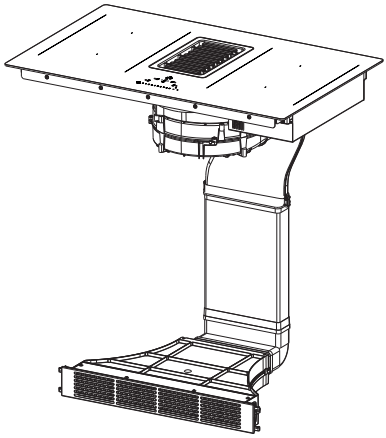


IT **MANUALE D'USO**

EN **USER MANUAL**

FR **MANUEL D'UTILISATION**

DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

NL **GEBRUIKSHANDLEIDING**

ES **MANUAL DEL USUARIO**

PT **MANUAL DO UTILIZADOR**

HOBD482D

PT

1. INSTRUÇÕES PARA A SEGURANÇA

ⓘ Para sua segurança e garantia de funcionamento correto do aparelho, leia atentamente este manual, antes de instalar e utilizar o aparelho. Estas instruções devem acompanhar sempre o aparelho, mesmo em caso de mudança de residência ou de venda. Os utilizadores devem ter pleno conhecimento do funcionamento e das características de segurança do aparelho.
Os sistemas de indução destas placas de cozinha cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF e não deveriam interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar se este último é suficientemente resistente às interferências.

⚠ As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à terra se o cabo sair para fora da ancoragem.

- O fabricante não responde por eventuais danos decorrentes de uma instalação não correta ou inadequada nem por eventuais danos dela decorrentes.
- Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do número de série fixada no interior do aparelho.
- As ligações elétricas fixas devem incluir os dispositivos de desconexão estabelecidos nos códigos em vigor.
- Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de evacuação de fumo utilizando uma tubagem adequada. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor

omnipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos 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 no aposento um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura para o aposento.
- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado, para evitar situações perigosas.
- 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.

⚠ **ATENÇÃO:** antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.

- Utilize apenas os parafusos e quinquilharia fornecidos com o aparelho.

⚠ **ATENÇÃO:** a não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como indicado nestas instruções pode causar perigos elétricos.

- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o dispositivo.
- Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam mantidas

sob atenta vigilância e sejam instruídas sobre a utilização segura do dispositivo por pessoa responsável pela sua segurança.

- Este aparelho poderá ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a necessária experiência e conhecimentos apenas sob vigilância ou depois de instruídas adequadamente sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e cientes dos riscos que a sua utilização comporta. Não deixe as crianças brincar com o aparelho.

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

Cuidado 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 aposento quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).
- **ATENÇÃO:** Se a superfície apresentar rachas, desligue o dispositivo para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha, porque podem ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozinha, utilizando o respetivo comando e não confie na indicação do detetor de panelas.
- **ATENÇÃO:** Cozinhar numa placa de cozinha com gordura e óleo sem vigilância, pode ser perigoso e provocar incêndios. NUNCA tente apagar as chamas com água. Em contrapartida, desligue o aparelho e abafe as chamas cobrindo-as com a tampa de um tacho ou um cobertor

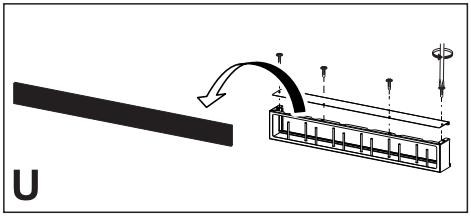
antifogo, por exemplo.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um processo de cozedura de curta duração deve ser mantido sob constante vigilância.
- O aparelho não se destina a ser acionado por um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- O aparelho deve ser instalado de forma que seja possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa nas condições de sobretensão da categoria III.
- O aparelho não deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

2. UTILIZAÇÃO

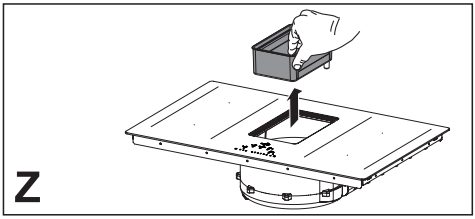
- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, 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 para cima do 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

- O filtro antiodores de carvão ativo "**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). Contacte o serviço de assistência para encomendar um novo filtro "**U**".



