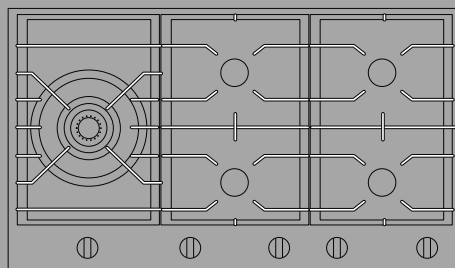


**ASKO**

Inspired by Scandinavia



## **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Placa a gás

PT

HG1666AB - HG6CBE1C

HG1666SB - HG6CBE1C

HG1776AB - HG7BBE1C

HG1776SB - HG7BBE1C

HG1986AB - HG9CBE1C

HG1986SB - HG9CBE1C

# Índice

<b>Pictogramas utilizados</b> .....	<b>3</b>	<b>Falhas</b> .....	<b>13</b>
<b>Segurança</b> .....	<b>4</b>	Tabela de reparações .....	13
Utilização segura .....	6	<b>Dados técnicos</b> .....	<b>14</b>
<b>Descrição</b> .....	<b>8</b>	Informações segundo a norma 66/2014 (apenas na UE) .....	14
<b>Utilização</b> .....	<b>9</b>	<b>Instalação</b> .....	<b>16</b>
Panelas .....	9	<b>Normas de segurança</b> .....	16
Anel de wok .....	9	Preparações para a instalação .....	17
Suporte de panela .....	9	Encastre .....	18
Queimador .....	10	Ligação de gás .....	19
<b>Operação</b> .....	<b>11</b>	Ligação & testes .....	20
Ignição e ajuste .....	11	<b>Aspectos ambientais</b> .....	<b>21</b>
<b>Manutenção</b> .....	<b>12</b>	Eliminação do aparelho e da embalagem ....	21
Limpeza diária .....	12		

Os símbolos a seguir, que são usados em todo o manual, têm o seguinte significado:

 INFORMAÇÃO


**Informações, conselhos, sugestões ou recomendações**

 CUIDADO!

**Aviso – perigo geral**

 LIGAÇÃO AO GÁS

**Aviso – ligação de gás**

 RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

**Aviso – perigo de choque elétrico**

 SUPERFÍCIE QUENTE!

**Aviso - perigo de superfície quente**

 RISCO DE INCÊNDIO !

**AVISO – perigo de incêndio**

É importante ler atentamente as instruções.

## CUIDADO!

### LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURA CONSULTA!

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade ou mais, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam vigiadas ou recebam instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

- Este aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nas partes quentes. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam sob vigilância constante.
- Utilize exclusivamente as proteções previstas pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou recomendadas pelo fabricante do manual de utilização, ou ainda integradas no aparelho. A utilização de um dispositivo de proteção não apropriado pode provocar acidentes.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou a passagem para uma velocidade de aspiração superior do exaustor, se possuir um.

### **Geral**

O fabricante não poderá ser responsabilizado por eventuais danos resultantes do não cumprimento das instruções e avisos de segurança.

Os danos causados pela incorreta ligação, montagem ou utilização não estão cobertos pela garantia.

## RISCO DE INCÊNDIO !

**AVISO:** Risco de incêndio: nunca utilize a sua placa de cozedura como espaço de arrumação.

**AVISO:** cozinhar com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e dar origem a um incêndio.

**CUIDADO!** O processo de cozinhar deve ser vigiado. Um processo de cozinhar de curta duração deve ser vigiado em permanência.

Não deixe crianças brincarem com o aparelho.

A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

NUNCA tente extinguir um fogo com água. Em vez de água, desligue o aparelho e, em seguida, cubra as chamas com uma tampa de panela ou uma manta ignífuga, por exemplo.

Se for possível instalar uma gaveta por baixo do aparelho (ver instruções de instalação) sem um fundo intermédio, a mesma não deve ser utilizada para guardar objetos/materiais altamente inflamáveis. Certifique-se de que existe uma distância adequada de alguns centímetros entre o fundo da placa e os conteúdos de eventuais gavetas.

