



Instruções de utilização

Placa de indução

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

Pictogramas utilizados



Informações importantes



Dica

ÍNDICE

A sua placa de indução

| | |
|--------------------|---|
| Introdução | 4 |
| Descrição | 5 |
| Painel de controlo | 6 |

Instruções de segurança

| | |
|--------------------------------|---|
| Segurança de temperatura | 7 |
| Limitador de tempo de cozedura | 7 |
| Cozinha saudável | 7 |

Controlo de

| | |
|----------------------------|----|
| Ruídos de indução | 8 |
| Panelas | 8 |
| Níveis de potência | 9 |
| Deteção de panela | 10 |
| Utilizar as teclas táteis | 10 |
| Indicações no visor | 10 |
| Tabela de funções da placa | 11 |
| Configurações de cozedura | 12 |

Operação

| | |
|--|----|
| Ligar e configurar potência | 13 |
| Alterar a configuração de potência de zona de cozedura | 14 |
| Desligar | 14 |
| Zonas de indução ligadas | 14 |
| Bloqueio infantil | 15 |
| Modo de pausa | 15 |
| Alarme/temporizador de cozinha | 16 |
| Função de cozinhar automática | 17 |
| Função de lembrete | 17 |

Manutenção

| | |
|---------|----|
| Limpeza | 18 |
|---------|----|

Erros

| | |
|----------------------------------|----|
| Geral | 19 |
| Tabela de resolução de problemas | 19 |

Dados técnicos

| | |
|--|----|
| Especificações técnicas | 21 |
| Informações de acordo com o regulamento (UE) 66/2014 | 22 |

Aspetos ambientais

| | |
|--|----|
| Eliminação da embalagem e do eletrodoméstico | 23 |
|--|----|

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

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, além disso, poderá ser configurada para um nível de potência alto, poderá colocar os pratos a ferver rapidamente. O espaço amplo entre as zonas de cozedura torna 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 este manual antes de utilizar o eletrodoméstico e guarde-o num lugar seguro para referência futura.

O manual também serve como material de referência para técnicos de serviço.

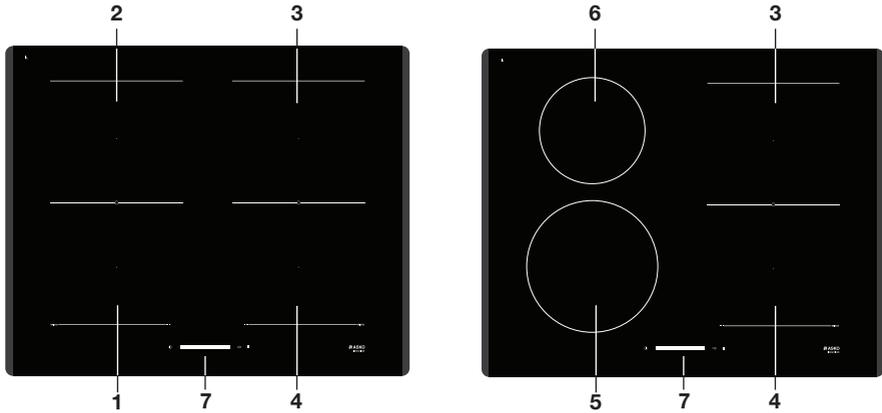
Portanto, guarde o cartão de identificação de eletrodoméstico no espaço indicado para tal, na traseira do manual.

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 necessidades e questões.

Desfrute da sua cozinha!

