

---

## **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Placa de indução de gás

PT

HIG1995AB / IG9AA02BEA

HIG1995AF / IG9AA02FEA

# Índice

<b>Pictogramas utilizados</b> .....	<b>3</b>	Reforço .....	24
<b>Segurança</b> .....	<b>4</b>	Duas zonas de cozedura uma em frente à outra. ....	24
Utilização segura .....	9	Zona de indução de ponte .....	24
<b>A sua placa de indução de gás</b> .....	<b>10</b>	Desligar .....	25
Caro cliente .....	10	Programas de cozedura automática .....	25
Descrição .....	11	Definições para cozinhar .....	28
<b>Indução de utilização</b> .....	<b>13</b>	<b>Funcionamento de queimador para wok</b> ..	<b>29</b>
Cozinhar por indução .....	13	Ignição e ajuste .....	29
Funcionamento dos botões sensíveis ao to- que .....	13	<b>Manutenção</b> .....	<b>30</b>
Como funciona a indução .....	13	Tampo de vidro de limpeza .....	30
Ruídos de indução .....	14	Limpar os elementos do queimador para wok .....	30
Panelas para cozinhar por indução .....	14	<b>Falhas</b> .....	<b>31</b>
<b>Utilização do queimador para wok</b> .....	<b>16</b>	Geral .....	31
Panelas .....	16	<b>Dados técnicos</b> .....	<b>33</b>
Anel de wok .....	16	Informações segundo a norma 66/2014 (apenas na UE) .....	33
Suporte de panela .....	17	<b>Instalação</b> .....	<b>34</b>
Posição do queimador do wok .....	17	<b>Segurança</b> .....	<b>34</b>
<b>Operação</b> .....	<b>18</b>	Preparações para a instalação .....	37
Modo standby eco .....	18	Encastre .....	38
Modo standby .....	18	Ligação de gás .....	39
O modo de bloqueio infantil .....	18	Ligação elétrica .....	40
Pausa .....	19	Ligação & testes .....	41
Reconhecer um modo .....	20	<b>Ambiente</b> .....	<b>43</b>
Temporizador/Temporizador de cozinha .....	20	Eliminação do aparelho e da embalagem ...	43
Ligar e desligar o alarme .....	22	<b>As suas notas</b> .....	<b>44</b>
<b>Operação de indução</b> .....	<b>23</b>		
Ligar a placa e configurar a alimentação .....	23		
Indicador de calor residual .....	23		

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!

## 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.

 CUIDADO!

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.

 RISCO DE INCÊNDIO !

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

NOTA!

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

 RISCO DE INCÊNDIO !

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

- 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.

- Nunca faça flambês por baixo do exaustor de cozinha. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo que o exaustor esteja desligado.

## CUIDADO!

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.

- 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.
- 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.

## Segurança

- 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.**
- 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.

### CUIDADO!

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.

### CUIDADO!

Residências com crianças ou pessoas com necessidades especiais

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.

- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- A unidade não foi concebida para aquecer divisões da casa.
- 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.

## Queimadores

### CUIDADO!

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.

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 libertas 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.
- Nunca mergulhe espalhadores e grelhas quentes em água fria. O rápido aquecimento pode danificar o esmalte.
- 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.
- 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.

## **Zonas de cozedura de indução e áreas de cozedura**

- Não coloque objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Assim que retirar a frigideira da placa, o processo de cozedura para automaticamente. Habitue-se a desligar manualmente a zona de cozedura ou a placa para evitar ligar involuntariamente o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa utilizando os comandos e não confie apenas no detetor de frigideiras.
- Lembre-se de que, se a placa for utilizada numa regulação elevada, o tempo de aquecimento será muito curto. Não deixe a placa sem vigilância se estiver a utilizar uma zona numa regulação alta.
- Quando a placa de indução estiver a ser utilizada, mantenha os objetos sensíveis aos campos magnéticos (cartões de crédito, cartões bancários, discos, relógios e itens semelhantes) afastados da placa. Aconselhamos qualquer pessoa com um pacemaker a consultar primeiro o seu cardiologista.