A placa deve ser utilizada apenas para a preparação de alimentos.

A unidade não foi concebida para aquecer divisões da casa.

O aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Nunca abra a cobertura do aparelho.

**Nunca utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.** Limpe apenas o eletrodoméstico quando este estiver desligado. O vapor da máquina de limpeza a vapor poderá chegar às partes condutoras e causar um curto-circuito elétrico.

**AVISO:** durante a sua utilização, um aparelho de cozedura a gás liberta calor, vapor de água e subprodutos de combustão na peça

onde fica instalado. Tenha o cuidado de ventilar corretamente a cozinha, especialmente quando o aparelho está em serviço: deixe abertas as aberturas naturais de ventilação ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor).

Os componentes dos queimadores ficam quentes durante e imediatamente após a utilização. Não lhes toque e evite o contacto com materiais não resistentes ao calor.

A distância entre o recipiente e os botões ou paredes não resistentes ao calor deve ser sempre superior a um centímetro. No caso de distâncias inferiores, a temperatura elevada poderá descolorar ou deformar o botão ou a parede.

## **Placa de vidro de cerâmica danificada**

- Desligue imediatamente todos os queimadores e eventuais elementos de aquecimento elétricos e desligue a ficha do aparelho da tomada.
- Não toque na superfície do aparelho.
- Não use o aparelho.

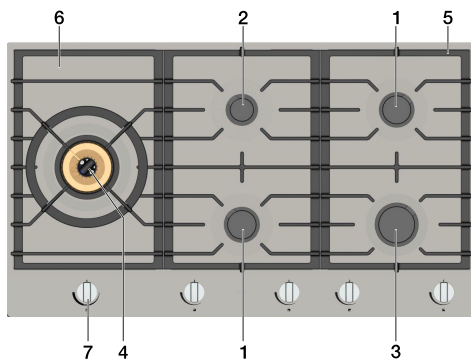
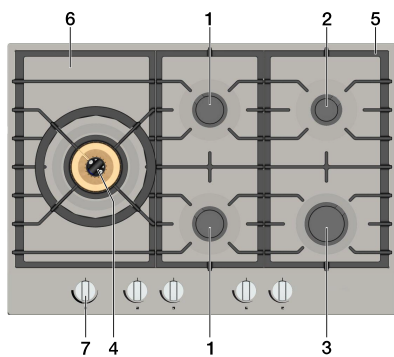
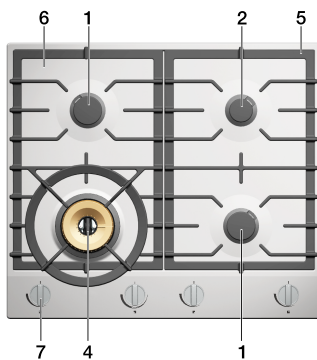
## **Utilização segura**

- Não tenha objetos que as crianças possam achar interessantes em armários colocados por cima ou por trás do aparelho.
- As zonas de cozedura/queimadores aquecem durante o uso e continuam quentes durante algum tempo depois de desligar. Mantenha crianças pequenas afastadas da placa durante e imediatamente após a utilização.
- Nunca faça flambês por baixo do exaustor de cozinha. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo que o exaustor esteja desligado.
- Não aqueça latas fechadas na placa. Poderá ocorrer um aumento de pressão que faça as latas explodirem. O utilizador poderá sofrer ferimentos ou queimaduras.
- Nunca tape o aparelho com panos ou objetos semelhantes. Se o aparelho ainda estiver quente ou ligado, há um risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho como bancada de trabalho. O aparelho pode ser ligado acidentalmente ou estar ainda quente, o que significa que os objetos podem derreter, ficar quentes ou pegarem fogo.
- Não utilize o aparelho com temperaturas abaixo de 5 °C.
- O aparelho não deve ser colocado nem utilizado em exteriores.
- Ao utilizar a placa pela primeira vez, irá notar um “cheiro a novo”. Não se preocupe, isto é normal. Se a cozinha tiver boa ventilação, o cheiro em breve desaparecerá.
- O tampo cerâmico é extremamente forte, mas não é inquebrável. Um frasco de especiarias ou um utensílio de cozinha afiado, por exemplo, podem parti-lo.