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

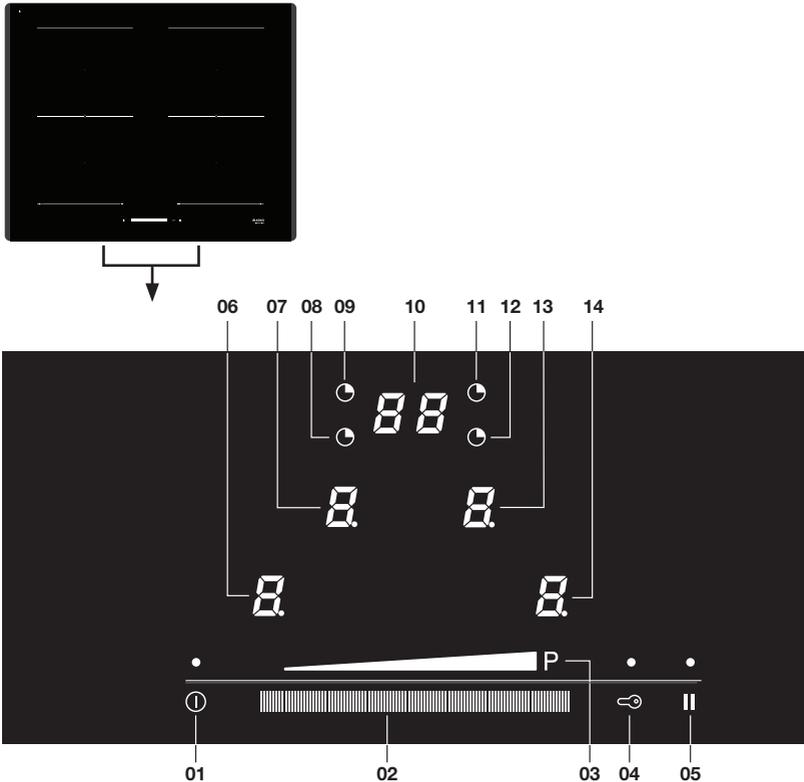
Descrição



1. Zona de cozedura “Indução Flex”: 180x220 mm / 2.1 kW (3.0 kW em Reforço)
2. Zona de cozedura “Indução Flex”: 180x220 mm / 1.6 kW (1.85 kW em Reforço)
 - Zona esquerda bridge (zona 1+2): 400x220 mm / 3,0 kW
3. Zona de cozedura “Indução Flex”: 180x220 mm / 1.6 kW (1.85 kW em Reforço)
4. Zona de cozedura “Indução Flex”: 180x220 mm / 2.1 kW (3.0 kW em Reforço)
 - Zona direita bridge (zona 3+4): 400x220 mm / 3,0 kW
5. Zona de cozedura: \varnothing 200 mm / 2.3 kW (3.0 kW em Reforço)
6. Zona de cozedura: \varnothing 160 mm / 1.4 kW
7. Painel de controlo

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

Painel de controlo



1. Tecla on/off
2. Controlo deslizante (9 níveis de cozedura + reforço P)
3. Indicador de nível de cozedura + reforço
4. Tecla de Bloqueio Infantil
5. Tecla de pausa
6. Tecla de zona de cozedura dianteira esquerda (visor de nível de cozedura)
7. Tecla de zona de cozedura traseira esquerda (visor de nível de cozedura)
8. Indicador de tempo de zona dianteira esquerda
9. Indicador de tempo de zona traseira esquerda
10. Visor de temporizador
11. Indicador de tempo de zona traseira direita
12. Indicador de tempo de zona dianteira direita
13. Tecla de zona de cozedura traseira direita (visor de nível de cozedura)
14. Tecla de zona de cozedura dianteira direita (visor de nível de cozedura)



Leia as instruções de segurança separadas antes da utilização.

Segurança de temperatura

Cada zona de cozedura está equipa com um sensor. Este sensor mede a temperatura da base da panela e das secções da placa para evitar qualquer risco de sobreaquecimento, por exemplo, uma panela a ferver em seco. No caso de as temperaturas subirem em demasia, a potência é reduzida ou desligada automaticamente.

Limitador de tempo de cozedura



Se um zona de cozedura estiver ligada durante um longo período de tempo, será desligada automaticamente.

Dependendo da configuração que escolheu, o tempo de cozedura será limitado da seguinte forma:

| Configurações | A zona de cozedura desliga automaticamente após: |
|---------------|--|
| 1 | 8 horas |
| 2 | 6 horas |
| 3 | 5 horas |
| 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 | 1,5 horas |
| 7 | 1,5 horas |
| 8 | 1,5 horas |
| 9 | 1,5 horas |
| Reforço (P) | 1,5 horas |

O limitador de tempo de cozedura desliga as zonas de cozedura quando o tempo indicado acima tiver terminado.

Cozinha saudável

Ponto de fervura de diferentes tipos de óleo

De modo a assegurar que a comida é frita da forma mais saudável possível, recomenda-se que escolha o tipo de óleo de acordo com a temperatura de fritar. Cada óleo tem um ponto de fervura diferente no qual gases tóxicos são libertados. A tabela abaixo indica os pontos de fervura para vários tipos de óleo.

| Óleo | Ponto de fumo °C | Óleo | Ponto de fumo °C |
|------------------------|------------------|----------------------------------|------------------|
| Azeite virgem extra | 160 °C | Óleo de girassol | 227 °C |
| Manteiga / óleo de coo | 177 °C | Óleo de milho / óleo de amendoim | 232 °C |
| Óleo de canola | 204 °C | Azeite | 242 °C |
| Azeite virgem | 216 °C | Óleo de arroz | 255 °C |

Ruídos de indução

Som de tique-taque

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

As painelas fazem ruído

- A painela pode emitir sons durante a cozedura. Isto é causado pelo fluxo de energia da placa para a painela. Isto é normal para determinadas painelas, particularmente em configurações de máximo. Isto não irá danificar as painelas, ou a placa.

A ventoinha faz ruído

- De modo a aumentar a vida útil de componentes eletrónicos, o eletrodoméstico tem um ventilador instalado. Se utilizar o eletrodoméstico intensamente, o ventilador será ligado e irá ouvir um som de zumbido. O ventilador poderá ainda emitir sons após ter desligado o eletrodoméstico.