- **Processo de regeneração:**
  - Lave na máquina de lavar louça à temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
  - Seque o forno à temperatura máxima de 70º durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).



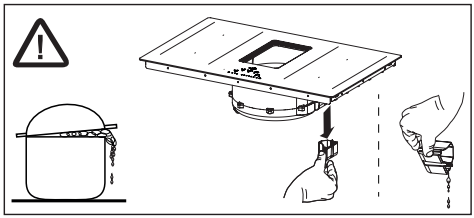
- Filtros antigordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquinas de lavar louça.

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, 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 sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade 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 poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico eventualmente derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário utilizando 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

- A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 milímetros 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 as unidades de encastrar, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações 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 infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozinha, antes de proceder à instalação.

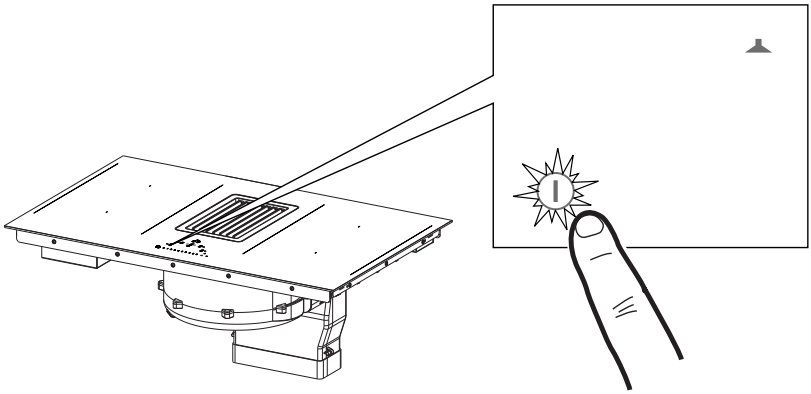
5. LIGAÇÃO ELÉTRICA

- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em "Y" sendo, portanto, necessária a presença do fio do "neutro". O cabo de alimentação deve ser pelo menos do tipo H05VV-F. Ligação MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro exterior do cabo de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis removendo 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.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm².
  Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respeite as seguintes instruções: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azuis dos fios cinzentos.

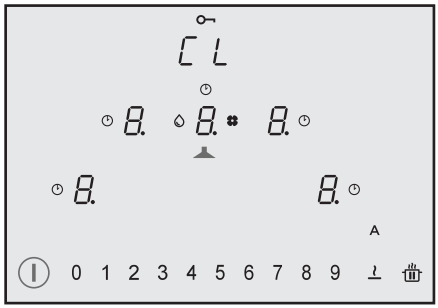
6. ELIMINAÇÃO

- O símbolo aplicado no aparelho ou no material de embalagem, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal e deve ser entregue num ponto de recolha seletiva apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.
  A eliminação correta do aparelho contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana.
  Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o serviço local competente, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.
- O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

7. COMANDOS



Prima o botão On/Off ⏻ durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa. Todos os Digits mostram 8. e os do temporizador " C L ".



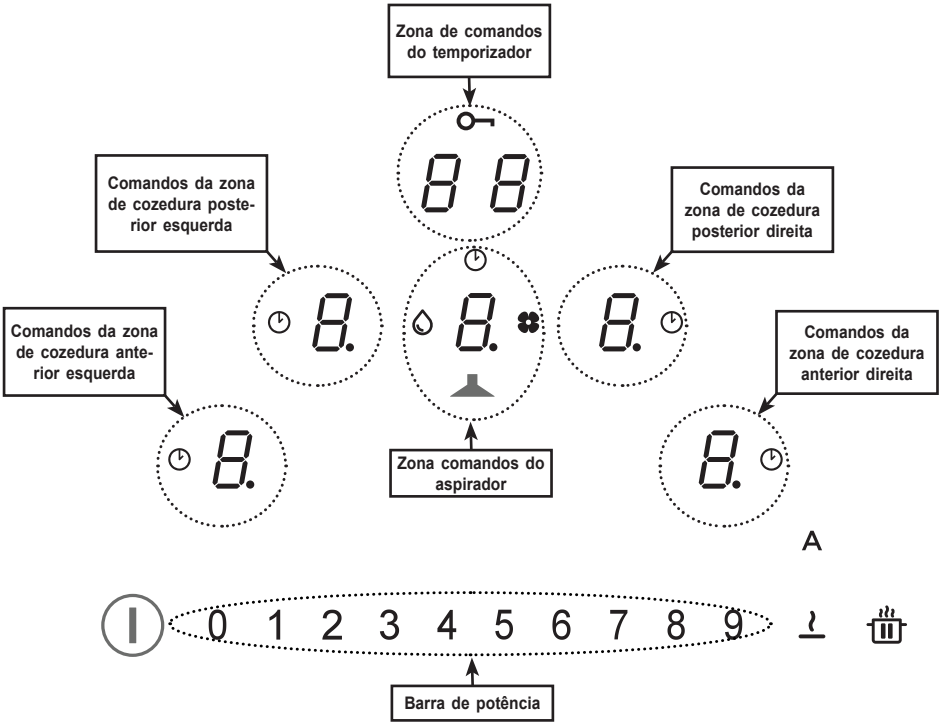
Neste momento, a placa está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