- Nunca mergulhe espalhadores e grelhas quentes em água fria. O rápido aquecimento pode danificar o esmalte.
- Use sempre grelhas e utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre o recipiente na grelha. Colocar o recipiente diretamente sobre a tampa do queimador pode dar origem a situações perigosas.
- Tabuleiros ou películas de alumínio não são adequados para usar como utensílios de cozinha. Podem queimar e ficar agarrados às tampas dos queimadores e às grelhas.
- A placa só funciona eficazmente se os componentes dos queimadores tiverem sido montados utilizando as saliências de guia. Certifique-se de que as grelhas ficam corretamente encostadas umas às outras e direitas em cima da pingadeira. Só então os recipientes poderão ser colocados com estabilidade.
- Mantenha luvas e panos de cozinha afastados da chama.
- Não use chapas nem grelhadores.
- Limpe as peças dos queimadores regularmente para garantir o funcionamento seguro e correto destes.
- A falta de pés de borracha nas grelhas podem riscar a pingadeira ou provocar má combustão do queimador. Se faltarem pés de borracha, contacte o nosso departamento de assistência.

# Descrição

1. Queimador semirrápido
2. Queimador para ferver lentamente
3. Queimador rápido
4. Queimador para wok
5. Suporte de panela
6. Bandeja de gotejamento
7. Botão de controle



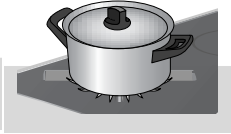


## Panelas

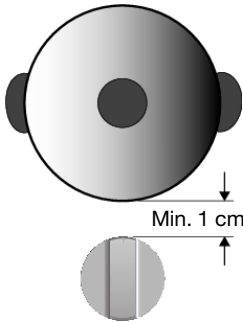
Certifique-se sempre de que as chamas permanecem debaixo da panela. É perdida muita energia se as chamas queimarem fora da panela. As pegas também poderão ficar quentes.



errado



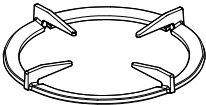
certo



### ⚠ CUIDADO!

A distância entre o recipiente e os botões ou paredes não resistentes ao calor deve ser sempre superior a um centímetro. No caso de distâncias inferiores, a temperatura elevada poderá desclorar ou deformar o botão ou a parede.

## Anel de wok



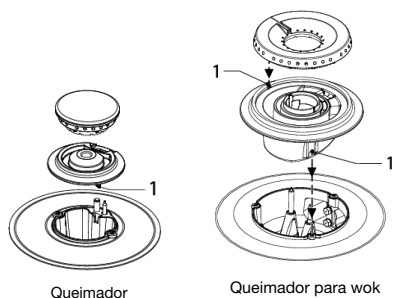
O anel de wok para utilização com queimador de wok fornecido ou que se pode obter como um acessório que proporciona estabilidade extra para woks com uma base redonda.

## Suporte de panela

Coloque o suporte de panela verticalmente, sem o deslizar entre a bandeja de gotejamento. Utilize as pontas para posicionar os suportes da panela na bandeja de gotejamento.

# Utilização

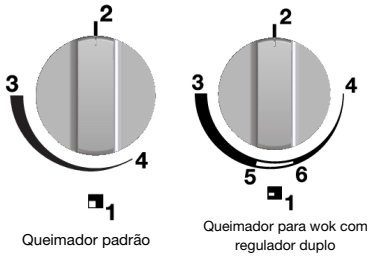
## Queimador



Utilize as ligações (1) para juntar as partes do queimador.