Painelas

Coloque sempre uma painela no meio da uma zona de cozedura. Na função Bridge, utilize sempre um tabuleiro (peixe) onde pelo menos uma das posições central/média das zonas ligadas estiver coberta.

Painelas para cozedura de indução

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



As painelas que tenham sido utilizadas para cozedura numa placa de gás não são adequadas para utilização numa placa de indução.

- Utilize apenas painelas 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 painelas com a marca de qualidade “Indução de Classe”.



Pode utilizar um íman para verificar se as suas painelas são adequadas. Uma painela é adequada se a sua base for atraída pelo íman.

| Adequada | Não adequada |
|--------------------------------------|------------------|
| Painelas de aço inoxidável especial | Cerâmica |
| Indução de Classe | Aço inoxidável |
| Painelas esmaltadas resistentes | Porcelana |
| Painelas de ferro forjado esmaltadas | Cobre / Alumínio |
| | Plástico |



Tenha cuidado com as painéis de folha de aço esmaltada finas! O esmalte poderá ficar danificado em configurações de máximo se a panela estiver muito seca; as configurações de nível de potência máximo poderão fazer com que a base da panela deforme.

- Nunca utilize painéis com uma base deformada. Uma base arredondada ou oca pode interferir com a operação da proteção contra sobreaquecimento, fazendo com que o eletrodoméstico fique muito quente. Isto poderá dar azo a rachas no topo de vidro ou ao derretimento da base da panela. Danos causados pela utilização de painéis inadequados ou por fervura a seco são excluídas da garantia.

Diâmetro de panela mínimo

- O diâmetro do fundo da panela deverá ser de pelo menos 12 cm. Os melhores resultados são atingidos utilizando uma panela com o mesmo diâmetro da zona de cozedura. Se a panela for muito pequena, a zona não irá funcionar.
- O comprimento de um tabuleiro de peixe (panela oval), utilizada nas zonas Bridge, deverá ser de pelo menos 22 cm.

Painéis de pressão

- A cozedura de indução é muito adequada para painéis de pressão. A zona de cozedura de reação rápida coloca a panela de pressão a ferver rapidamente. Assim que desligar uma zona de cozedura, o prato para de cozinhar imediatamente.

Configuração de nível de potência

As zonas de cozedura têm 9 níveis. Além disso, existe um nível “reforço” (P). Se tiver ligado a placa, a zona de cozedura necessária pode ser escolhida dentro dos próximos 5 segundos. Configure o nível de potência tocando no deslizador. Ao primeiro toque, o nível é configurado de acordo com a parte do deslizador em que toca. Ao deslizar ao longo do deslizador, a configuração de nível de potência é alterada. Ao deslizar para a direita, o nível aumenta, sendo que ao deslizar para a esquerda diminui o nível. Quando move o dedo para longe do deslizador, o campo de cozedura começa a operar ao nível definido.

Função de 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 9.
- **A função de reforço não está disponível em modo Bridge!**

Gestão de potência de reforço

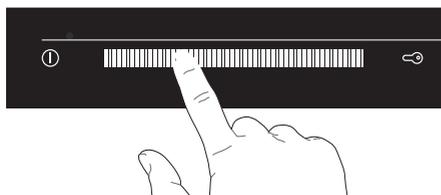
- Devido à potência restrita da placa de indução, a função de reforço só pode ser configurada numa zona de cozedura simultaneamente (para as zonas de cozedura esquerda ou direita). **Quando colocar uma zona de cozedura para a configuração de reforço, a outra zona de cozedura ativa irá ser automaticamente configurada para uma potência mais baixa, ou será desligada.**
 - A configuração, que é colocada numa potência mais baixa, irá piscar no visor.

Deteção de panela

Se a placa não detetar uma panela (de ferro) após a potência de cozedura ter sido configurada, o símbolo de deteção de panela e a configuração de potência selecionada irão piscar alternadamente no visor e a placa irá permanecer fria. Se uma panela (de ferro) não for colocada na zona de cozedura dentro de 1 minuto, a zona de cozedura irá desligar automaticamente (consultar o capítulo “Painéis”).

Utilizar as teclas táteis

Coloque a ponta do dedo sobre uma tecla ou sobre o controlo para atingir os melhores resultados. Não tem de aplicar qualquer pressão. As teclas táteis só reagem à pressão leve da ponta do dedo. Não opere os controlos com quaisquer outros objetos. Cada tecla ou ativação de controlo é seguida de um sinal sonoro.



