



Instruções de utilização

HI1694G / HI6HTI02

HI1794G / HI7CTI02

HI1794M / HI8ATI02

HI1994G / HI9FTI04

HI1994M / HI9FTI04

HI1194G / HI1ATI02

Pictogramas utilizados



Informações importantes



Dica

ÍNDICE

A sua placa de indução

Introdução	4
Painel de controlo	5
Descrição	6

Utilização

Operação dos botões sensíveis ao tato	9
Cozedura de indução	9
Como funciona a indução	10
Ruídos de indução	10
Painéis	11

Operação

Ligar e configurar potência	13
Indicador de calor residual	13
Reforço	13
Duas zonas de cozedura uma em frente à outra	14
Como ligar as zonas de indução Vario	14
Desligar	15
Modo standby	16
Modo standby eco	16
Bloqueio infantil	17
Pausa	17
Reconhecer um modo	18
Temporizador/Temporizador de cozinha	18
Ligar e desligar o sinal sonoro	20
Programas de cozedura automática	21
Cozinha saudável	25
Configurações de cozedura	26

Manutenção

Limpeza	27
---------	----

Erros

Geral	28
Tabela de erros	28

Considerações ambientais

Eliminação do eletrodoméstico e da embalagem	31
--	----

Introdução

Esta placa foi criada para os verdadeiros amantes de cozinha. A cozinha numa placa de indução tem inúmeras vantagens. É fácil porque a placa reage rapidamente e pode também ser configurada para um nível de potência muito baixo. Porque poderá ser configurada para um nível de potência alto, poderá colocar os pratos a ferver rapidamente. O espaço amplo entre as zonas de cozedura também tornam o cozinhar confortável.

Cozinhar numa placa de indução é diferente de cozinhar num eletrodoméstico tradicional. Cozinhar em indução utiliza um campo magnético para gerar calor. Isto significa que não pode utilizar apenas uma panela na mesma. A secção de painéis proporciona mais informações sobre isto.

Para uma segurança otimizada a placa de indução está equipada com várias proteções de temperatura e um indicador de calor residual que mostra que as zonas de cozedura ainda estão quentes.

Este manual descreve como pode fazer a melhor utilização possível da placa de indução. Além das informações sobre a operação, irá também encontrar informações de fundo que podem ser úteis aquando da utilização deste produto. Irá também encontrar mesas de cozinha e dicas de manutenção.



Leia as instruções de segurança antes de utilizar o dispositivo!

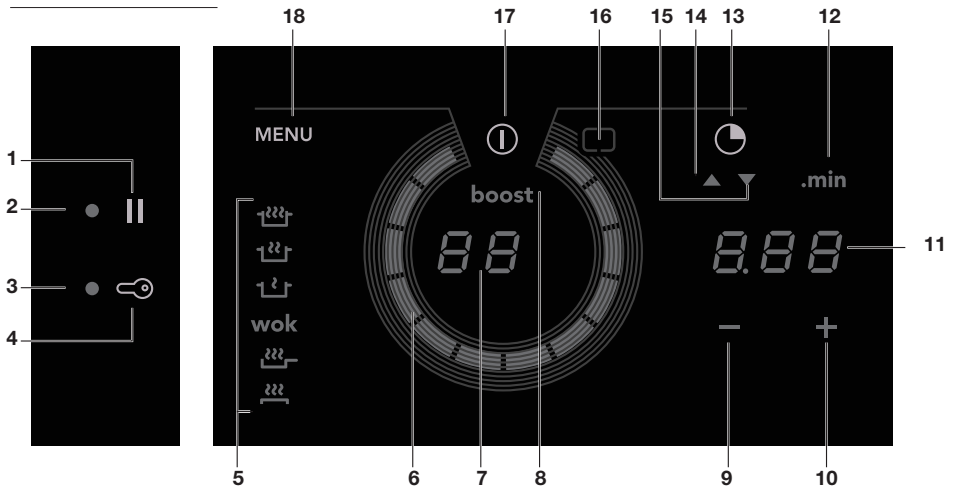
Leia cuidadosa e totalmente as instruções de utilizador antes de começar a utilizar o eletrodoméstico, e guarde-as cuidadosamente para referência futura.

O manual também serve como material de referência para técnicos de serviço. **Portanto, guarde o cartão de identificação de eletrodoméstico no espaço indicado para tal, na traseira do manual.** O cartão de identificação do eletrodoméstico contém todas as informações de que o técnico de serviço irá necessitar de modo a responder adequadamente às suas questões.

Desfrute da sua cozinha!