Coloque o queimador de wok corretamente. Colocar as partes do queimador de wok incorretamente poderá resultar no funcionamento inadequado do queimador.

## Ignição e ajuste



1. Indicação de zona
2. Posição 0
3. Máximo
4. Regulação baixa do anel interior
5. Regulação baixa do anel exterior / regulação alta do anel interior
6. Anel exterior desligado / regulação alta do anel interior

O queimador é totalmente ajustável entre as configurações máximo e mínimo.

1. Prima o botão giratório e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O queimador irá acender.
  2. Mantenha o botão giratório de controlo totalmente premido durante, pelo menos, 3 segundos, entre configurações de máximo e mínimo. O dispositivo de falha de chama será ativado.
- O queimador para wok com regulador duplo é fácil de controlar.
  - O anel exterior pode ser ajustado entre a regulação alta e a regulação baixa entre as posições 3 e 5. O anel interior continuará a arder na regulação alta.

# Manutenção

## Limpeza diária

A manutenção regular após a utilização evita que os alimentos derramados se colem demasiado e criem manchas teimosas. Use um detergente suave para este procedimento.

Limpe primeiro os botões de controlo, os queimadores e o suporte da frigideira e só depois a bandeja de gotejamento ou a tampa de vidro. Isto evita que a bandeja de gotejamento ou a tampa de vidro voltem a ficar sujas após a limpeza.

### NOTA!

- Não limpe partes do queimador na máquina de lavar loiça.
- Os detergentes para a máquina da loiça podem corroer as partes do queimador!

## Manchas persistentes

As manchas persistentes são mais bem removidas com um detergente líquido ou uma esponja de plástico. Nunca utilize pó de decapagem, esfregões de decapagem, objetos afiados ou produtos de limpeza agressivos.

### Manchas persistentes na tampa de vidro

Limpe a tampa de vidro com um produto de limpeza especial para placas cerâmicas. A melhor forma de remover manchas de água ou calcário é com vinagre de limpeza.

### NOTA!

- 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.

## Manchas persistentes no aço inoxidável (bandejas de gotejamento)

As manchas persistentes em aço inoxidável são mais fáceis de remover com um produto especial de limpeza de aço inoxidável. Limpe sempre a estrutura em aço para evitar raspar camada de proteção (os danos causados desta forma não são abrangidos pela garantia!). A superfície dos tabuleiros de gotejamento em aço inoxidável pode descolorar ligeiramente ao longo do tempo.

## Partes de queimador de Wok de cobre

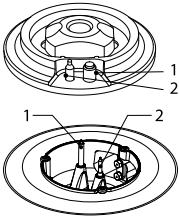
Algumas partes do queimador de wok são fabricadas em cobre. É normal que a cor do cobre mude em resultado das altas temperaturas envolvidas na utilização do wok.

### SUGESTÃO!

Consulte o site para obter instruções adicionais de manutenção e limpeza!

## Tabela de reparações

Se a sua placa não funcionar corretamente, nem sempre significa que está com problemas. Certifique-se de que verifica os pontos abaixo mencionados na tabela ou visita o nosso site para obter mais informações.