Indicações no visor

| No visor | Estado |
|----------|--|
| 1 9 | Zona de cozedura de configuração de potência; 1 = configuração de mínimo / 9 = configuração de máximo |
| P | Função de reforço ativa |
| A | Função de aquecimento automático selecionada |
| U | Panela não (adequada) em zona de cozedura (símbolo de deteção de panela) |
| L | Função de bloqueio infantil selecionada |
| n | Função Bridge selecionada |
| H | Indicador de calor residual; a placa tem um indicador de calor residual para cada zona de cozedura para mostrar qual ainda está quente. Apesar de a placa estar desligada, o indicador “H” irá permanecer ligado enquanto a zona de cozedura estiver quente! |
| L | Evite tocar-lhes quando este indicador estiver aceso. Perigo! Risco de queimaduras. |
| | Pausa de operações de placa ativa. |
| E | Código de erro; Consultar “Tabela de resolução de problemas” |
| E | Código de erro; Consultar “Tabela de resolução de problemas” |

Tabela de funções da placa

| Função | Tecla(s) a utilizar | Descrição |
|--------------------------------------|--|--|
| Bridge | Toque, simultaneamente, nas teclas de zona de cozedura do lado direito ou esquerdo. | As zonas de cozedura podem ser ligadas umas às outras. Isto cria uma zona grande que pode ser utilizada, por exemplo, para um grande tabuleiro de peixe ou para uma panela grande. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Se as zonas estiverem ligadas, não podem ser configuradas para reforço. ▸ Utilize um tabuleiro (peixe) onde pelo menos uma das posições das zonas Bridge coberta. |
| Função de cozinhar automática | Prima e mantenha premido deslizador | A função de aquecimento automático aumenta, temporariamente, a potência (configuração “9”) para aquecer os conteúdos da panela. Esta função está disponível nas configurações 1-8. |
| Temporizador |  | O temporizador pode ser configurado separadamente para cada zona de cozedura. Podem ser programados tempos de cozedura de até 1 hora e 59 minutos. O temporizador para assim que a panela é removida e volta a funcionar quando a panela é novamente colocada. O alarme de temporizador apita após o tempo configurado ter passado. A zona de cozedura desliga automaticamente quando o tempo configurado tiver terminado. Quando nenhuma zona de cozedura é selecionada, o temporizador funciona como temporizador de cozinha (sem desligar automaticamente). O temporizador pode ser configurado apenas se nenhum alarme de temporizador (temporizador de cozinha) estiver ativo. Se o alarme tiver sido configurado, irá continuar a contar de forma decrescente após a placa ter sido desligada. O alarme só pode ser desligado quando a placa é ligada. |
| Bloqueio |  | Função de bloqueio; para bloquear a operação do eletrodoméstico e utilizar as zonas de cozedura. |
| | | Função de bloqueio infantil; ao ativar a proteção de Bloqueio Infantil pode parar a operação do eletrodoméstico e utilizar as placas elétricas, protegendo as crianças do arranque acidental e de lesões eventuais. Só pode ser ativado quando nenhuma zona de cozedura é selecionada ou está ativa. |
| Pausa |  | Utilize o modo de pausa se desejar interromper o processo de cozedura (por exemplo, para limpar a placa durante a cozedura. O aquecimento de zonas de cozedura, as configurações de temporizador, etc. serão então colocadas em pausa. O tempo de pausa máximo é de 10 minutos. Após 10 minutos em modo de pausa, a placa irá desligar. O modo de pausa está disponível quando o ponto acima da tecla pausa é visível. |
| Lembrete | 6 segundos após a desconexão acidental, prima a tecla on/off e depois prima diretamente a tecla Pausa. | Ao utilizar esta função, poderá relembrar quaisquer configurações anteriores em placas elétricas no caso de ter desligado, acidentalmente, a placa. A função de lembrete só pode ser utilizada se, pelo menos, uma zona de cozedura tiver estado ativa (nível de cozedura >0) independente do bloqueio de tecla. |

Configurações de cozedura

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

Utilizar a configuração “reforço” para:

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

Utilizar a configuração 9 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);

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:

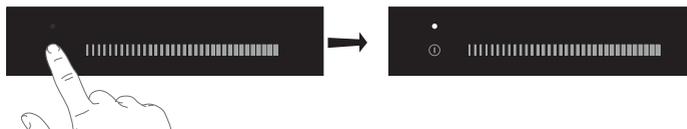
- Ferver caldos;
- Estufar carnes;
- Ferver vegetais;
- Derreter chocolate;
- Escalfar;
- Derreter queijo.

OPERAÇÃO

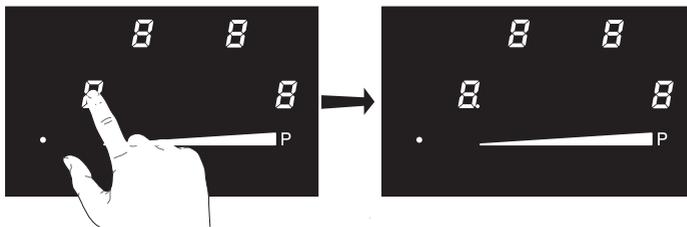
Ligar e configurar potência

A potência pode ser configurada para 9 níveis diferentes. A placa também tem uma configuração de “reforço” que é indicada com um “P” no visor (ver “Reforço”).