## Utilização segura

### Zonas de indução de segurança da temperatura

- Cada zona de indução está equipada com um sensor que mede a temperatura do fundo da panela para evitar qualquer risco de sobreaquecimento quando a panela ferve a seco. No caso de as temperaturas subirem em demasia, a potência é reduzida automaticamente ou a placa desliga automaticamente.

### Limitador de tempo de cozedura



**CUIDADO!**

Se uma zona de cozedura ou o queimador para wok estiver ligado durante um período de tempo invulgarmente longo, este desligar-se-á automaticamente.

Dependendo da definição selecionada, o tempo de cozedura vai ser limitado da seguinte maneira:

Definições para cozinhar	A zona de cozedura ou o queimador para wok desliga-se automaticamente depois de:
1 e 2	9 horas
3, 4 e 5	6 horas
6, 7 e 8	4 horas
9	3 horas
10	2 horas
11 e 12	1 hora

A zona de cozedura ou o queimador para wok desliga-se automaticamente quando o tempo acima indicado tiver decorrido.

Definições para cozinhar	A zona de cozedura muda automaticamente para a regulação 12 depois de:
boost	10 minutos

# A sua placa de indução de gás

## Caro cliente

Bem-vindo à nossa ASKO família em crescimento!

Temos orgulho dos nossos eletrodomésticos. Esperamos que este eletrodoméstico seja uma ajuda valiosa e confiável por muitos anos.

Leia as instruções de funcionamento antes da utilização. Estas incluem dicas gerais, informações sobre as definições e ajustes que pode fazer e a melhor maneira de cuidar do seu eletrodoméstico.

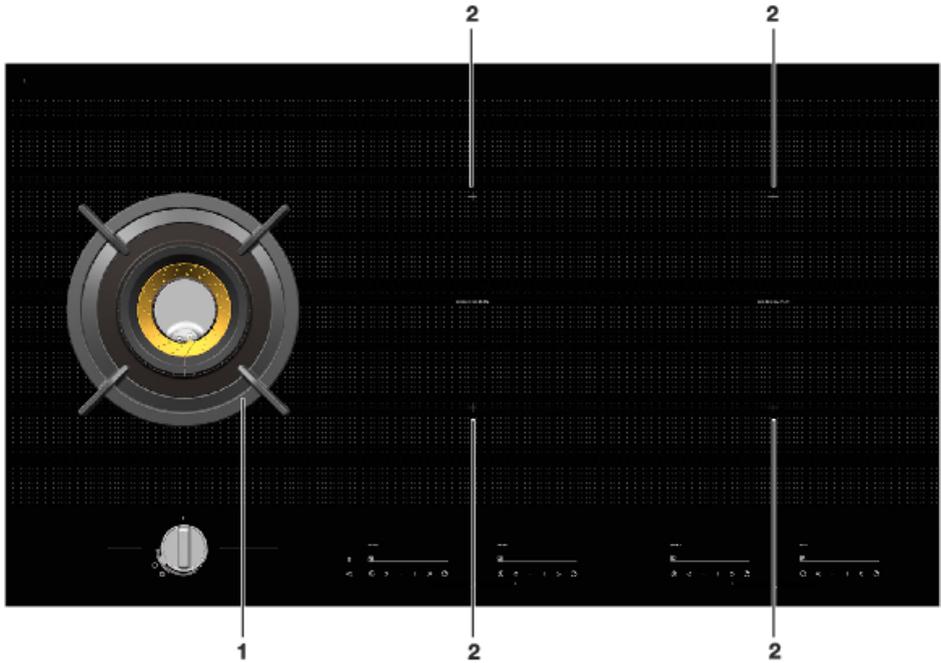
Este manual também serve como referência para técnicos de manutenção. **Por isso, agradecemos que cole o cartão de identificação do aparelho no espaço indicado no verso do manual.** O cartão de identificação do aparelho contém todas as informações que um técnico de serviço precisa para poder responder adequadamente às suas necessidades e perguntas.

### SUGESTÃO!

Pode encontrar a versão mais recente das instruções de utilização no nosso site.