Sintoma	Possível causa	Solução
Sente cheiro a gás próximo do eletrodoméstico.	A ligação do eletrodoméstico tem uma fuga.	Feche o interruptor de gás principal. Contacte o seu instalador.
Um queimador não acende. 	A ligação elétrica está incorreta.	Contacte o seu instalador.
	Fusível com defeito/fusível desligado na caixa de fusíveis.	Volte a colocar o fusível ou volte a ligar o fusível na caixa de fusíveis.
	Vela incandescente (1) suja/húmida.	Limpe/seque a vela incandescente.
	Partes do queimador mal substituídas.	Utilize os centralizadores para reunir as partes do queimador.
	Partes do queimador sujas/húmidas.	Limpe/seque as partes do queimador. Certifique-se de que os orifícios de saída estão abertos.
	Tornar de gás principal fechada.	Abra a válvula de gás principal.
	Avaria na alimentação de gás principal.	Consulte o seu fornecedor de gás.
	Garrafa ou depósito de gás vazio.	Ligue uma nova garrafa de gás ou encha o depósito.
	Tipo de gás errado utilizado.	Verifique se o gás utilizado é adequado ao eletrodoméstico. Contacte o seu instalador se não estiver correto.
O queimador não queima uniformemente.	Partes do queimador mal substituídas.	Utilize os centralizadores para reunir as partes do queimador.
	Partes do queimador sujas/húmidas.	Limpe/seque as partes do queimador. Certifique-se de que os orifícios de saída estão abertos.
	Tipo de gás errado utilizado.	Verifique se o gás utilizado é adequado ao eletrodoméstico. Contacte o seu instalador se não estiver correto.
O queimador apaga-se após a ignição.	O botão de controlo não foi pressionado durante tempo suficiente ou com a força suficiente (pelo menos 3 segundos).	Mantenha o botão de controlo completamente pressionado durante pelo menos 3 segundos entre as regulações altas e baixas. Isto pode demorar mais tempo devido ao fornecimento de gás.
	O termopar (2) está sujo.	Limpe/seque o termopar.

# Dados técnicos

## Informações segundo a norma 66/2014 (apenas na UE)

Medições de acordo com a EN60350-2 / EN 30-2-1

Identificação do modelo		HG1666A / HG1666S
Tipo de placa		Placa a gás
Número de queimadores a gás		4
Eficiência energética por queimador de gás (queimador de gás EE) em %	Queimador rápido	-
	Queimador semirrápido	60,2
	Queimador para wok	55,1
Eficiência energética da placa de gás (placa de gás EE) em %		58,5

Identificação do modelo		HG1766A / HG1766S
Tipo de placa		Placa a gás
Número de queimadores a gás		5
Eficiência energética por queimador de gás (queimador de gás EE) em %	Queimador rápido	57,5
	Queimador semirrápido	60,2
	Queimador para wok	55,1
Eficiência energética da placa de gás (placa de gás EE) em %		58,3

Identificação do modelo		HG1986A / HG1986S
Tipo de placa		Placa a gás
Número de queimadores a gás		5
Eficiência energética por queimador de gás (queimador de gás EE) em %	Queimador rápido	57,5
	Queimador semirrápido	60,2
	Queimador para wok	55,1
Eficiência energética da placa de gás (placa de gás EE) em %		58,3

<b>Tabela de gás</b>	<b>G25.3 25 mbar G25 25 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G30 / G31 28-30 / 37 mbar</b>
	kW	kW	kW / g/h
Queimador para ferver lentamente	1,00	1,00	0,80 / 58
Queimador semirrápido	2,00	2,00	1,50 / 108
Queimador rápido	3,00	2,60	2,00 / 144
Queimador para wok	4,60	4,60	4,00 / 288
Queimador para wok HG1666	4,20	4,20	4,00 / 288

## Normas de segurança

- Para evitar situações de perigo, fios elétricos que estejam danificados devem ser substituídos pelo fabricante, um agente de serviços técnicos ou pessoas com qualificações semelhantes.
- A ligação deste aparelho deve ser realizada exclusivamente por um instalador credenciado.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (tensão, frequência, natureza do gás e pressão do gás) são compatíveis com as características do aparelho.
- A tensão, frequência, alimentação, tipo de gás e o país para o qual o aparelho foi concebido constam da respetiva placa de identificação.
- As paredes e a bancada em torno do aparelho devem ser resistentes ao calor, até pelo menos 105 °C.
- A bancada onde vai ser aplicada a placa deve ser plana.