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

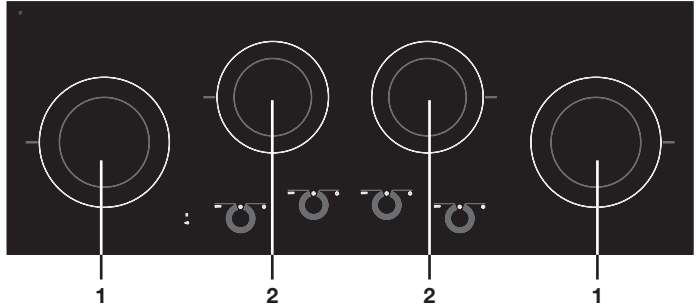
Painel de controlo



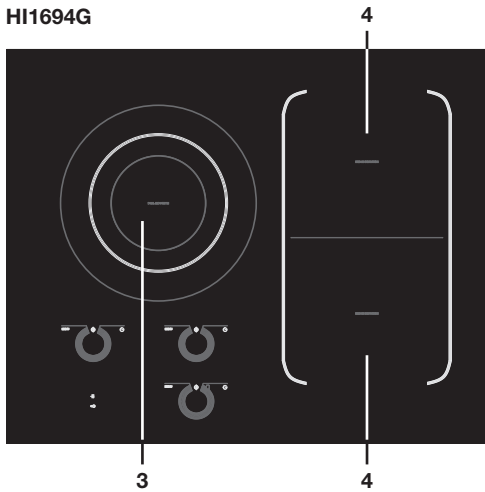
1. Botão de Pausa
2. Indicador de pausa
3. Indicação de bloqueio infantil/indicação de standby Eco
4. Botão de tecla (bloqueio infantil/função standby eco)
5. Funções do menu de indução (consultar as páginas 16-18)
6. Controlo deslizante (12 níveis)
7. Indicação de nível
8. Indicação de reforço
9. Botão de redução de tempo
10. Botão de aumento de tempo
11. Temporizador/Temporizador de cozinha
12. Indicação de "Minutos antes do ponto"
13. Botão de temporizador/temporizador de cozinha
14. Indicação de temporizador de cozinha
15. Indicação de temporizador
16. Botão de função Bridge (liga duas zonas de cozedura, tornando-as numa zona grande que pode ser operada com um deslizador)
17. Botão on/off
18. Botão menu

Descrição

HI1194G



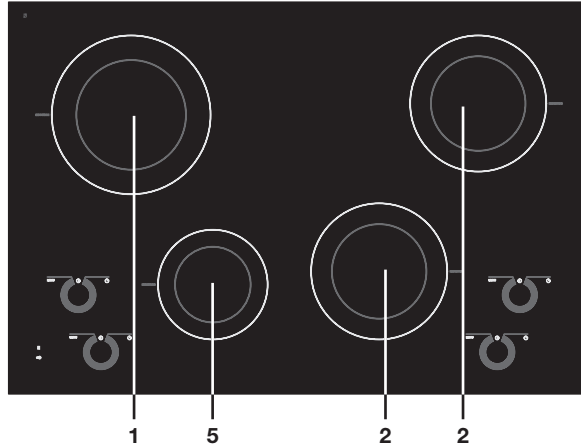
HI1694G



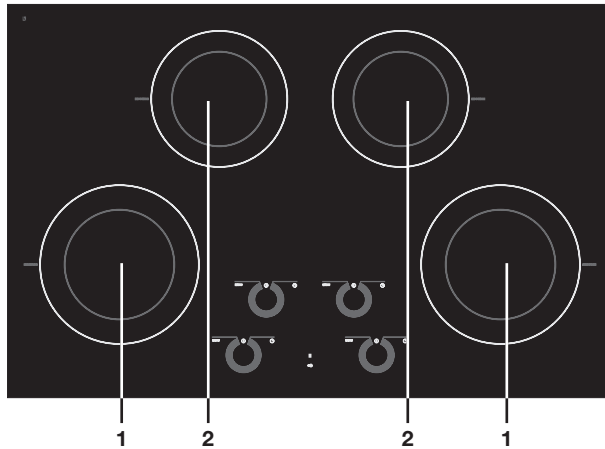
1. Zona de cozedura Ø210 3,7 kW
2. Zona de cozedura Ø180 3,0 kW
3. Zona de cozedura Ø260 5,5 kW (anel duplo)
4. Zona Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zonas conectáveis)

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

HI1794G



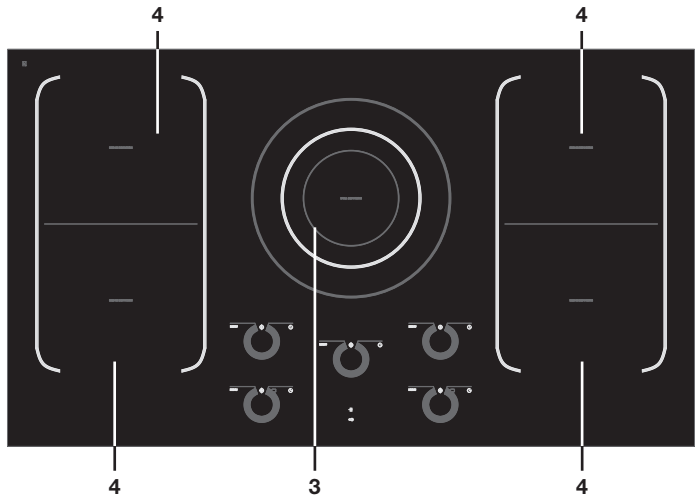
HI1794M



1. Zona de cozedura Ø210 3,7 kW
2. Zona de cozedura Ø180 3,0 kW
3. Zona de cozedura Ø260 5,5 kW (anel duplo)
4. Zona Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zonas conectáveis)
5. Zona de cozedura Ø145 2,2 kW

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

HI1994G / HI1994M



1. Zona de cozedura Ø210 3,7 kW
2. Zona de cozedura Ø180 3,0 kW
3. Zona de cozedura Ø260 5,5 kW (anel duplo)
4. Zona Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zonas conectáveis)
5. Zona de cozedura Ø145 2,2 kW

Operação dos botões sensíveis ao tato

A operação da placa através dos botões sensíveis ao tato demora algum tempo de habituação quando está habituado a uma operação diferente. Para o melhor efeito, coloque as pontas dos dedos sobre os botões. Não tem de premir com força.

Os sensores táteis foram configurados de forma a que apenas reajam à pressão e ao tamanho das pontas dos dedos. A placa não pode ser operada com outros objetos e não, por exemplo, será ligado se os seus animais de estimação caminhem sobre a placa.

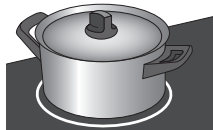
Cozedura de indução

A cozedura de indução é rápida

- Para começar, ficará surpreendido com a velocidade do eletrodoméstico. Especialmente em configurações mais altas, alimentos e bebidas irão ferver muito rápido. É melhor não deixar as panelas sozinhas para evitar que ferverem demasiado, ou ferverem a seco.