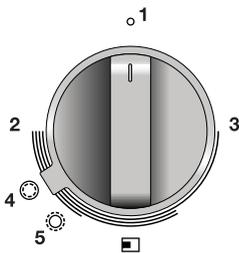
Desfrute da sua cozinha!

## Descrição



1. Queimador para wok (gás) Fusion Volcano
2. Zona Bridge Induction

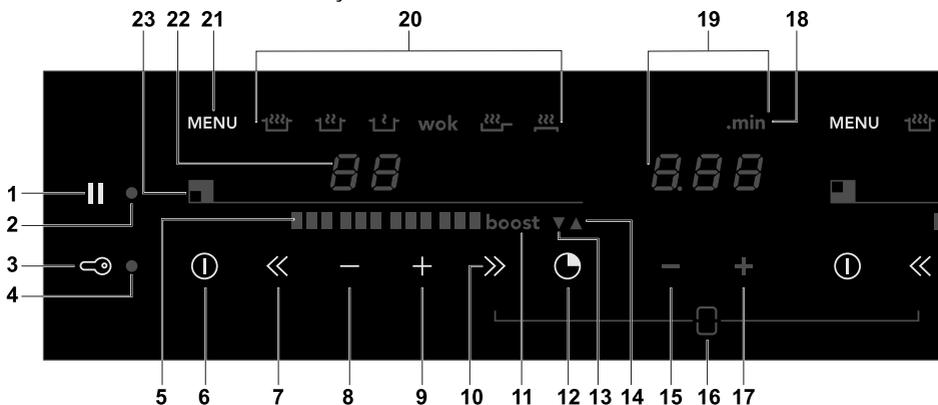
## Funcionamento de queimador para wok



1. Posição 0
2. Máximo
3. Mínimo
4. Regulação de wok (queimador para wok)
5. Regulação de assar (queimador para wok)

# A sua placa de indução de gás

## Funcionamento de zona de indução



1. Botão de pausa
2. Indicador de pausa
3. Botão de espera eco/bloqueio infantil
4. Indicador de bloqueio infantil/modo de espera eco
5. Indicador de potência em cubos
6. Botão ligar/desligar
7. Reduzir a energia rapidamente
8. Reduzir a potência
9. Aumentar a potência
10. Aumentar a potência rapidamente
11. Reforço
12. Botão de temporizador de cozinha/botão de temporizador
13. Indicador de temporizador de cozinha
14. Indicador de tempo de cozedura
15. Botão "Reduzir o tempo"
16. Função Bridge Induction (duas zonas estão ligadas; isto cria uma zona "grande". Controlo de 2 zonas com um controlo deslizante).
17. Botão "Aumentar o tempo"
18. Indicador "Minutos após ponto"
19. Temporizador/Temporizador de cozinha
20. Funções do menu
21. Botão de menu
22. Indicador de regulações
23. Indicação da zona de cozedura

## Cozinhar por indução

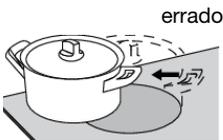
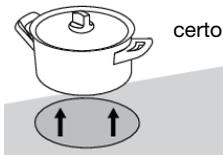


### Cozinhar por indução é rápido

Para começar, ficará surpreendido com a velocidade da cozedura de indução. 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 ferveram a seco. Não existe perda de calor e pegas frias com cozedura de indução.

### 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.



### INFORMAÇÃO

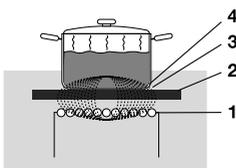
- Grãos de areia poderão causar arranhões que não podem ser removidos. Coloque na superfície de cozedura apenas panelas com a base limpa e levante as panelas para as mover.
- Não utilize a placa como bancada de trabalho.
- Manter sempre a tampa colocada na panela para evitar perdas de energia.

## Funcionamento dos botões sensíveis ao toque

Coloque a ponta do dedo sobre o controlo para atingir os melhores resultados. Não tem de aplicar qualquer pressão.

Os sensores táteis foram definidos de forma a reagirem apenas à pressão e ao tamanho das pontas dos dedos. A placa não pode ser operada com outros objetos e não ligará, por exemplo, se o seu animal de estimação passar por cima da placa.