## Ligação elétrica

- Este aparelho deve estar ligado à terra.
- A ligação elétrica deve estar em conformidade com a regulamentação nacional e local.
- A tomada de parede e a ficha do aparelho devem estar sempre acessíveis.
- Se um aparelho estacionário não estiver equipado com um cabo e uma ficha ou outros meios de desligar da corrente elétrica com separação de contacto em todos os polos que possibilite o desligamento total segundo as condições de sobretensão de categoria III, os meios de desligar devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as normas de cablagem. A utilização de um interruptor onipolar com uma separação de contacto de pelo menos 3 mm montada no cabo de alimentação permitirá cumprir este requisito.
- O cabo de ligação deve estar solto e não sair por uma gaveta.

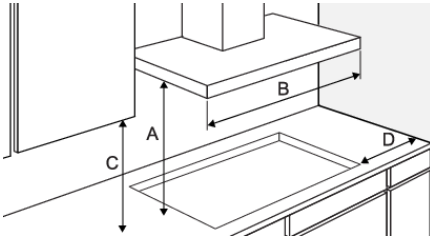
## Ligação de gás

- Ligação de gás de 1/2" ISO 228/ISO 7-1/EN 10226-1 (1/2" ISO 228/1/2" ISO 228 apenas para FR).
- A ligação de gás deve estar em conformidade com a regulamentação nacional e local. Consulte a etiqueta do aparelho para verificar os dados técnicos do gás.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de extração de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as presentes normas de instalação. Deve ser dada particular atenção aos requisitos relevantes relativos a ventilação.
- Recomendamos a ligação da placa a gás através de um cano fixo. Também é permitida a ligação através de uma mangueira de segurança especialmente concebida para o efeito.
- O cano por detrás do forno deve ser inteiramente metálico.
- A mangueira de segurança não deve ficar dobrada nem ficar em contacto com peças móveis de aparelhos da cozinha.
- A válvula de fornecimento de gás deve estar sempre numa posição acessível.



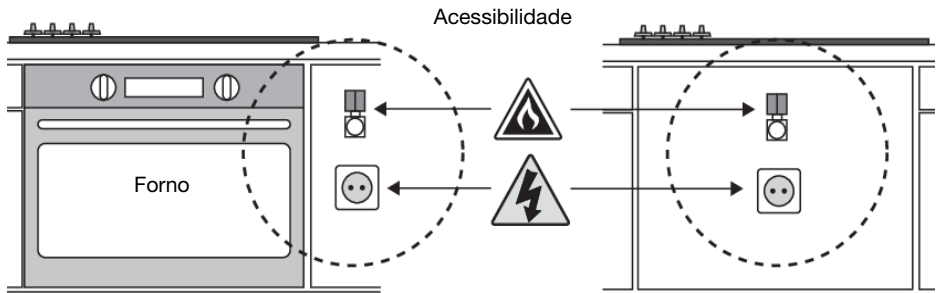
## Preparações para a instalação

### Espaço livre à volta do aparelho



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
<b>HG16</b>	≥650	≥600	≥450	≥120
<b>HG17</b>	≥650	≥750	≥450	≥120
<b>HG19</b>	≥650	≥900	≥450	≥120