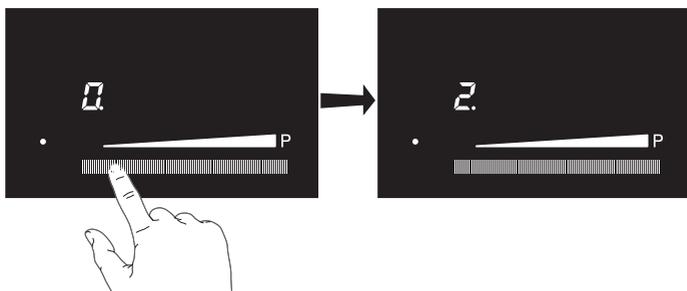
1. Coloque a panela no meio da uma zona de cozedura.
2. Toque na tecla on/off durante pelo menos 1 segundo.
 - Soa um pequeno bip. A placa está ligada e os visores da zona de cozedura iluminam-se.
- Se não forem tomadas outras providências ou forem realizadas outras configurações nos 20 segundos seguintes, a placa é automaticamente desligada.



3. Prima a tecla da zona de cozedura da zona de cozedura desejada.
 - Soa um pequeno bip. O ponto diretamente abaixo do visor correspondente irá acender e é atribuído ao controlo de deslize visual.



4. Deslize o seu dedo sobre o controlo deslizante para configurar a configuração desejada.
 - A zona de cozedura arranca automaticamente no nível que foi configurada.
- Configurar uma potência de mínimo, ou de máximo deslizando o seu dedo sobre o controlo de deslize.
- As zonas de cozedura têm 9 níveis e um nível de reforço (P).
- Durante os 10 segundos seguintes, a tecla de deslize é desligada e desaparece o ponto decimal. A zona de cozedura selecionada está ativa.



Alterar a configuração de potência de zona de cozedura

1. Prima a tecla da zona de cozedura da zona de cozedura desejada.
 - ▶ *O ponto diretamente abaixo do visor correspondente irá acender e é atribuído ao controlo de deslize visual.*
2. Deslize o seu dedo sobre o controlo deslizante para alterar a configuração de potência.



Note o seguinte!

- O eletrodoméstico está ligado à fase 1. Todas as 4 zonas não podem ser utilizadas ao mesmo tempo.
As 2 zonas pequenas e 1 zona grande, ou as 2 zonas grandes podem ser utilizadas ao mesmo tempo. Aquando da configuração do nível de potência para uma das zonas, o sistema seleciona, automaticamente, a distribuição de potência otimizada. Poderá acontecer que outra zona seja reduzida em potência ou totalmente desligada. Quando isto acontece, o visor da zona relacionada irá piscar.

Desligar

Desligar uma zona de cozedura

Uma zona de cozedura é ligada. O visor mostra um nível de potência entre 1 e 9, ou "P".

1. Prima a tecla da zona de cozedura da zona de cozedura desejada.
2. Utilize o controlo de deslize para configurar a zona de cozedura para "0" (off).
 - ▶ A zona de cozedura desliga.
 - ▶ A placa desliga após 20 segundos se todas as zonas de cozedura forem configuradas para "0" e nem outro processo estiver a ser utilizado.

Desligar todas as zonas de cozedura

Várias zonas de cozedura estão ativas.

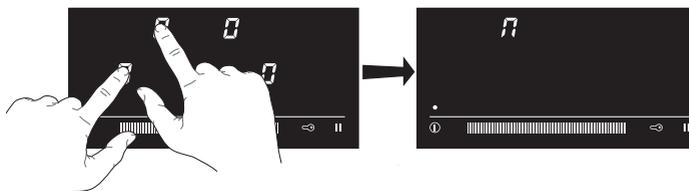
1. Prima a tecla on/off para desligar todas as zonas de cozedura.
 - ▶ *Irá ouvir um bip. Todos os visores desligam. A placa está desligada.*

Zonas de indução ligadas

Ativar uma zona de cozedura ligada

1. Prima a tecla On/Off.
2. Toque, simultaneamente, nas teclas de zona de cozedura do lado direito ou esquerdo.
 - ▶ *O "indicador ligado" irá surgir no visor da zona traseira para indicar que duas zonas de cozinha estão ligadas.*
3. Configure a potência de cozedura desejada para a zona de cozedura ligada.
4. Para alterar a potência de cozedura da zona ligada mais tarde, prima primeiro o sensor para a zona de cozedura dianteira.