A potência será ajustada

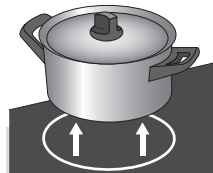
- No caso de cozedura de indução, apenas parte da zona na qual se situa a panela que é utilizada. Se utilizar uma panela pequena numa zona grande, a potência será ajustada ao diâmetro da panela. A potência irá, assim, ser mais baixa e demorará mais tempo para que a comida na panela ferva.



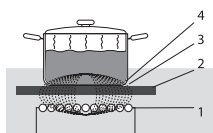
Não existe perda de calor e as pegas mantêm-se frias com cozedura de indução.

Nota

- Grãos de areia poderão causar arranhões que não podem ser removidos. Assim, coloque apenas panelas com a base limpa e levante as panelas para as mover.
- Não utilize a placa como bancada de trabalho.
- Mantenha sempre a tampa na panela enquanto cozinha de modo a evitar perda de energia.



Como funciona a indução



A bobina (1) na placa (2) gera um campo magnético (3). Ao colocar uma panela com uma base de ferro (4) na bobina, uma corrente é induzida na base da panela.

É gerado um campo magnético no eletrodoméstico.

Ao colocar uma panela com uma base de ferro numa zona de cozedura, uma corrente é induzida na base da panela. Esta corrente induzida gera calor na base da panela.

Fácil

Os controlos eletrónicos são precisos e fáceis de configurar. Na configuração de mínimo, pode derreter chocolate diretamente na panela, por exemplo, ou cozinhar ingredientes que normalmente teria de aquecer em banho-maria.

Rápido

Graças aos elevados níveis de potência da placa de indução, ferver comida é muito rápido. Cozinhar comida adequadamente demora tanto tempo quando outros tipos de cozedura.

Limpo

A placa é fácil de limpar. Uma vez que as zonas de cozedura não geram mais calor do que as próprias panelas, os derrames de comida não queimam.

Seguro

O calor é gerado na própria panela. O topo de vidro não fica mais quente do que a panela. Isto significa que a zona de cozedura é consideravelmente mais fresca quando comparada com a da placa cerâmica ou do queimador de gás.

Assim que uma panela tiver sido retirada, a zona de cozedura arrefece rapidamente.

Ruídos de indução

Ruído de tique-taque

Um ruído de tique-taque ligeiro é causado pelo limitador de capacidade nas zonas dianteira e traseira. O tique-taque também pode ocorrer em configurações de mínimo.

A panela faz barulho

As panelas fazem um ruído enquanto cozinham. Isto é causado pelo fluxo de energia da placa para o tacho. Isto é normal para determinadas panelas, especialmente em configuração de máximo. Isto não irá danificar a panela, ou a placa.

A panela faz um ruído

O eletrodoméstico está equipado com uma ventoinha de modo a aumentar a vida útil dos componentes eletrónicos. Se utilizar o eletrodoméstico intensamente, a ventoinha irá ser ligada e irá ouvir um som de zumbido. A ventoinha poderá ainda emitir ruído após ter desligado o eletrodoméstico.

Panelas

Panelas para cozedura de indução

A cozedura de indução necessita de uma qualidade particular de panela.



Nota

- As panelas que tenham sido utilizadas para cozedura numa placa de gás não são adequadas para utilização numa placa de indução.
- Utilize apenas panelas que se adequem a cozedura de indução e elétrica com:
 - Uma base espessa (mínimo de 2,25 mm);
 - Uma base lisa.
- As melhores são as panelas com a marca de qualidade “Indução de Classe”.



Dica

Pode verificar por si se as suas panelas são adequadas utilizando um íman. Uma panela é adequada se a sua base for atraída pelo íman.

Adequada	Não adequada
Panelas de aço inoxidável especial	Cerâmica
Indução de Classe	Aço inoxidável
Panelas esmaltadas sólidas	Porcelana
Panelas de ferro forjado esmaltadas	Cobre
	Plástico
	Alumínio



Nota

Tenha cuidado com as panelas de folha de aço fina esmaltada:

- O esmalte poderá lascarse (o esmalte solta-se do aço), se colocar a placa numa configuração de máximo quando a panela estiver (muito) seca;
- A base da panela poderá deformar devido, por exemplo, a sobreaquecimento ou à utilização de um nível de potência muito alto.



Nota

Nunca utilize panelas com uma base deformada. Uma base arredondada ou oca pode interferir com a operação da proteção contra sobreaquecimento, para que o eletrodoméstico fique muito quente. O eletrodoméstico poderá ficar muito quente e poderá fazer com que o topo de vidro rache e a base da panela derreta. Danos advindos da utilização de panelas inadequadas ou de fervura a seco estão excluídos da garantia.

Diâmetro de panela mínimo

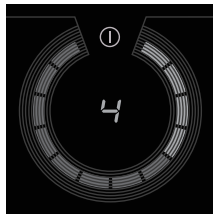
O diâmetro mínimo da base da panela é de 12 cm. Os melhores resultados são conseguidos utilizando uma panela com o mesmo diâmetro da zona. Se a panela for muito pequena, a zona não irá funcionar.

Panelas de pressão

A cozedura de indução é adequada a cozedura em panelas de pressão.

A zona de cozedura reage muito rapidamente e a panela de pressão fica rapidamente com pressão. Assim que desligar uma zona de cozedura, o processo de cozedura para imediatamente.