### Acessibilidade



### Ventilação

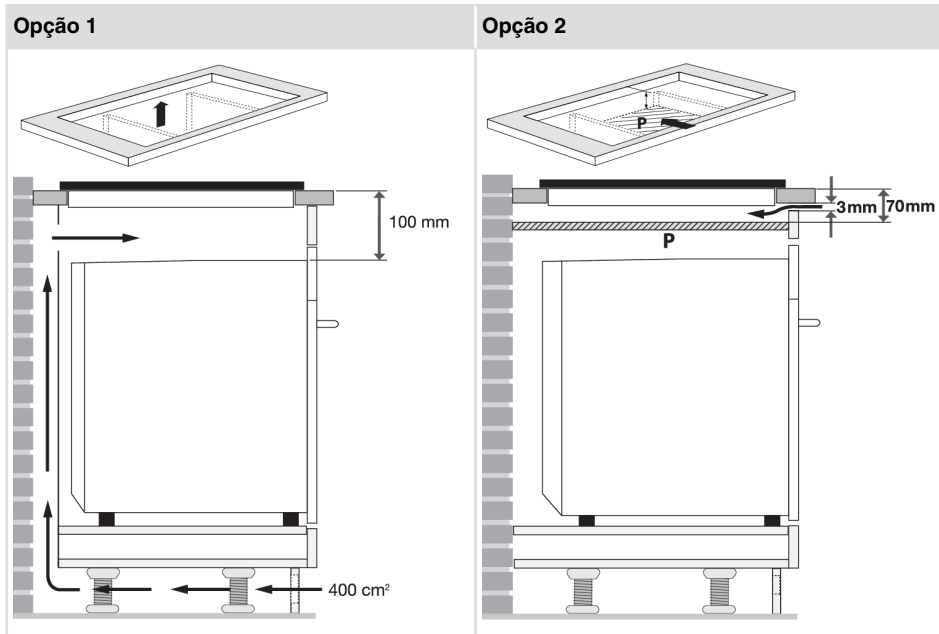
#### **CUIDADO!**

**Evite interferências de ventilação se for instalado um forno sob a placa de gás.**

Certifique-se de que existe uma alimentação de ar suficiente (opção 1) **ou** uma ventilação de ar separada entre o forno e a placa, aplicando uma proteção de ar "P" (opção 2).

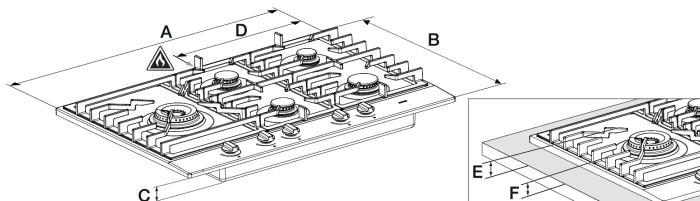
Consulte também as instruções de instalação do forno.

# Instalação



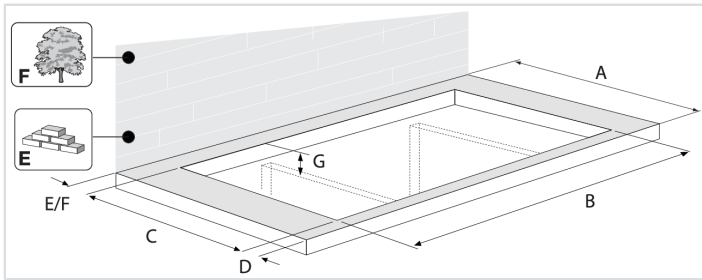
## Encastre

### Dimensões do aparelho



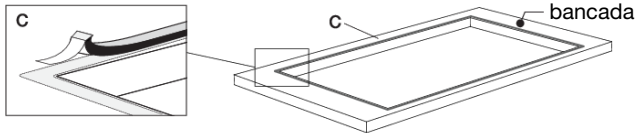
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
<b>HG16</b>	600	526	48	520	61	43
<b>HG17</b>	750	526	48	594	65	47
<b>HG19</b>	900	526	48	514	61	43

## Recorte na bancada

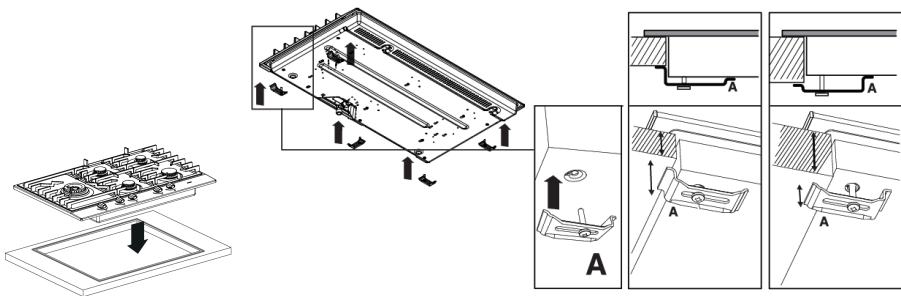


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
<b>HG16/HG17</b>	600	560	490	60	>30	> 50	55
<b>HG19</b>	600	860	490	60	>30	>50	55