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.

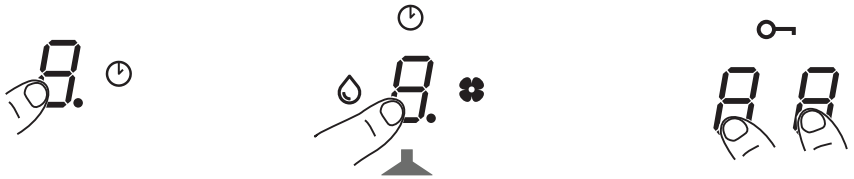
Advertências para o instalador: Verifique e, se necessário, altere a regulação de potência da placa. Ver o parágrafo " **Menu Instalador (Regulação da potência da placa)** ".

Por predefinição de fábrica, a placa está definida para uma absorção de **7,4 kW**.

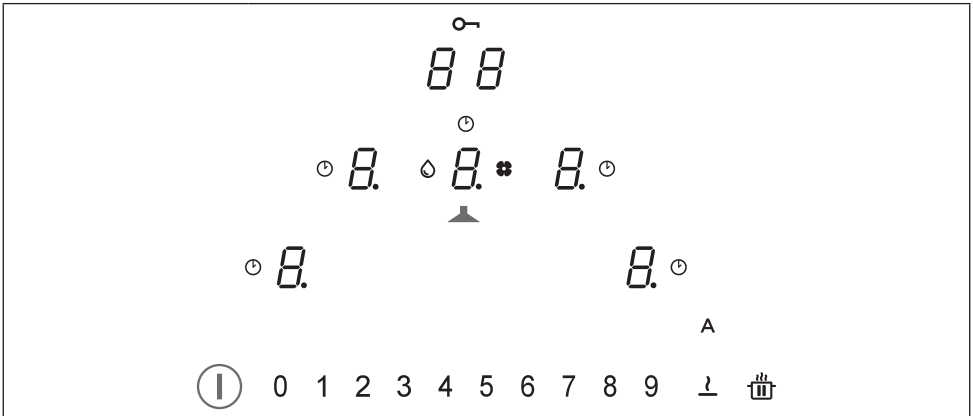
7.1 Tipo de comandos

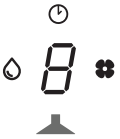


Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados premindo sobre o Digit de referência 8.
A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.



7.2 Comandos



Comandos	Descrição
	Seleção dos comandos da zona de cozedura Prima On/Off durante 2 segundos ⏻. Para ativar as zonas de cozedura, prima sobre o Digit 8 da zona de referência. A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.
	O símbolo ◷ serve para indicar que está ativo o temporizador correspondente à zona selecionada (ver a função “Temporizadores das zonas de cozedura”).
	**Seleção dos comandos do aspirador** Prima On/Off durante 2 segundos ⏻. Para selecionar os comandos do exaustor, prima sobre o Digit de referência 8. A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente. O símbolo ◷ serve para indicar que o temporizador correspondente às funções do exaustor está ativo. O símbolo 💧 assinala a necessidade de manutenção/limpeza do filtro antigordura, após 100 horas de uso. O símbolo ✿ assinala a necessidade de manutenção do filtro (antiodores) de carvão, após 200 horas de uso.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Seleção da potência das zonas de cozedura e/ou da velocidade do aspirador** Prima On/Off durante 2 segundos ⏻. Selecione o Digit do exaustor ou de uma das 4 zonas de cozedura. É possível aumentar ou diminuir a potência das zonas de cozedura ou a velocidade do aspirador, premindo diretamente sobre o valor desejado ou deslizando com o dedo (da direita para a esquerda ou vice-versa), consoante se deseje aumentar ou diminuir o valor definido.