## 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.

# Indução de utilização

## 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

O tempo até à fervura é muito rápido graças aos altos níveis de calor da placa de indução. Cozinhar alimentos demora o mesmo tempo que com outros tipos de cozedura.

## Limpar

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

### Um ruído como tiquetaque

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

### As panelas fazem ruído

As panelas podem fazer algum ruído durante a cozedura. 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.

### A ventoinha faz ruído

Para alargar a vida útil da eletrónica, o eletrodoméstico está equipado com uma ventoinha. Se utilizar o eletrodoméstico intensamente, a ventoinha é ativada para arrefecer o mesmo e irá ouvir um som de zumbido. A ventoinha funciona durante alguns minutos após a placa ter sido desligada.

## Panelas para cozinhar por indução

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

- Panelas que já tenham sido usadas para cozinhar num fogão a gás não são adequadas para usar 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.

## SUGESTÃO!

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.

### Adequado

Panelas especiais de aço inoxidável

### Não adequado

Loiça de barro

Continuação da tabela da página anterior

Adequado	Não adequado
Classe de indução	Aço inoxidável
Panelas esmaltadas resistentes	Porcelana
Panelas de ferro esmaltado	Cobre
	Plástico
	Alumínio

## CUIDADO!

Tenha cuidado com as panelas de folha de aço esmaltada:

- o esmalte pode soltar-se do aço em regulações elevadas se a frigideira ferver a seco;
- as regulações com um alto nível de potência podem fazer com que a base da frigideira fique deformada.

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. Isto poderá dar azoa rachas no topo de vidro e o derretimento da base da panela. Danos advindos da utilização de panelas inadequadas ou de fervura a seco estão excluídos da garantia.

### **Diâmetro do recipiente**

O diâmetro do fundo da panela deve ser de, pelo menos, 12 cm. Se uma panela for muito pequena, a zona não irá funcionar.

### **Panelas de pressão**

A cozedura de indução é adequada para 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.

# Utilização do queimador para wok

## 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

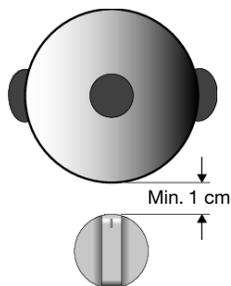


certo

## Panelas adequadas

Use apenas panelas com um diâmetro adequado. A panela não deve ultrapassar a borda da placa. Nunca use panelas pequenas em bicos grandes. As chamas não devem tocar nos lados da panela. Consulte a tabela.

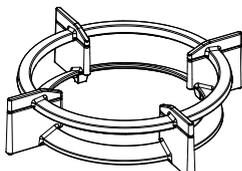
Queimador	Diâmetro mínimo do fundo da panela	Diâmetro máximo do fundo da panela
Queimador para wok	22 cm	30 cm



## ⚠ 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 descolorir ou deformar o botão ou a parede.

## Anel de wok



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.

## NOTA!

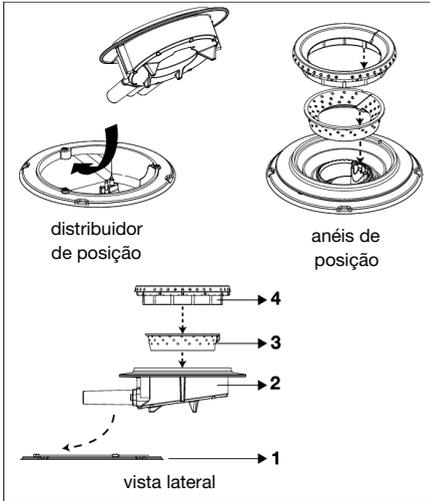
Utilize apenas o anel de wok no suporte para wok em combinação com um wok (de base redonda). O anel de wok pode perder a cor se for utilizado na regulação de selagem.

# Utilização do queimador para wok

## 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.

## Posição do queimador do wok



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

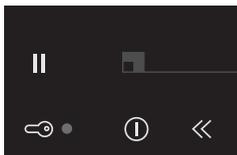
1. Coloque o distribuidor do queimador (2) no revestimento do queimador (1).
2. Utilize as pontas para colocar o anel interior (3) no distribuidor do queimador (2).
3. Utilize as pontas para colocar o anel exterior (4) no distribuidor do queimador (2).