Ligar e configurar potência

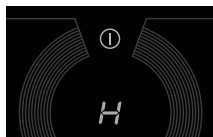


1. Coloque uma panela no meio da uma zona de cozedura.
2. Prima o botão de tecla.
Será ouvido um bip único.
3. Prima o botão on/off da zona de cozedura em questão.
No visor “-” irá piscar e irá ouvir um sinal único. Se nenhuma configuração de cozedura for selecionada após uma zona ser ligada, a zona de cozedura desliga automaticamente após 10 segundos.
4. Deslize o seu dedo sobre o controlo de deslize (no sentido dos ponteiros do relógio), ou toque com o seu dedo no controlo de deslize para a configuração desejada. A arranca automaticamente no nível selecionado.
5. Configure um nível de potência mais baixo ou mais alto com o seu dedo sobre o controlo deslizante, ou tocando no controlo de deslize. As zonas de cozedura têm 12 níveis. Além disso, existe o nível “reforço” para as zonas de indução.

Deteção de panela

Se a placa não detetar uma panela que contém ferro após uma potência de cozedura ter sido configurada, o visor irá continuar a piscar e a área de cozedura mantém-se fria. Quando nenhuma panela (de ferro) é colocada dentro de um minuto, a zona de cozedura irá desligar automaticamente (consultar também as páginas 14 e 15; “Painelas”).

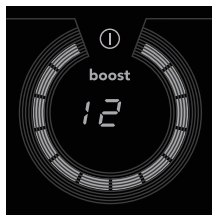
Indicador de calor residual



Após uma zona de cozedura ter sido utilizada, poderá manter-se quente durante algum tempo. Enquanto a zona de cozedura se mantiver quente, um “H” será visível no visor.

Reforço

Pode utilizar a função “reforço” para cozinhar num nível de potência mais elevado durante um curto período de tempo (máx.10 minutos). Após o tempo de reforço máximo, a potência será reduzida para a configuração 12.



Ligar reforço

1. Coloque uma panela na zona de cozedura e ligue a zona de cozedura.
2. Toque duas vezes com o seu dedo no final do controlo de deslizamento para definir a configuração de “reforço”.
Nível 12 e “reforço” surgem no visor.

Desligar “reforço”

“Reforço” foi ligado, o visor exibe o nível 12 e “reforço”.

1. Toque em qualquer parte do deslizador com o seu dedo.
No visor irá ver um nível mais baixo.

Ou:

2. Prima o botão on/off da zona de cozedura que quer desligar.
Irá ouvir um sinal e o nível no visor desaparece. A zona de cozedura foi totalmente desligada.

Duas zonas de cozedura uma em frente à outra.

- Duas zonas de cozedura uma em frente à outra, afetam-se. Quando ambas as zonas de cozedura são ligadas ao mesmo tempo, a potência é automaticamente partilhada entre elas. A primeira zona de cozedura configurada irá permanecer sempre na configuração. A configuração máxima para as zonas de cozedura na frente e na traseira que é adicionada mais tarde, depende da configuração da primeira zona de cozedura. Quando tiver atingido uma quantidade máxima de combinações de configuração de cozedura, a última configuração irá começar a piscar e é automaticamente diminuída para a configuração mais alta possível.
- Duas zonas de cozedura ao lado uma da outra não se afetam uma à outra.
Pode configurar ambas as zonas de cozedura numa configuração de máximo.
- Se as zonas vario estiverem conectadas, não podem ser configuradas para reforço e as funções de menu não podem ser utilizadas.

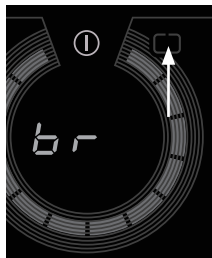
Ligar as zonas de indução Vario (HI1694G e HI1994G)

As zonas de indução Vario podem ser ligadas umas às outras. Isto cria 1 zona grande que pode ser utilizada para um grande tabuleiro de peixe, por exemplo.

- Se as zonas vario estiverem conectadas, não podem ser configuradas para reforço e as funções de menu não podem ser utilizadas.

Utilize um tabuleiro (peixe) onde pelo menos uma das posições central/média das zonas vario estiver coberta.





Ligar a função bridge

1. Coloque a panela grande em ambas as zonas de cozedura para que estas fiquem bem cobertas.
2. Ligue a zona de cozedura dianteira.
3. Prima a tecla da função bridge no controlo de deslize na dianteira durante dois segundos de modo a configurar o estado “bridge”.
“BR” irá surgir no visor na zona traseira. A zona traseira não pode ser utilizada.
4. Deslize o seu dedo sobre o controlo de deslize dianteiro (no sentido dos ponteiros do relógio), ou toque com o seu dedo no controlo de deslize para a configuração desejada. Ambas as zonas são aquecidas no nível configurado.

Desligar a função bridge

1. Prima a tecla da função bridge no controlo de deslize na dianteira durante dois segundos de modo a desligar o estado “bridge”.
A função bridge é desligada, o visor traseiro desliga, o nível 1 é apresentado no visor dianteiro.
- Ou:**
2. Prima o botão on/off da zona de cozedura dianteira de modo a desligar ambas as zonas.
Irá ouvir um sinal e o nível no visor desaparece. A zona de cozedura foi totalmente desligada.

Desligar

Desligar uma zona de cozedura

Prima o botão on/off da zona de cozedura que quer desligar.
Irá ouvir um sinal único e o deslizador desliga.

- Se todas as zonas de cozedura tiverem sido desligadas desta forma, a placa irá entrar automaticamente em modo standby (consultar “modo standby”).

Desligar todas as zonas de cozedura

Prima o botão tecla para desligar todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo.

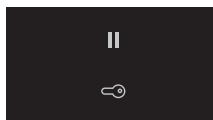
Será ouvido um bip único. O indicador de bloqueio à prova de criança vermelho ao lado do botão irá piscar muito lentamente.

- A placa de indução está agora no modo standby eco (ver também “modo standby eco”).

Modo standby

Em modo standby a placa de indução é desligada. Pode mudar para o modo standby do modo standby eco, ou desligando todas as zonas de cozedura separada.

A partir do modo standby pode começar a cozinhar diretamente premindo o botão on/off da zona de cozedura desejada.