C L	**Seleção dos comandos do temporizador** Prima On/Off durante 2 segundos ⏻. Selecione a zona de comandos para gestão dos temporizadores das zonas de cozedura e do aspirador que, por norma, indicam " C L " (ver as funções do temporizador).
	O símbolo 🔑 indica o botão para as funções de segurança (ver "Bloqueio do teclado (limpeza)".
A	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 premindo um valor superior a "1" sobre a barra de potência, operação 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.
⏯	Função de PAUSA e REINÍCIO.
	Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu utilizador.
≀	Função Defrost (Descongelar), descongela alimentos ou derrete delicadamente manteiga, chocolate ou mel ...etc..
	Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu instalador.

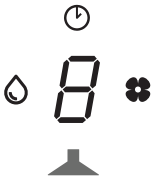
7.3 Funções

Função	Descrição
Bloqueio do teclado (Segurança para crianças)	Permite bloquear as regulações da placa de cozinha para impedir modificações acidentais.
	Ativação: na ausência de panelas, prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9, seguindo a animação visível. A confirmação é dada quando todos os digits apresentam . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
	Desativação: prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0, seguindo a animação visível. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
Bloqueio do teclado (limpeza)	Permite bloquear, durante 15 segundos, as regulações da placa de cozinha, para poder limpá-la rapidamente.
	Ativação: prima simultaneamente os Digits das zonas de cozedura anterior direita e anterior esquerda. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador, mostra a contagem decrescente a partir de 15 segundos e acende-se .
	Desativação: prima ⏻ ou aguarde que terminem os 15 segundos.
Temporizador das zonas de cozedura	Contagem decrescente com relógio, para desligamento programado de cada uma das zonas de cozedura.
	Ativação: com a placa ligada, selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione um valor na barra de potência. Prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). A confirmação é dada após 10 segundos de não utilização. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ". Todas as zonas podem ter o temporizador ativado e o visor mostrará sempre o que tiver o tempo residual mais baixo. Repita as operações para alterar o valor do temporizador.
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima ⏻.

Temporizador (genérico)	Contagem decrescente com relógio, para uso genérico.
	Ativação: com a placa ligada e sem panelas prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ".
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima ⏻ duas vezes, com a placa desligada.
Função de conservação dos alimentos quentes	Ativação: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima ≀. O Digit da zona selecionada exibe U
	Desativação: prima ≀ ou prima ⏻.
Função Turbo	Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
	Ativação: quer para o exaustor quer para as zonas de cozedura, prima 2 vezes o" 9 ", na barra de potência. O Digit correspondente exibe P.
	Desativação: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Função de aquecimento rápido	Selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima, 3 segundos, o valor desejado (de 1 a 8) na barra de potência. A placa terá um pico até à máxima potência, durante 15 segundos, e depois irá para a potência regulada durante o período de tempo definido antes de desligar-se (Ver quadro abaixo). O Visor apresenta " A " + o valor selecionado. 1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> não disponível P -> não disponível