# Operação

## 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.



### Colocar a placa em modo standby eco

Prima brevemente o botão de chave.

*Poderá ouvir um único sinal sonoro.*

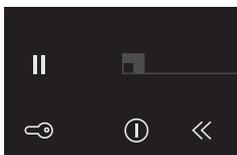
*O modo de espera/eco está ativo, a luz vermelha ao lado do botão de chave pisca lentamente.*

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

## 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.

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 chave pisca lentamente.*

Prima brevemente o botão de chave para ativar o modo de espera.

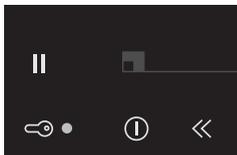
*Ouvirá um único sinal sonoro. Todas as luzes da placa estão apagadas, exceto possivelmente o indicador de calor residual "H".*

## SUGESTÃO!

A placa utiliza menos de 0,5 Watt no modo standby eco. Após 30 minutos no modo standby a placa irá passar automaticamente para o modo standby eco para evitar consumo de energia desnecessário.

## O modo de 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.



## Ligar o bloqueio infantil

1. Prima o botão de chave durante 2 segundos.

*Ouvir-se-á um sinal sonoro duplo. Todos os botões estão agora inativos, exceto o botão de chave.*

*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.*

2. Prima o botão novamente durante 2 segundos para colocar a placa com bloqueio à prova de criança.

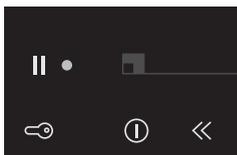
*Será ouvido um único sinal sonoro. A placa de cozinha está agora no modo de espera. A luz vermelha ao lado do botão de chave está desligada.*

## SUGESTÃO!

Configure a placa para o modo de bloqueio infantil antes de limpar a placa para evitar que ligue acidentalmente. Quando a placa estiver configurada para bloqueio infantil, utiliza pouca energia tal como acontece quando está em modo standby eco.

## Pausa

Com esta função de pausa, pode definir toda a placa para "pausa" durante 5 minutos durante a cozedura. O fornecimento de energia à zona de cozedura é interrompido sem perder as regulações. No entanto, lembre-se que a zona de cozedura permanecerá quente durante algum tempo; de preferência, retire os pratos mais delicados da zona de cozedura.



## Colocar a placa em modo de pausa

Prima o botão de pausa uma vez. Irá ouvir o bip duplo, as configurações mudam para uma configuração de mínimo e a luz vermelha ao lado do botão de pausa pisca.

*Quaisquer temporizadores de cozinha/temporizadores param.*

*Todas as zonas de cozedura são automaticamente alteradas para uma configuração de mínimo.*

*Todos os botões estão inativos, exceto o botão de chave e o botão de pausa. O botão ligar/desligar das zonas de cozedura individuais também permanece ativo. No entanto, reagem com um atraso de dois segundos para que possa limpar o painel de controlo.*

- Se premir o botão de pausa novamente dentro de 5 minutos, o processo de cozedura em pausa será retomado.

Irá ouvir um bip duplo, a placa volta às configurações indicadas antes da pausa.

- Se não realizar qualquer ação dentro de 5 minutos:

Todas as zonas de cozedura serão 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.

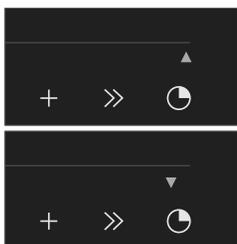
A placa muda automaticamente do modo de pausa para o modo standby eco após 25 minutos.

# Operação

## Reconhecer um modo

Modo standby eco	A luz vermelha ao lado do botão de chave pisca lentamente.
O modo standby	Nenhuma luz acesa.
O modo de bloqueio infantil	A luz vermelha ao lado do botão de chave está constantemente acesa.
O modo de pausa	A luz vermelha ao lado do botão de pausa pisca.