Alterar a placa de modo standby eco para modo standby.

A luz vermelha ao lado do botão de tecla liga e desliga lentamente.

- Prima o botão de tecla brevemente de modo a mudar para modo standby.

Existirá um sinal sonoro único. Todas as lâmpadas na placa de cozedura desligam, exceto possivelmente o indicador de calor residual "H".

Modo standby eco

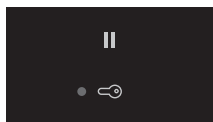
No modo standby eco a placa é desligada e utiliza o mínimo de energia possível.

A placa pode ser ligada em modo standby eco a partir do modo standby e quando as zonas de cozedura estiverem ativas.



Sabia que

A placa utiliza menos de 0,5 Watts no modo standby eco. Isto é inferior do que em modo standby da placa.



Colocar a placa em modo standby eco.

- Prima o botão de tecla.

Será ouvido um bip único. O modo standby eco está ativo, a luz vermelha ao lado do botão de de tecla liga e desliga lentamente.

A partir do modo standby eco não pode imediatamente começar a cozinhar. Para o conseguir, a placa deve ser primeiro colocada em modo standby.

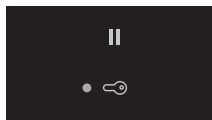


Sabia que

Após 30 minutos no modo standby a placa irá passar automaticamente para o modo standby eco para evitar consumo de energia desnecessário.

Bloqueio infantil

A sua placa de indução está equipada com um bloqueio à prova de criança que o deixa bloquear o eletrodoméstico. Evita a conexão indesejada das zonas de cozedura.



Ligar o bloqueio à prova de criança

- Prima o botão de tecla durante 2 segundos.
Será ouvido um bip duplo. Todos os botões estão agora ativos, exceto o botão de tecla. A placa primeira entra em modo standby eco e depois passa para modo de bloqueio à prova de criança. A luz vermelha está sempre ligada.
- Prima o botão de bloqueio infantil novamente durante 2 segundos para colocar a placa com bloqueio à prova de criança.
Será ouvido um bip único. A placa está agora em modo standby. A luz vermelha ao lado do botão de tecla está desligada.



Dica

Configure a placa para o modo de bloqueio à prova de criança antes de limpar a placa para evitar que ligue acidentalmente.



Sabia que

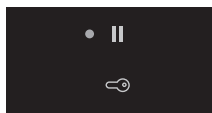
Quando a placa estiver configurada para bloqueio à prova de criança, utiliza pouca energia tal como acontece quando está em modo standby eco.

Pausa

Com a função de pausa, pode configurar toda a placa para “pausa” durante 5 minutos durante a cozedura. O fornecimento de energia à zona de cozedura para sem as configurações se perderem. No entanto, dever-se-á lembrar que a zona de cozedura irá manter-se quente durante algum tempo. Assim, recomenda-se que remova pratos delicados da zona de cozedura.

Colocar a placa em modo de pausa

- Prima o botão de pausa uma vez.
Um sinal sonoro duplo irá soar, as zonas de cozedura irão desligar e uma luz vermelha ao lado do botão de pausa irá piscar.
 - Quaisquer temporizadores de cozinha/temporizadores irão parar.
 - Todas as zonas de cozedura são automaticamente desligadas.
 - Todos os botões estão inativos exceto o botão de tecla e o botão de pausa. Os botões on/off das zonas de cozedura individuais também se mantêm ativas, no entanto, reagem com um atraso de dois segundos para que possa limpar o painel operativo.



- Se premir o botão de pausa novamente dentro de 5 minutos, os processos de cozedura que tenham estado em pausa irão ser retomados.
Soa um sinal sonoro duplo, a placa retoma as configurações que existiam antes da colocação em pausa.
- Se não realizar qualquer ação dentro de 5 minutos:
Toda as atividades das zonas de cozedura são automaticamente desligadas. Depois disto, o botão de pausa irá continuar a piscar durante 25 minutos para indicar que os processos de cozedura terminaram no modo pausa. A placa muda automaticamente do modo de pausa para o modo standby eco após 25 minutos.

Reconhecer um modo

O modo standby	Nenhuma luz acesa.
O modo standby eco	A luz vermelha ao lado do botão de tecla liga e desliga lentamente.
O modo de bloqueio à prova de criança	A luz vermelha ao lado do botão de tecla está constantemente ligada.
O modo de pausa	A luz vermelha ao lado do botão de pausa pisca.

Temporizador/Temporizador de cozinha



O botão de alarme/temporizador de cozinha de cada zona de cozedura tem duas funções:

Função do temporizador	A função do temporizador de cozinha
Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para cima.	Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para baixo.
O tempo aumenta na função do temporizador.	O tempo diminui na função do temporizador de cozinha.
O temporizador não pode estar ligado a uma zona de cozedura.	O temporizador de cozinha pode estar ligado a uma zona de cozedura. Isto significa que a zona de cozedura desliga se o tempo configurado tiver sido ultrapassado.
Quando o botão de temporizador/temporizador de cozinha for premido, a função de temporizador liga automaticamente após 3 segundos se não fizer nada.	A função do temporizador de cozinha pode ser alcançada a partir da função de temporizador premindo o botão + ou o botão -.



Nota

- Existe um temporizador/temporizador de cozinha disponível por zona de cozedura.
- A função de temporizador/temporizador de cozinha pode também ser utilizada sem ativar uma zona de cozedura a acompanhar.



Ligar o temporizador

- Prima o botão de temporizador/temporizador de cozinha uma vez. *O visor do temporizador acende e irá ver três zeros a piscar. E surge + e - abaixo.*
- Se não configurar qualquer tempo com o botão + ou - o temporizador irá começar a funcionar automaticamente após 3 segundos. O temporizador pode ir até 9 horas e 59 minutos. *A seta vermelha a apontar para cima acende e o tempo aumenta.*
- Prima o botão de temporizador/temporizador de cozinha e depois novamente para desligar.

