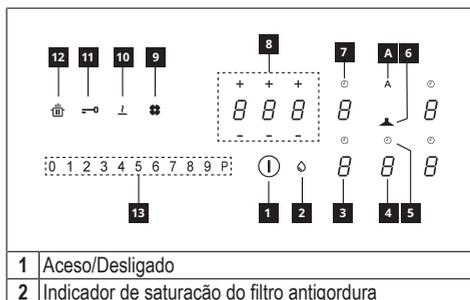
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo  é exibido no ecrã.

### Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica **H**.

## 8. PAINEL DE COMANDOS



3	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
4	Indicador do nível de potência do aspirador
5	Controlo do temporizador do aspirador
6	Símbolo da zona de comandos do aspirador
7	Controlo do temporizador da zona de cozedura
8	Zona de gestão do temporizador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Botão da função Degelo
11	Botão da função Bloqueio
12	Botão da função Pausa
13	Teclado deslizante
A	Botão da função Auto

Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.

Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

**Atenção:** Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

**Atenção:** No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.

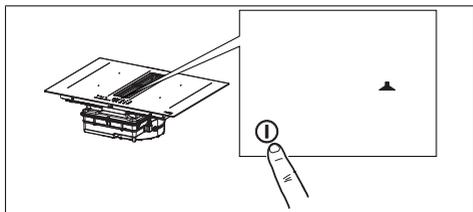
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

### Ligação do aparelho:



## 9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

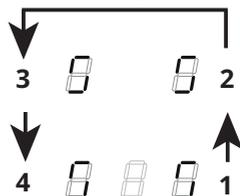
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozedura utilizando  ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozedura à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente  a piscar.
2. Mantenha premido  os dígitos das zonas de cozedura indicam .
3. Ao manter premido , comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



O dígito posterior esquerdo indica **L** e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com **L** e prima “8” na barra de potência.

Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar **Ⓢ**.

## 10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZEDURA

<b>Dispositivo de segurança contra crianças</b>	<p>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho</p> <p>Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos um dos 5 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto <b>L</b> do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 0 ao 9 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento.</p> <p>Todos os dígitos indicam <b>L</b>.</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> <p>Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 5 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento.</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p>
<b>Bloqueio</b>	<p>É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada.</p> <p>No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.</p> <p>Para ativar: prima <b>—0</b> e mantenha premido por 1 segundo.</p> <p>Para desativar: prima <b>—0</b>.</p>
<b>Função Boost</b>	<p>Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.</p> <p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor “P” na barra de potência. O dígito correspondente indica <b>P</b>.</p> <p>Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.</p>

<b>Temporizador das zonas de cozedura</b>	<p>O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.</p> <p>Para ativar: Com a zona de cozedura em operação, prima para aceder os comandos de gestão do temporizador para esta zona.</p> <p>Os 3 dígitos indicam "0 0 0". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.</p> <p>Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.</p> <p>Para desativar: com a zona de cozedura em operação, prima para aceder aos comandos de gestão do temporizador para esta zona.</p> <p>Define os três dígitos em "0 0 0" com "+" ou "-" ou prima o botão On/Off.</p>																						
<b>Temporizador (genérico)</b>	<p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.</p> <p>Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.</p> <p>Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos.</p> <p>Prima o dígito para aceder o menu do temporizador e use "+" e "-" para definir o ecrã em "0 0 0" "-" ou prima o botão On/Off.</p>																						
<b>Função de Degelo</b>	<p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima .</p> <p>O dígito da zona selecionada indica .</p> <p>Para desativar: prima  ou .</p>																						
<b>Função de Aquecimento</b>	<p>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 1023 1034 1318"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th> <th>Temporizador (segundos)</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>Não disponível</td></tr> <tr><td>P</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> <p>Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A".</p> <p>É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função.</p> <p>Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</p>	Nível de potência	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Não disponível	P	Não disponível
Nível de potência	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Não disponível																						
P	Não disponível																						

<b>Função Pausa</b>	Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.
	Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa  por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam  .
	Para desativar: mantenha premido  por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.
<b>Função de Recuperação</b>	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.
	Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em  , o botão  pisca por 6 segundos. Prima o botão  para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.
<b>Modo combinado (função "ponte")</b>	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.
	Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos das zonas de cozedura à esquerda ou à direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas à ponte até que o dígito  ser exibido para indicar se a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.
<b>Função AUTO "A"</b>	Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada/o, o exaustor ativa-se no modo automático e o LED "A" está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a "1".
	Para desativar, prima o LED "A", a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a "1" sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED "A" cuja luminosidade muda de intensa para atenuada. Para reativar, prima o LED "A" que passará para aceso intenso.

## 11. TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

## 12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR



Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

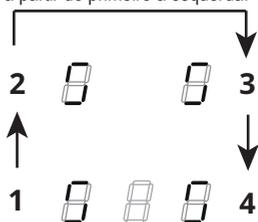
"9"	Prima sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.
"P"	Prima duas vezes sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.

<b>Função Delay</b>	Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A". Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Digit para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.
	Símbolo do temporizador Selecione o Digit do aspirador, prima sobre os Digits de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.
	Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada.
	Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para: <b>Ativação do filtro de carvão:</b> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo. <b>Desativação do filtro de carvão:</b> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes. Após a ativação, o acendimento do icone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão. Redefinição e reativação do filtro de carvão Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso. prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.

## 13. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

- Prima .
- Prima de novo  e mantenha premido por 3 segundos.
- O botão  começa a piscar.
- Mantenha premido : os dígitos das zonas de cozedura indicam .
- Ao manter , comece a premer o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente  e um número de 2 a 7 indica o código do menu.

O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Seleccione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Seleccione o número na barra de potência para seleccionar um valor.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Códigos do menu	Descrição	Valor
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Ativa 1 - Não ativa

U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo <b>ⓘ</b> premido por 2 segundos.</li> <li>- Para sair do menu sem salvar, prima <b>⏏</b>.</li> </ul> <p>Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.</p>		

## 14. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

## 15. GUIA PARA USO DO TACHO

### Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozedura por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

### Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozedura funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozedura e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm.	230 mm.
Simplex esquerdo/direito	110 mm.	190 mm.

### Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozedura, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozedura.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes esfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

### Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

#### Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

#### Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

#### Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

### **Assobio forte**

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

### **Ruídos da ventoinha**

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

### **Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio**

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

## 16. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrônica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	A placa de cozedura desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozedura desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozedura esfriar. Controle se a placa de cozedura dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozedura esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozedura por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s. e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Desconecte a alimentação da placa de cozedura. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozedura. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

## 17. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

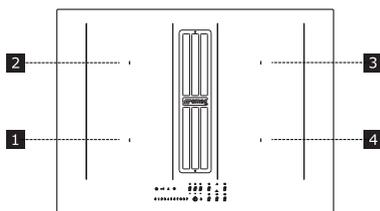
Modelo: HOBD472D

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos disponíveis no site: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

MODELO	HOBD472D
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte 3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte		
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	700 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte 3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte		
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

## 18. MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

**Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014**

**Normas de referência:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.