## Temporizador/Temporizador de cozinha



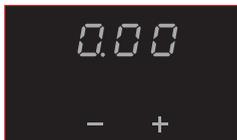
<b>Função do temporizador</b>	<b>A função do temporizador de cozinha</b>
Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para cima.	Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para baixo.
O tempo aumenta na função do temporizador.	O tempo diminui na função 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 for premido, a função do temporizador liga, automaticamente, após 3 segundos, se nada fizer.	A função do temporizador de cozinha pode ser alcançada a partir da função de temporizador premindo o botão + vermelho ou o botão - vermelho.

### NOTA!

Por conjunto de duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) um temporizador/temporizador de cozinha está disponível.

O temporizador/temporizador de cozinha só pode ser ligado a uma das zonas por conjunto de duas zonas de cozedura.

A função de temporizador/temporizador de cozinha pode também ser utilizada sem ativar uma zona de cozedura a acompanhar.



## Ligar o temporizador

1. Prima o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura uma vez. O visor do temporizador acende e irá ver três zeros a piscar. Por baixo, aparecem um + e um -.

*Se não configurar um 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 diminui.*

2. Prima o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura novamente para o desligar.

## Ligar o temporizador de cozinha

1. Prima uma vez o botão de temporizador/temporizador de cozedura da zona de cozedura.
2. 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 pequena a aponta para baixo acende. O tempo está a contar.

3. Prima mais uma vez o botão do temporizador/cozedura para o desligar novamente.

## 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 a apontar para baixo continua a piscar. Prima o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura novamente para desligar o alarme de temporizador de cozinha.

## Ajustar a duração de cozedura

1. Ligar o temporizador de cozinha.

Botão	Passos de x por contacto de botão	Tempo
+	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.

# Operação

## SUGESTÃO!

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

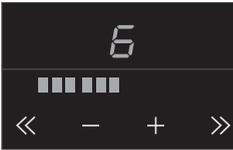
## Ligar e desligar o alarme

1. Prima o botão on/off mais à esquerda duas vezes.
2. Prima e mantenha premido o botão << e o botão + simultaneamente até ouvir um apito.  
*O apito está agora desligado para todas as operações de botão, exceto para o botão de pausa e o botão de bloqueio infantil.*
3. Utilize a mesma combinação de botão para ligar o som de volta.

## NOTA!

Note: o alarme de temporizador de cozinha e o apito para mensagens de erro não pode ser desligado.

## Ligar a placa e configurar a alimentação



1. Prima o botão de chave.  
*Poderá ouvir um único sinal sonoro.*
2. Coloque uma panela no meio da uma zona de cozedura.  
*O APd deteta uma frigideira e aparece um "-" intermitente no visor. Se não fizer mais nada, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após 10 segundos.*
3. Prima o botão + ou -, ou o botão << ou >> para selecionar a configuração desejada. A zona de cozedura arranca automaticamente no nível que foi configurado (quando uma panela é detetada).
  - Se premir o botão + ou - primeiro, surge o nível 6.
  - Se premir primeiro o botão >>, o nível 12 + "reforço" surge no visor. Este é um "reforço" de nível de potência e pode utilizar esta configuração se desejar que os pratos ferveram rapidamente.
  - Se premir o botão << primeiro, irá surgir o nível 1.

### NOTA!

Se a função APd estiver desligada, ative uma zona de cozedura utilizando o botão de ligar/desligar.

### Ligar/desligar a deteção de panela automática (APd)

Se, após a placa ter sido ligada, uma panela é colocada numa zona de cozedura inativa, os controlos operativos correspondentes acendem e isto pode ser utilizado imediatamente (sem operar o interruptor on/off). Se a zona de cozedura não for ativada durante 10 segundos, a luz apaga-se.

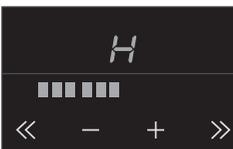
Pode ser reativada removendo a panela e depois substituindo-a ou utilizando o interruptor on/off.

Esta função é ativada de forma padrão, mas também pode ser desligada. Isto é conseguido desligando a placa e operando "Menu" e o botão "on/off" no painel de controlo do lado esquerdo durante 5 segundos. "APd OFF" irá surgir no visor. Ao repetir este processo, a função pode ser reativada e "Apd On" irá surgir no visor.