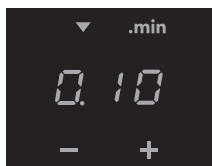
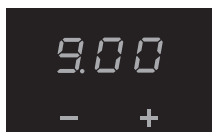
Ligar o temporizador de cozinha

- Prima o botão de temporizador/temporizador de cozinha da zona de cozedura uma vez.
- Prima o botão + ou - para passar da função de temporizador para a função de temporizador de cozinha. Depois pode configurar o tempo de cozedura desejado com o botão +. Depois pode alterar o tempo configurado com o botão -. *A seta vermelha a apontar para cima acende. O tempo começa a contar.*
- Prima o botão de temporizador/temporizador de cozinha novamente para desligar.



Nota

- O temporizador de cozinha está ligado à zona de cozedura se a zona de cozedura que acompanha estiver ligada.
- Se o temporizador de cozinha estiver ligado a uma zona de cozedura, a zona de cozedura irá desligar após o tempo configurado ter terminado. *O alarme temporizador de cozinha apita durante um quarto de hora e diminui enquanto o tempo passa, ao mesmo tempo "0.00" e a seta vermelha a apontar para cima continua a piscar. Prima novamente o botão do temporizador/temporizador de cozinha ou retire a panela da zona de cozedura para desligar o alarme do temporizador de cozinha novamente.*



Configurar o tempo de cozedura

- Ligar o temporizador de cozinha.

Botão	Passos de x por contacto de botão	Duração
+	x = 1 minuto	0.00 a...
-	x = 10 segundos	5.00 - 0.00
-	x = 30 segundos	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuto	... a 9.00

Após 9 minutos e 0 segundos ("9.00") a palavra ".min" surge acima do visor e os minutos serão adicionados através do ponto.



Dica

Podem premir e manter premido o botão + ou - para configurar o tempo de cozedura desejado mais rapidamente.

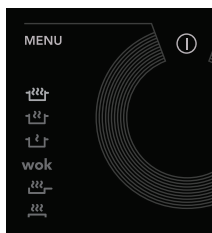
Ligar e desligar o sinal sonoro

- Prima o botão menu e o botão temporizador/temporizador de cozinha simultaneamente até que oiça um sinal sonoro.
O sinal sonoro está agora desligado para todas as operações de botão exceto para o botão de pausa e o botão de tecla. Note: o alarme de temporizador de cozinha e o apito para mensagens de erro não pode ser desligado.
- Utilize a mesma combinação de botão para ligar o som de volta.

Programas de cozedura automática

A sua placa vem com 6 programas de cozedura automática. Pode configurar qualquer tempo final de um programa de cozedura automática com a ajuda da função do temporizador de cozinha (consultar a página 22).

Os programas de cozedura baseiam-se em quantidades regulares. As tabelas servem como guia por causa das margens grandes pode alterar o prato de acordo com o que pretende.



Para configurar um programa automático

A zona de cozedura é ligada.

- Prima o botão menu.

Uma série de seis ícones irá acender, um deles será mais brilhante do que os outros.

- Prima novamente o botão menu, ou prima e mantenha premido o botão menu para ir para as próximas funções do menu.

O programa de cozedura selecionado começa automaticamente após 3 segundos. Um "A" para automático surge no visor.

Se um programa de cozedura automática estiver ativo, pode voltar ao processo de cozedura manual tocando no controlo deslizante com o seu dedo:



Nota

Em HI1694G, HI1994G e HI1994M, os programas de cozedura não funcionam se as zonas estiverem ligadas.



Função de fervura*/**

Esta função coloca a panela a ferver (100 °C) e mantém-na a ferver. Pode ser ouvido um bip quando o conteúdo está a cozinhar, ou se comida tiver de ser adicionada. Esta função funciona apenas sem a tampa na panela.

Prato	Número de pessoas	Quantidade	Panela	Zona	Encher a panela até: (iniciar processo de cozedura)
Batatas cozidas	1 - 3	200 - 500 g	Frigideira (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. batatas
	3 - 5	500 - 800 g	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. batatas
	3 - 5	500 - 800 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. batatas
	6 - 8	1000 - 1400 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. batatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. batatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l incl. batatas
Vegetais cozidos (rijos)	1 - 3	150 - 250 g	Frigideira (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. vegetais
	3 - 4	300 - 500 g	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetais
	3 - 4	300 - 500 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetais
	4 - 6	500 - 750 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. vegetais
	6 - 8	750 - 900 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. vegetais
	6 - 8	750 - 900 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l incl. vegetais
Ovos	2 - 6	2- 6 Ovos	Frigideira (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. ovos
	8 - 12	8- 12 Ovos	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. ovos
Arroz	1	100 g	Frigideira (Ø 200)	Ø 145	1.0 l apenas água ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180	1,5 l apenas água ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l apenas água ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Panela alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l apenas água ¹⁾
Massa	1 - 2	100 - 200 g	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180	1.0 l apenas água ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2.0 l apenas água ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260	3.0 l apenas água ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l apenas água ¹⁾

1) Após o bip o arroz ou a massa podem ser adicionados.

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO (consulte www.asko.com).

** Estas funções do menu funcionam melhor se forem iniciadas no início do processo de cozedura.



Função de cozinhar em lume brando*

A temperatura do prato é mantida constante próxima do ponto de fervura (90 °C - 95 °C). A configuração de lume brando funciona melhor com uma tampa na panela. Pratos mais espessos devem ser mexidos a cada 15 minutos. O tempo de cozedura em lume brando máximo é de 8 horas, a menos que um período mais curto tenha sido configurado com a ajuda de um temporizador.