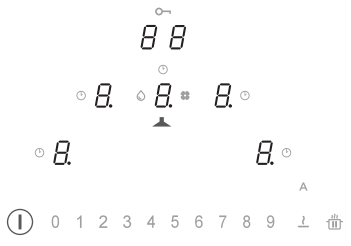
Função Pausa + Reinício	Esta função congela todas as regulações da placa durante 10 minutos, para quando, quem a utiliza, tiver necessidade de se ausentar durante um período de tempo breve. Durante a pausa: - Nenhuma zona de cozedura dissipa energia. - Todos os temporizadores são parados. - As funções “Turbo“ e “Aquecimento Rápido“ são desativadas Terminados os 10 minutos, a placa de cozinha continuará com todas as ações definidas anteriormente.
	Ativação: prima durante, pelo menos, 1 segundo; todos os Digits indicam
	Desativação: prima durante, pelo menos, 1 segundo, até ficar intermitente e, no prazo de 10 segundos, prima outro botão qualquer.
Função Reposição	Esta função permite recuperar todas as regulações da placa no caso de desligamento involuntário ou de falta imprevista de corrente.
	Com a placa desligada, se no prazo de 6 segundos voltarmos a ligá-la usando o botão ⏻, o botão pisca durante 6 segundos. Prima o botão, para repor as funções anteriormente definidas. Tudo isto é confirmado com um bip.
	Se com a placa desligada, se voltar a ligá-la no prazo de 6 segundos, as funções definidas anteriormente serão repostas automaticamente.
Função Ponte	Esta função permite a ligação de 2 zonas de cozedura de forma a poderem ser controladas como uma única grande zona de cozedura. Isto permite a utilização de panelas com fundo maior.
	Ativação: com a placa ligada, prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir , para indicar que a função foi ativada. O outro Digit serve para definir a potência. **Atenção:** As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.
	Desativação: prima, simultaneamente, os botões nos quais definimos a ponte, até desaparecer o símbolo .
Função Automática deteção de tacho	Se apoiarmos um tacho sobre uma das zonas de cozedura, a placa deteta imediatamente a sua presença e acende o Digit correspondente na intensidade máxima, exibindo o símbolo .
Indicação do calor residual	A indicação do calor residual é uma característica de segurança, para indicar que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura superior ou igual a 60° C e por isso, se tocada diretamente com as mãos, pode provocar queimaduras. No Digit da zona de cozedura correspondente é exibido o símbolo .

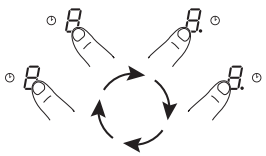
7.4 Comandos do aspirador



	Símbolo do temporizador Selecionado 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.
“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, selecione uma velocidade diferente.
	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, selecione uma velocidade diferente.
Delay	Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. Para desativar o modo automático, prima A. Prima o Digit 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 de manutenção do filtro de carvão • O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Prima o botão On/Off. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para: **Ativação do filtro de carvão:** • O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende-se durante 1 segundo e o dispositivo emite um duplo som acústico. **Desativação do filtro de carvão:** • O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende-se duas vezes e o dispositivo emite um duplo som acústico.
	Redefinição e reativação dos filtros • Uma vez decorridas 200 horas de funcionamento do filtro de carvão e 100 horas do filtro de gorduras, o acendimento dos respetivos ícones assinalará que é necessário efetuar a manutenção do filtro indicado. Depois de ter efetuado a manutenção do filtro da placa gasto, proceda conforme se segue: • Ligue a placa On/Off • Prima o dígito Exaustor para ativar a barra numerada. • Prima o botão “A” durante pelo menos 5 segundos e aguarde a confirmação da redefinição assinalada por um duplo som acústico e pelo apagamento do símbolo. • Se a confirmação da redefinição (duplo som acústico e apagamento do símbolo) não ocorrer dentro de 6 segundos, desligue a placa e repita o procedimento desde início.

7.5 Menu do utilizador (personalizações)





O Menu do utilizador serve para personalizar os sinais de aviso da placa, sonoros (tom e volume) e visuais conforme desejado.

Prima o botão ⏻.
No prazo de 3 segundos, prima de novo o botão ⏻

- Aparece o símbolo 🗑 .
- Mantendo premido o botão 🗑 , prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura (5), um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da esquerda.

A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão 🗑 , poderá observar-se que:

No Digit da zona de cozedura posterior esquerda, aparece escrito, alternadamente, U e um número de 2 a 7, que indica o código do menu (Ver o quadro abaixo).

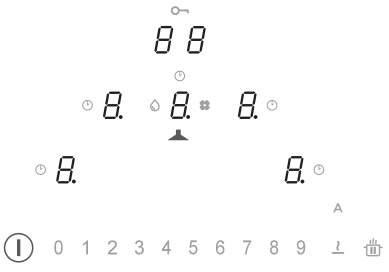
No Digit da zona de cozedura anterior esquerda, aparece escrito um número que depende dos valores indicados na escolha (Ver o quadro abaixo).

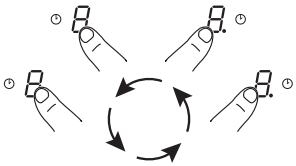
Prima o Digit da zona de cozedura posterior esquerda e um número de 2 a 7 da barra de potência, para entrar no menu configurações (Ver quadro abaixo).

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão ⏻ até confirmação.