### NOTA!

Se a placa não detetar uma panela (de ferro) após a potência de cozedura ter sido configurada, o visor irá piscar e a placa irá ficar fria. Se uma panela (de ferro) não for colocada na zona de cozedura dentro de 1 minuto, a zona de cozedura irá desligar automaticamente.

## Indicador de calor residual

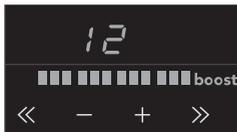


Uma zona de cozedura que tenha sido intensamente utilizada irá reter o calor durante vários minutos após ter sido desligada. Um "H" surge no visor enquanto a zona de cozedura estiver quente.

# Operação de indução

## 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 frigideira numa zona de cozedura e ligue a zona de cozedura.
2. Prima o botão >> imediatamente após ter ligado a zona.  
*"12" e "reforço" surgem no visor.*

## Desligar "reforço"

*"Reforço" foi ligado, o visor exibe o nível 12 e "reforço".*

1. Prima o botão << ou o botão -.  
*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 bip e o nível no visor desaparece. A zona de cozedura foi totalmente desligada.*

## NOTA!

Se uma zona de cozedura tiver sido configurada para um nível de potência e quer utilizar "reforço", prima várias vezes o botão >> ou o botão + da zona de cozedura em questão.

## 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.

## Zona de indução de ponte

As zonas Bridge Induction podem ser ligadas umas às outras. Isto cria 1 zona grande que pode ser utilizada, por exemplo, para um grande tabuleiro de peixe ou para uma frigideira grande à mesma potência.

- Se as zonas Bridge Induction estiverem ligadas, não podem ser configuradas para "reforço" e as funções de menu não podem ser utilizadas.
- Utilize um tabuleiro ou outro recipiente que cubra pelo menos uma das zonas Bridge Induction ao meio.

## Ativar zonas de ligação Bridge Induction



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 duas teclas ao mesmo tempo (durante alguns segundos): O botão << na zona de Bridge Induction traseira e o botão >> na zona de Bridge Induction dianteira.  
*'br' irá surgir no visor na zona traseira. Depois utilize o controlo da zona dianteira para configurar um nível de cozedura para ambas as zonas.*
4. Configure o nível de cozedura desejado utilizando o botão + ou -, ou o botão << ou >> da zona dianteira. Ambas as zonas são aquecidas no nível configurado.

## Desativar zonas de ligação Bridge Induction

Prima duas teclas ao mesmo tempo (durante alguns segundos): O botão << na zona de Bridge Induction traseira e o botão >> na zona de Bridge Induction dianteira.

*As zonas já não estão ligadas. O visor da zona de cozedura traseira diminui e a regulação 1 aparece no visor da zona de cozedura frontal.*

Ou:

Prima o botão ligar/desligar da zona de cozedura frontal para desligar ambas as zonas de cozedura. *Irá ouvir um bip 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.

*Ouvirá um único sinal sonoro e o controlo deslizante escurece.*

- 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 brevemente o botão de chave para desligar todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo.

*Ouve-se um único sinal sonoro. A luz vermelha ao lado do botão de chave piscará lentamente.*

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

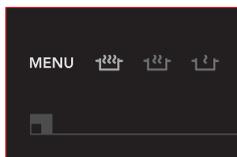
## Programas de cozedura automática

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.

Os programas de cozedura baseiam-se em quantidades regulares.

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

# Operação de indução



## Para configurar um programa automático

A zona de cozedura é ligada.

1. Prima o botão menu.  
*Uma série de 6 ícones acender-se-ão, um dos quais mais brilhantes que os outros.*
2. 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 utilizar os botões seguintes para voltar ao processo de cozedura manual: <<, +, -, >>.

## NOTA!

Nota: os programas de cozedura não funcionam se as zonas estiverem ligadas.



## Função de aquecimento/cozedura

Esta função ferve (100 °C) os conteúdos da panela e mantém-os a ferver. Pode ser ouvido um bip quando o conteúdo está a cozinhar, ou se comida tiver de ser adicionada.