OPERAÇÃO



Desativar uma zona de cozedura ligada

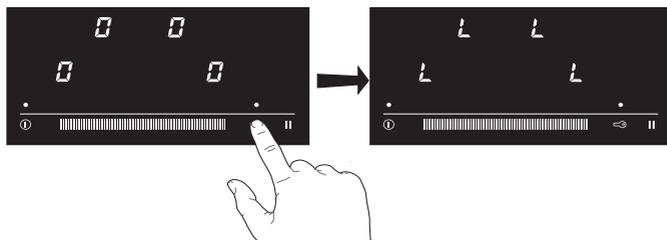
1. Toque, simultaneamente, nas teclas de zona de cozedura do lado direito ou esquerdo.
 - ▷ O “indicador ligado” irá desaparecer no visor da zona traseira esquerda.

Bloqueio infantil

Ativar o bloqueio infantil

1. Desligue o eletrodoméstico e ligue novamente utilizando a tecla on/off.
 - ▷ Prima a tecla de bloqueio infantil durante pelo menos três segundos até que oiça um bip.

Durante alguns segundos, os visores da zona de cozedura irão exibir “L”. O bloqueio infantil está ativado. O bloqueio infantil está disponível quando o ponto acima da tecla de bloqueio infantil é visível.



Desativar o bloqueio infantil

1. Ligue o eletrodoméstico utilizando a tecla on/off.
2. Prima a tecla de bloqueio infantil durante pelo menos três segundos até que oiça um bip.
 - ▷ O visor da zona de cozedura irá exibir “0”. O bloqueio infantil está desativado.



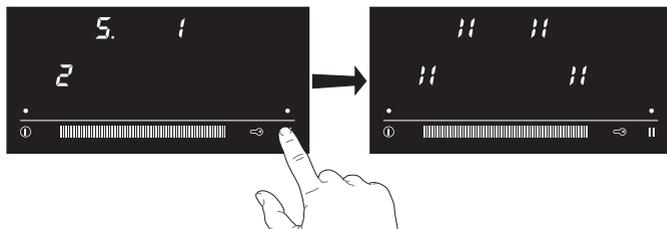
Dica! Configure a placa para bloqueio infantil antes de iniciar a limpeza da placa. Isto irá evitar que a placa seja ligada acidentalmente.

Modo de pausa

Ativar o modo de pausa

1. Prima a tecla de pausa até ouvir um bip.
 - ▷ O visor da zona de cozedura irá exibir “Indicador de pausa”. A placa está agora em modo de pausa.

OPERAÇÃO



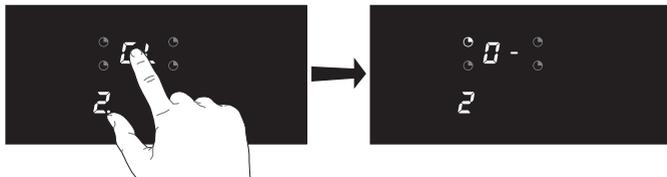
Desativar o modo de pausa

1. Prima a tecla de pausa até ouvir um bip.
 - ▷ O indicador acima da tecla de pausa irá piscar.
2. Prima em qualquer local no controlo de deslize ou visor de nível de cozedura.
 - ▷ As configurações ativa podem ser lidas no visor.

Alarme/temporizador de cozinha

Configurar o temporizador de cozedura

1. Selecionar a zona de cozedura desejada e configurar o nível de potência.
2. Toque no visor de temporizador.
 - ▷ O indicador de temporizador da zona de cozedura relevante pisca.



3. Utilize o controlo de deslize para ajustar o tempo desejado.
 - ▷ Primeiro configure um valor no visor direito e aguarde até que o número não pisque e surja um hífen no visor esquerdo. Depois configure o visor esquerdo (se um tempo pré-configurado superior a 9 minutos for exigido).
 - ▷ A zona de cozedura selecionada irá desligar automaticamente assim que o tempo configurado tiver terminado.

Configurar o temporizador de cozinha

1. Toque no visor de temporizador.
 - ▷ Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desligadas.
2. Utilize o controlo de deslize para ajustar o tempo desejado.
 - ▷ Primeiro configure um valor no visor direito e aguarde até que o número não pisque e surja um hífen no visor esquerdo. Depois configure o visor esquerdo (se um tempo pré-configurado superior a 9 minutos for exigido).
 - ▷ Um sinal de alarme irá soar assim que o tempo configurado tiver terminado.
3. Prima o controlo de deslize para desligar o sinal.

OPERAÇÃO

Função de cozinhar automática

Ligar

1. Coloque a panela no meio da uma zona de cozedura.
2. Prima a tecla On/Off.
 - *Soa um pequeno bip.*
3. Prima a tecla de zona de cozedura desejada.
 - *Soa um pequeno bip. O indicador diretamente abaixo do visor correspondente irá acender.*
4. Deslize o seu dedo sobre o controlo deslizante para configurar a configuração desejada. Segure o controlo de deslize durante, pelo menos, 3 segundos para o nível desejado.
 - *Um "A" irá surgir no visor alternando com o nível de cozedura selecionado. Quando a função de cozinhar automática tiver terminado, a zona de cozedura irá passar automaticamente para o nível selecionado que é então indicado permanentemente no visor.*

A tabela abaixo mostra os níveis de cozedura e os tempos de reforço correspondentes.

| Nível de cozedura | Tempo de reforço (minutos:segundos) |
|--------------------------|--|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:36 |
| 4 | 5:24 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 02:48 |
| 8 | 03:36 |
| 9 | -:- |

Desligar

1. Prima o visor da zona de cozedura relevante.
2. Selecione outro nível de cozedura utilizando o controlo de deslize.
 - *O reforço desliga automaticamente.*

Função de lembrete

Se o controlo tiver sido acidentalmente desligado através da tecla on/off, todas as configurações podem ser restauradas utilizando a função de lembrete.