Prato	Quantidade +/-	Panela	Zona
Molho ou sopa	1 l	Panela baixa (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Panela alta (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Panela baixa (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Panela grande (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo



Função de manter quente*

A temperatura do prato é automaticamente mantida a uma temperatura constante de 70 °C - 75 °C. A configuração para manter quente funciona melhor com a tampa na panela. Grandes quantidades e pratos espessos devem ser mexidos ocasionalmente. O tempo máximo para manter quente é de 8 horas, a menos que um período mais curto tenha sido configurado com a ajuda de um temporizador.

Prato	Número de pessoas	Quantidade +/-	Panela	Zona
Todos os pratos	1	1000 g	Frigideira (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Panela baixa (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO (consulte www.asko.com).

wok

Função de Wok*/**

A configuração de wok proporciona uma temperatura de wok otimizada, para o óleo e para o wok. Após o bip, a panela atingiu a sua temperatura, o óleo pode ser colocado na panela e depois o prato.

Prato	Número de pessoas	Quantidade máxima de carne ou peixe / vegetais	Panela	Zona
Carne, peixe, vegetais	1 - 2	300 g / 300 g	Panela wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Panela wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Panela wok	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Panela wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Panela wok	Ø 260 duplo



Função de assar*/**

A configuração de assar proporciona uma temperatura de assado otimizada.

Após o bip, a panela atingiu a sua temperatura. O óleo ou a manteiga podem ser colocados na panela e depois o prato.

Prato	Número de pessoas	Quantidade	Panela	Zona
Carne, peixe	1 - 2	150 - 200 g	Frigideira	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Frigideira	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Frigideira	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Frigideira	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Frigideira	Ø 260 duplo

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO (consulte www.asko.com).

** Estas funções do menu funcionam melhor se forem iniciadas no início do processo de cozedura.



Função de grelhar*/**

A configuração de grelhar proporciona uma temperatura de grelhado otimizada. Um bip é ouvido quando a panela tiver atingido a sua temperatura.

Prato	Número de pessoas	Quantidade	Panela	Zona
Carne, peixe, vegetais	1 - 2	100 - 200 g	Prato/grelhador	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Prato/grelhador	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Prato/grelhador	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Prato/grelhador	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Prato/grelhador	Ø 260 duplo

Cozinha saudável

Ponto de fervura de diferentes tipos de óleo

Ponto de fervura de tipos de óleo separados. A ASKO aconselha à escolha de um óleo baseado na temperatura de cozedura para cozinhar de forma saudável. Cada tipo de óleo tem um ponto de fervura diferente no qual gases tóxicos são libertados. Pode ver os pontos de queima de diferentes tipos de óleo na tabela abaixo.

Óleo	Ponto de queima °C
Azeite virgem extra	160 °C
Manteiga	177 °C
Óleo de coco	177 °C
Óleo de colza	204 °C
Azeite virgem	216 °C
Óleo de girassol	227 °C
Óleo de milho	232 °C
Óleo de amendoim	232 °C
Azeite	242 °C
Óleo de arroz	255 °C

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO (consulte www.asko.com).

** Estas funções do menu funcionam melhor se forem iniciadas no início do processo de cozedura.

Configurações de cozedura

Uma vez que as configurações dependem da quantidade e da composição do prato e da panela, a tabela abaixo serve apenas como guia.

Utilize a configuração “Reforço” e a configuração 11 e 12 para:

- Colocar comida ou líquido a ferver rapidamente;
- “Encolher” verduras;
- Aquecer óleo e gordura;
- Colocar uma panela de pressão a ferver;
- Wok

Utilizar a configuração 9 e 10 para:

- Tostar carnes;
- Cozinhar peixe;
- Cozinhar omeletes;
- Fritar batatas;
- Fritar comida.

Utilizar a configuração 7 e 8 para:

- Fritar panquecas;
- Fritar fatias grossas de carne panada;
- Fritar bacon (gordura);
- Cozinhar batatas cruas;
- Fazer torradas;
- Fritar peixe;
- Cozinhar massa;
- Fritar fatias finas de carne panada;
- Fritar fatias finas de carne;

Utilizar a configuração 4 a 6 para:

- Completar a cozedura de grandes quantidades;
- Descongelar vegetais rijos;
- Fritar fatias grossas de carne panada.

Utilizar a configuração 1 a 3 para:

- Ferver caldos;
- Estufar carnes;
- Ferver vegetais;

- Derreter chocolate;
- Escalfar;
- Manter quente;
- Derreter queijo.

Limpeza



Dica

Ative o bloqueio à prova de criança antes de iniciar a limpeza da placa.

Limpeza diária

- A manutenção regular logo após a utilização evita que comida se acumule durante um longo período e causa manchas persistentes que são difíceis de remover. Utilize um detergente de limpeza suave para tal fim.
- Seque com rolo de cozinha ou outro tipo de papel.

Manchas persistentes na placa de vidro

Limpe a placa de vidro com um produto de limpeza especial para placas de cerâmica. A forma mais fácil de limpar marcas de água ou calcário é com vinagre.

Manchas persistentes

- As manchas persistentes também podem ser removidas com um agente de limpeza suave como, por exemplo, líquido de lavagem.
- Remova marcas de água e calcário com vinagre.
- Traços de metal (em resultado da movimentação de painéis) são normalmente difíceis de remover. Estão disponíveis agentes especiais para tal fim.
- Utilize uma espátula para remover derrames de comida. Plástico e açúcar derretido são mais bem removidos com uma espátula de vidro.



Nunca utilizar

- Nunca utilize abrasivos. Estes deixam riscos nos quais se podem acumular sujidade e calcário.
- Nunca utilize nada afiado como, por exemplo, arame de aço ou esfregões.