Código menu	Descrição	Valor
U2	Menu para ajuste do volume de tom dos botões.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu para ajuste do volume de tom dos sinais de alarme.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu para ajuste da luminosidade do visor.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menu para ajuste da animação da contagem decrescente.	0 - 1
U6	Menu da função de reconhecimento de tacho sempre ativo.	0 - 1
U7	Menu para gestão da sinalização sonora no fim da contagem decrescente.	0 - 1 - 2

7.6 Menu do Instalador (Regulação da potência da placa)





A primeira vez que for feita a ligação à rede doméstica, o instalador deve definir a potência dos queimadores da placa, tendo em conta as possibilidades e capacidades reais da rede de energia.
Não sendo necessário, é possível ligar diretamente a placa no botão ⏻ se não siga as operações abaixo, para entrar no menu.

A primeira vez que a placa recebe alimentação elétrica, o símbolo ⏻ pisca.
Mantendo premido o botão ⏻, prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura ( ), um de cada vez, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, começando da direita.
A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão ⏻ , poderá observar-se que:
No Digit da zona de cozedura posterior esquerda, aparece escrito, alternadamente, e .

No Digit da zona de cozedura anterior esquerda, aparece escrito .

Prima o Digit da zona de cozedura posterior esquerda e o número 8 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Esta operação é confirmada pela mudança da visualização de (e) para (e).
Neste momento estamos no menu para as definições de potência da placa.
Prima o Digit da zona de cozedura anterior esquerda e selecione um dos valores exibidos na barra de potência (0-1-2-3), seguindo o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão ⏻ até confirmação.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏻	
	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. A função de Gestão da potência monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3,7 kW/16 A para os elementos de cozedura combinados (fases dos lados direito e esquerdo), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema de indução.
Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, reduzindo-a eventualmente. 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 na mesma fase (fases dos lados direito e esquerdo) for selecionado o nível de aumento da potência (boost) (**P**) numa zona de cozedura, automaticamente a outra zona de cozedura não poderá, simultaneamente, exceder o nível 5 de potência.

Este aspeto é variável, dependendo da limitação definida no produto (Ver parágrafo 7.6).

Como funcionam as placas de cozinha de indução

As placas de indução funcionam de maneira muito diferente das placas de cozinha tradicionais ou com discos metálicos. A serpentina de indução situada abaixo da superfície de vitrocerâmica cria rapidamente um campo magnético de alta variabilidade que aquece diretamente o fundo magnetizável do tacho. A superfície de vitrocerâmica é aquecida unicamente pelo tacho quente. Quando o tacho é tirado da zona de cozedura, a alimentação de corrente é imediatamente interrompida.

Deteção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução.
Se o tacho for removido durante o funcionamento, ou se for utilizado um tacho inadequado, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo U.
Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 20 segundos:
- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exibe U.

Tachos

Tachos adequados

Apenas os tachos com fundo completamente magnetizável são apropriados para utilização na placa de indução.
Um íman adere em todos os pontos do fundo do tacho.

Tachos adequados para utilização com cozedura de indução

Os tachos a utilizar em superfícies de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base suficientemente larga.

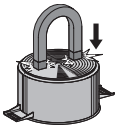
Tachos adequados:

- Tachos de aço esmaltado com fundo alto.
- Tachos de ferro fundido com fundo esmaltado.
- Tachos de aço inox multicamadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial.

Tachos não adequados:

- Tachos e panelas de cobre, aço inox, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e barro cozido.
- Para ver se um tacho é adequado, coloque um íman próximo do fundo do tacho: se o íman for

atraído, o tacho é apropriado para cozedura de indução. Se não houver nenhum íman disponível, é possível colocar uma pequena quantidade de água no tacho, colocar o tacho sobre uma zona de cozedura e acender. Se aparecer no visor o símbolo U, o tacho não é adequado.



Atenção: utilize exclusivamente tachos com fundo perfeitamente plano e adequado para zonas de cozedura por indução. A utilização de tachos com fundo irregular pode prejudicar a eficiência do sistema de radiação de calor e entravar a deteção de presença de tacho na zona de cozedura.

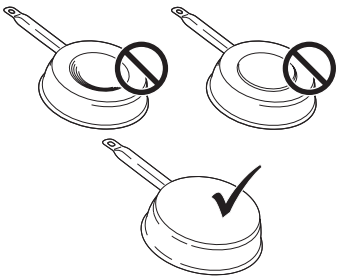
Ruídos durante a cozedura

Os tachos podem provocar ruídos durante a cozedura. Isso não significa que haja um problema de funcionamento nem afeta de modo nenhum o funcionamento do dispositivo.
O ruído depende do tipo de tachos utilizados. Se o ruído for especialmente incomodativo, pode ser útil trocar de tacho.