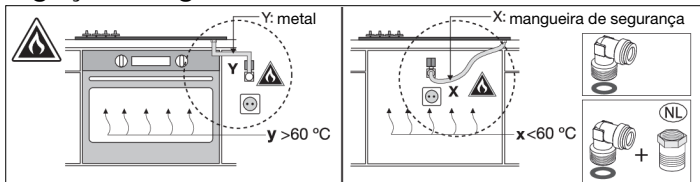
## Fita vedante



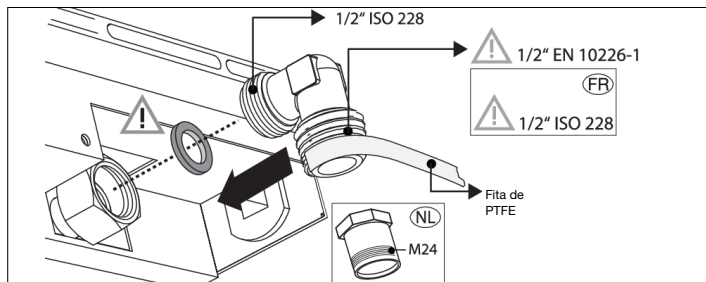
## Instalar o aparelho na bancada



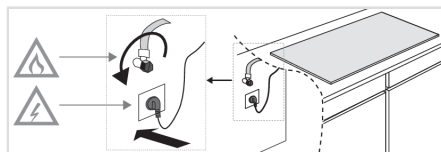
## Ligação de gás



# Instalação



## Ligação & testes



**⚠ CUIDADO!**

Verificar se as conexões estão vedadas a gás.

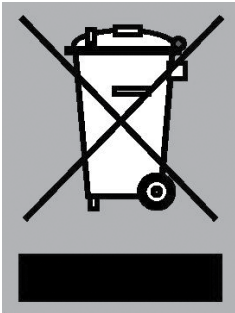
## Eliminação do aparelho e da embalagem

No fabrico deste aparelho foram utilizados materiais sustentáveis. Este aparelho deverá ser eliminado de forma responsável no final da sua vida útil. Peça mais informações às autoridades locais sobre como o fazer.

A embalagem do aparelho é reciclável. Os seguintes materiais podem ser utilizados:

- cartão;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno sem CFC (espuma de PS rígida).

Elimine estes materiais de forma responsável e em conformidade com a regulamentação governamental.



O produto foi marcado com um símbolo de um caixote do lixo com uma cruz para o recordar da obrigação de eliminar os eletrodomésticos separadamente. Isto significa que o aparelho não poderá ser incluído no lixo doméstico normal no final da sua vida útil. O aparelho deverá ser levado para um centro municipal especial para recolha de resíduos separados ou para um revendedor que preste este serviço.

A recolha separada de eletrodomésticos ajuda a prevenir qualquer potencial impacto negativo no ambiente e na saúde humana causado por uma eliminação inadequada. Garante ainda que os materiais de que o aparelho é composto poderão ser recuperados para obter poupanças significativas em termos de energia e matérias-primas.

### NOTA!

Atenção! Não coloque placas de vitrocerâmica partidas no contentor do vidro, entregue-a num ecocentro do município.



### Declaração de conformidade

Declaramos pela presente que os nossos produtos cumprem as diretivas, ordens e regulamentos europeus aplicáveis, bem como os requisitos constantes das normas referenciadas.





O cartão de identificação do aparelho encontra-se na parte inferior do aparelho.

Coloque o cartão de identificação do aparelho aqui.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



856559-a13

CE

*Reservamo-nos o direito de fazer alterações.*