Geral

Se notar uma racha no topo de vidro (mesmo que pequena), desligue a placa imediatamente, desligue-a da tomada, desligue o(s) interruptor(es) de fusível (automáticos(s)) na placa medidora ou, na eventualidade de ligação permanente, coloque o interruptor de alimentação elétrica para zero). Depois contacte o departamento de atendimento ao cliente.

Tabela de erros

Quando tiver dúvidas sobre o funcionamento adequado do seu eletrodoméstico, isto não significa, automaticamente, que existe uma avaria. Tente lidar com o problema primeiro verificando os pontos mencionados abaixo ou consulte a página www.asko.com para mais informações.

Nota

Se a luz vermelha quadrada acima do botão de pausa piscar (e nenhuma das avarias abaixo se aplicar), contacte o departamento de atendimento ao cliente.

Sintoma	Causa possível	Solução
Surge texto nos visores quando o começa a utilizar	Esta é uma rotina de configuração padrão.	Operação normal.
A ventoinha funciona durante alguns minutos após a placa ter sido desligada.	A placa está a arrefecer.	Operação normal.
Nota-se um ligeiro odor nos primeiros minutos em que a placa é utilizada.	O novo eletrodoméstico está a aquecer.	Isto é normal e desaparece após a placa ter sido utilizada algumas vezes. Ventile e cozinhe.
Pode ouvir um som de tique-taque na sua placa.	Isto é causado pelo limitador de capacidade nas zonas dianteira e traseira. O tique-taque também pode ocorrer em configurações de mínimo.	Operação normal.

ERROS

Sintoma	Causa possível	Solução
A panela faz barulho enquanto cozinha.	Isto é causado pelo fluxo de energia da placa para o tacho.	Isto é normal para determinadas panelas em configurações de de cozedura em máximo. Isto não irá danificar a panela, ou a placa.
Ligou uma zona de cozedura, mas o visor continua a piscar.	A panela que está a utilizar não é adequada para cozedura de indução, ou tem um diâmetro inferior a 12 cm,	Utilize uma panela adequada (consultar as páginas 11 e 12).
Uma zona de cozedura para repentinamente de funcionar e ouve um sinal.	O tempo pré-configurado terminou.	Desligue o sinal premindo a tecla - ou + do temporizador.
A placa não funciona e nada surge no visor.	Não existe alimentação elétrica devido a um cabo com defeito, ou a uma ligação errada.	Verifique os fusíveis ou o interruptor elétrico (se não existir tomada).
Um fusível rebenta assim que a placa é ligada.	A placa foi ligada erradamente.	Verifique as ligações elétricas.
“BR” surge no visor e a operação não reage.	A função bridge é ligada.	Desligue a função bridge (consultar a página 15).
Código de erro F00/a luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil acende e a luz acima do botão de pausa pisca.	O painel de controlo está sujo ou tem água.	Limpe o painel de controlo.
Código de erro F0... F6 e FC.	Gerador com defeito.	Contacte o Departamento de atendimento ao cliente.
Código de erro F7.	A temperatura ambiente não é adequada.	Desligue todas as fontes de calor Próximas da placa.
Código de erro F8 e F08/a luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil acende e a luz acima do botão de pausa pisca.	Eletrodoméstico sobreaquecido.	Deixe que o eletrodoméstico arrefeça e Comece a cozinhar novamente.
Código de erro F9 e/ou sinal sonoro continuado.	Tensão muito alta e/ou não ligada adequadamente.	A sua ligação deve ser substituída.

ERROS

Sintoma	Causa possível	Solução
Código de erro F99/a luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil acende e a luz acima do botão de pausa pisca.	Premiu 2 ou mais botões ao mesmo tempo.	Não opere mais do que um botão ao mesmo tempo.
Código de erro FA.	Tensão principal é muito baixa.	Contacte a empresa de fornecimento de electricidade.
Código de erro FAN.	Circulação de ar não é boa.	Certifique-se de que as aberturas de ventilação debaixo da placa estão abertas.
Outros códigos de erro.	Gerador com defeito.	Contacte o departamento de atendimento ao cliente.

Eliminação do eletrodoméstico e embalagem

Foram utilizados materiais sustentáveis durante o fabrico deste eletrodoméstico. Este eletrodoméstico deverá ser eliminado de forma responsável no final da sua vida útil. O Governo pode fornecer-lhe informações sobre isto.

A embalagem do eletrodoméstico é reciclável. O seguinte é utilizado:

- Cartão;
- Película de polietileno (PE);
- Esferovite sem CFC (esponja rígida PS).

Deverá eliminar estes materiais de forma responsável e de acordo com os regulamentos governamentais.



Para designar o requisito para uma recolha separada de eletrodomésticos, o símbolo de um caixote de lixo com uma cruz é aplicado no produto. Isto significa que o eletrodoméstico não poderá ser incluído com a reutilização doméstica normal no final da sua vida útil. O eletrodoméstico deverá ser levado a um centro municipal especial para recolha de resíduos separados ou a um revendedor que forneça este serviço.

A recolha separada de eletrodomésticos ajuda a evitar qualquer impacto negativo potencial no ambiente e na saúde humana causada pela eliminação inadequada. Assegura que os materiais que fazem parte da unidade podem ser reciclados para atingir uma poupança significativa em termos de energia e matéria-prima.



Declaração de conformidade

Vimos por este meio declarar que os nossos produtos satisfazem as diretivas Europeias, ordenações e regulamentos aplicáveis, e ainda os requisitos indicados nos padrões referenciados.



O cartão de classificação do eletrodoméstico localiza-se no interior do eletrodoméstico.

Cole o cartão de identificação de eletrodoméstico aqui.

Aquando do contacto com o departamento de manutenção, tenha à mão o número tipo completo.

Irá encontrar as moradas e os números de telefone da empresa de manutenção no cartão de garantia.

 **ASKO**



842285