Indicações para poupar energia

- O diâmetro do fundo do tacho deve coincidir com o diâmetro da zona de cozedura.

- Ao adquirir um tacho, verifique se o diâmetro indicado corresponde ao do fundo ou ao da parte superior do tacho, porque esta última é geralmente mais larga do que o fundo.
- Nas preparações de pratos que precisam de tempos de cozedura grandes, é possível poupar tempo e energia usando panela de pressão. Este tipo de cozedura permite ainda preservar as vitaminas nos alimentos.
- Certifique-se de que há liquido suficiente na panela de pressão; se a quantidade de líquido não for suficiente e a panela sobreaquecer, podem advir danos para a panela de pressão e para a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre os tachos com uma tampa adequada.
- Escolha um tacho adequado para a quantidade de alimentos que deseja cozinhar. A utilização de tachos largos só cheios parcialmente tem como resultado um desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

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.

Ligação do aparelho
Mantenha premido ⏻, para ligar o dispositivo.
- Em todos os visores dos níveis de potência é exibida a indicação **"0"**.
- Se não forem efetuadas outras seleções, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos, por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura
Prima sobre o Digit de referência 8 de uma ou mais zonas de cozedura e defina o nível de potência.

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	Fazer crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Desligar uma zona de cozedura
Toque no **"0"** da barra de potência.
- Se não forem efetuadas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Desligamento da placa de cozinha

Toque em ⏻ durante alguns segundos para desligar a placa de cozinha.
- Se não forem efetuadas outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Indicador de calor residual
Se uma zona de cozedura foi desligada, mas ainda estiver quente, a letra "**H**" fica acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.

Regulações Defrost
Com a função Defrost (Descongelar), é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente manteiga, chocolate ou mel.
- Selecione a zona de cozedura, premindo o Digit correspondente.
- Prima o botão

Regulação PowerPlus
Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
A zona de cozedura selecionada funciona com uma potência suplementar durante 10 minutos. Esta função pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.
- Selecione uma das zonas e prima 2 vezes o" 9 ", na barra de potência. O Digit correspondente exibe P.

Temporizador
Quando o temporizador é ativado, a zona de cozedura desliga-se ao fim de um intervalo de tempo regulado.

Ajuste do temporizador
- Placa de cozinha ligada
- Zona de cozedura ativada
- Prima sobre o Digit 88
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Modificação do temporizador
- Temporizador ativado
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que deseja modificar.
- Prima sobre o Digit 88
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Função Ponte
A função de ligação com "ponte" permite ativar duas zonas de cozedura individuais de forma a poderem funcionar e serem reguladas juntas. Isto permite a utilização de panelas com fundo maior.
Prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir n, para indicar que a função foi ativada.
O outro Digit serve para definir a potência.

Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.

Segurança para crianças
- Dispositivo ligado
- Ativação:
  prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9. Todos os Digits apresentam L. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
- Desativação:
  Prima com o dedo, durante 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.

MODELO	HOBD482D
Potência máxima total (placa + exaustor)	**7,62 kW** (definição de 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**

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 electrónica do exaustor	Controle a ligação. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência.
ER03	A placa de cozi nha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma activação 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 cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes electrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha 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 cozinha 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 cozinha 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, contacte o Serviço de Assistência.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		
	A ventoinha não funciona	Cabo da ventoinha desligado	Ligue o cabo
	O exaustor não funciona	Cabo de alimentação do exaustor desligado	Religue o cabo de alimentação do exaustor que se encontra diante da própria placa de cozi- nha.

TC = CONTROLO TÁTIL
UI = INTERFACE DO UTILIZADOR
NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

8. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

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

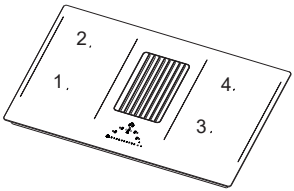
Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:
- Tipo de avaria
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

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

9. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto
Tipo: 4300
Modelo: **HOBD482D**
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 estão disponíveis no sítio: www.smeg.it

HOBD482D

	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	-	830 × 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 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

Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

CE