1. Prima 6 segundos na tecla on/off.
2. Confirme para continuar premindo a tecla pausa.

Limpeza

Limpeza diária

- Apesar de os derrames de comida não queimarem no vidro, recomendamos que limpe a placa imediatamente após a utilização.
- O melhor para a limpeza diária é um pano húmido com um agente de limpeza suave.
- Seque com rolo de cozinha ou com um pano seco.

Manchas persistentes

- As manchas persistentes também podem ser removidas com um agente de limpeza suave como, por exemplo, líquido de lavagem.
- Remova os círculos de água e calcário com vinagre de limpeza.
- Rastos de metais (causadas por deslizamento de panelas) podem ser difíceis de remover. Estão disponíveis produtos especiais para tal.
- Utilize uma espátula para remover derrames de comida. Plástico e açúcar derretido são mais bem removidos com uma espátula de vidro.



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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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). Contacte o departamento de atendimento ao cliente.

Tabela de resolução de problemas

Se o eletrodoméstico não funcionar corretamente, nem sempre significa que tem algum defeito. Tente lidar com o problema primeiro verificando os pontos mencionados abaixo ou consulte a página www.asko.com para mais informações.

| Sintoma | Causa possível | Solução |
|--|--|--|
| O visor acende quando a placa é ativada pela primeira vez. | 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 irá desaparecer assim que tiver sido utilizado algumas vezes. Ventilar a cozinhar. |
| A panela faz barulho enquanto cozinha. | Isto é causado pelo fluxo de energia da placa para o tacho. | Em configurações de máximo isto é perfeitamente normal para algumas panelas. Não irá danificar as panelas, ou a placa. |
| Ligou uma zona de cozedura, mas o visor continua a exibir "u". | 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. |
| Uma zona de cozedura para repentinamente de funcionar e ouve um sinal. | O tempo pré-configurado terminou. | Prima o controlo de deslize para desligar o sinal. |
| 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. |
| "n" surge no visor de controlo esquerdo traseiro. Os controlos táteis não funcionam. | A função bridge está ativada. | Desativar o função bridge. |

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Sintoma | Causa possível | Solução |
|---|---|--|
| Continua a apita e Er03 pisca no visor. | O painel de controlo está sujo ou tem água em cima. | Limpe o painel de controlo. |
| Código de erro E5 e E6. | Gerador com defeito. | Contacte o departamento de atendimento ao cliente. |
| Código de erro E2. | Elerodoméstico sobreaquece. | O eletrodoméstico foi desligado devido a sobreaquecimento. Deixe o eletrodoméstico arrefecer e comece novamente numa configuração de mínimo. |
| Código de erro E3 pisca no visor. | Panelas inadequadas que não têm propriedades ferromagnéticas. | Utilize uma panela adequada. |
| Código de erro U400 e/ou bip contínuo. | O eletrodoméstico foi ligado incorretamente e/ou a tensão principal é muito alta. | A sua ligação deve ser substituída. |
| Símbolo "Piscar". | Premiu duas ou mais teclas ao mesmo tempo. | Não opere mais do que uma tecla ao mesmo tempo. |
| Código de erro Er47. | Erro de comunicação entre controlos e gerador de indução. | Verifique a ligação da alimentação principal está correta e funcional. Caso contrário, contacte o departamento de atendimento ao cliente. |
| Outros códigos de erro. | Gerador com defeito. | Contacte o departamento de atendimento ao cliente. |



No caso de uma avaria de funcionamento ou se indicação de erros/avarias não desaparecer, desligue a placa da alimentação principal durante alguns minutos (retire o fusível ou desligue o interruptor principal) e depois, volte a ligá-lo à alimentação principal e ligue a tecla do interruptor principal. Se o problema persistir, contacte um técnico de manutenção.

DADOS TÉCNICOS

Este eletrodoméstico cumpre todas as linhas orientadoras CE relevantes.

| Tipo de placa | HI1631G/HI1731G | HI1621G |
|--|---|---|
| Indução | x | x |
| Ligação | 220/240-50/60Hz | 220/240-50/60Hz |
| Diâmetros e zonas de cozedura de potência máxima | | |
| Dianteira esquerda | 2100 W / (3000 W Reforço) 18 x 22 cm | 1400 W / ø 16 cm |
| Traseira esquerda | 1600 W / (1850 W Reforço) 18 x 22 cm | 2300 W / ø 20 cm |
| Bridge esquerda | 3000 W / 40 x 22 cm | - |
| Traseira direita | 1600 W / (1850 W Reforço) 18 x 22 cm | 1600 W / (1850 W Reforço) 18 x 22 cm |
| Dianteira direita | 2100 W / (3000 W Reforço) 18 x 22 cm | 2100 W / (3000 W Reforço) 18 x 22 cm |
| Bridge direita | 3000 W / 40 x 22 cm | 3000 W / 40 x 22 cm |
| Carga | | |
| L1 | 3700 W | 3700 W |
| L2 | 3700 W | 3700 W |
| Total de carga ligada | | |
| | 7400 / 3700 W | 7400 / 3700 W |

Operar o eletrodoméstico na fase 1

Se a instalação em casa não se adequar a uma corrente de 32 A o consumo total de potência do eletrodoméstico pode ser limitado (limitador de potência) para que o consumo de potência não sobe acima de 16 Amp (Configuração de Mín.). Nesta configuração, nem todas as zonas podem ser utilizadas para a configuração de máximo, devido à limitação de potência". O eletrodoméstico irá apitar e o visor irá piscar a potência configurada quando o consumo de potência máxima tiver sido alcançado.

Configurações

- Quando o eletrodoméstico está desligado, prima e mantenha premida a tecla de bloqueio infantil.
 - ▶ *Após três segundos, os símbolos sublinhados irão acender nos visores da zona de cozedura.*
- Liberte a tecla de bloqueio infantil e toque em quaisquer dois visores da zona de cozedura em simultâneo.
 - ▶ *Atualmente, a potência máxima configurada (7.4) será indicada no visor de temporizador.*
- Para alterar a potência máxima total de 7.4 kW (32 A) a 3.7 kW (16 A), toque na parte esquerda do deslizador; para configurar o valor para 7.4, toque na parte direita do deslizador.
 - ▶ *A configuração será exibida no visor da função do temporizador.*
- Guarde a nova configuração premindo a tecla on/off.
 - Para sair do processo de configuração sem guardar quaisquer alterações, prima a tecla de bloqueio infantil.
 - Para alterar a configuração mais tarde, repita o processo.

DADOS TÉCNICOS

Informações de acordo com o regulamento (UE) 66/2014

Medições de acordo com a EN60350-2

| | | | | |
|---|--|--|----------------|--------|
| Identificação de modelo | HI1631G HI1731G | HI1621G | | |
| Tipo de placa | Placa de indução | Placa de indução | | |
| Número de zonas de cozedura e/ou área | 4 | 4 | | |
| Tecnologia de aquecimento | Zonas de cozedura de indução e áreas de cozedura | Zonas de cozedura de indução e áreas de cozedura | | |
| Para zonas de cozedura circular: diâmetro de área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica em cm | - | - | 20 | 16 |
| Consumo energético por zona de cozedura ou área calculada por kg ($EE_{\text{placa elétrica}}$) em Wh/kg | - | - | 179,58 | 179,58 |
| Para zonas de cozedura não circulares ou áreas: comprimento e largura de área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica ou área C/L em cm | 18,0 x 22,0 cm | | 18,0 x 22,0 cm | |
| Consumo energético por zona de cozedura ou área calculada por kg ($EE_{\text{placa elétrica}}$) em Wh/kg | 179,58 | | 179,58 | |

Dicas para cozinhar com placas de forma eficiente

- Utilize sempre o tamanho correto da panela para a quantidade de comida que está a cozinhar.
- Coloque água suficiente na panela para cobrir vegetais.
- Escolha o tamanho correto da zona/área para a panela.
- Coloque sempre tampas nas panelas para manter o calor no interior.
- Baixe ou desligue a zona/área de cozedura assim que a temperatura de cozedura ou estado for alcançado.
- Utilize um vaporizador para cozinhar vegetais, dessa forma poderá criar níveis de inúmeros vegetais uns em cima dos outros e ainda utilizar um anel, ou utilize uma panela com divisor.
- Utilize uma panela de pressão para impulsos de cozedura, e mesmo articulações de carne, refeições completas, ou estufados. Acelera o processo de cozedura.
- Se estiver a utilizar uma placa elétrica, escolha panelas de fundo plano para que a panela esteja em total contacto com o anel.

Eliminação da embalagem e do eletrodoméstico

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 que se segue poderá ter sido usado:

- 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.



O produto foi marcado com um símbolo de caixote de lixo com uma cruz para lhe lembrar quanto à obrigação de eliminar os eletrodomésticos separadamente. 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 compõem o fabrico do eletrodoméstico podem ser recuperados para obter poupanças significativas em energia e matérias-primas.

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**



842289