## 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.



## Função de manter quente

A temperatura de um 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.



## Função de Wok

A regulação de wok proporciona uma temperatura ótima de wok, tanto para o óleo como para o wok. Após o sinal sonoro, a frigideira atingiu a sua temperatura, o óleo pode ser colocado na frigideira e, em seguida, no prato.



## **Função de tostar**

A configuração de tostar proporciona uma temperatura de tosta otimizada.

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



## **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.

# Operação de indução

## Definições para cozinhar

Uma vez que as configurações dependem da quantidade e da composição dos Conteúdos 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;
- fritar peixe;
- fritar omeletes;
- fritar batatas;
- fritar.

### **Utilizar a configuração 7 e 8 para:**

- fritar panquecas;
- fritar fatias grossas de carne panada;
- fritar bacon;
- fritar batatas cruas;
- fazer torradas;
- fritar peixe;
- cozinhar massa;
- fritar fatias finas de carne;
- assar grandes pedaços de carne.

### **Utilizar a configuração 4 a 6 para:**

- cozinhar totalmente alimentos;
- descongelar vegetais rijos;
- fritar tiras grossas de carne;
- vapor.

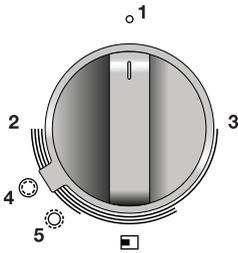
### **Utilizar a configuração 1 a 3 para:**

- ferver caldos;
- escalfar;
- manter quente;
- estufar carnes;
- ferver vegetais;
- derreter chocolate;

# Funcionamento de queimador para wok

## Ignição e ajuste

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.
3. Rode o botão giratório de controlo de wok para a configuração de mínimo (3).
4. Se desejado, rode o anel seletor de wok para a configuração de assado (5). O anel interior (configuração de wok) irá desligar e o anel exterior (configuração de assado) irá acender.
5. O queimador de wok irá colocar-se automaticamente na configuração de wok se o botão giratório de controlo do queimador de wok estiver colocado em 0.

## NOTA!

É possível alternar entre configuração de wok e configuração de assado e vice-versa durante a cozedura.

Se o botão giratório de controlo estiver na configuração off (configuração 0), o anel seletor não pode ser alterado para a configuração de assado. Coloque sempre este botão giratório totalmente em 0!

## Tampo de vidro de limpeza

### SUGESTÃO!

Configure o bloqueio infantil antes de iniciar a limpeza da placa.

#### 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 marcas de água e calcário com vinagre.
- Marcas de metal (causadas por deslizamento de painelas) podem ser difíceis de remover. Estão disponíveis agentes especiais.
- Utilize uma espátula para remover derrames de comida. Plástico e açúcar derretido são mais bem removidos com uma espátula de vidro.

### 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.

## Limpar os elementos do queimador para wok

### 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 em esmalte (suportes de panela, tampas de queimadores)

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.

#### 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!

## Geral

**NOTA!**

Se notar alguma fissura na parte superior do vidro (por mais pequena que seja), desligue imediatamente a placa, desligue a placa da tomada e feche a alimentação do gás.

Contacte o departamento de atendimento ao cliente.

Sintoma	Possível causa	Solução
<b>Queimador para wok</b>		
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. Código de erro F4-066 1) 	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/sequa a vela incandescente.
	Partes do queimador mal substituídas.	Utilize os centralizadores para reunir as partes do queimador.
	Partes do queimador sujas/húmidas.	Limpe/sequa 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/sequa 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.

# Falhas

Continuação da tabela da página anterior

Sintoma	Possível causa	Solução
O queimador apaga-se após a ignição. Código de erro F3 <sup>1)</sup>	O termopar (2) está sujo.	Limpe/sequê o termopar.
Placa de vidro de cerâmica danificada		Fechê o interruptor principal de gás e retire a ficha da tomada. Contacte o seu instalador.  Atenção! Não coloque placas de vidro-cerâmica partidas no contentor do vidro, entregue-a num ecocentro do município.
Outros códigos de erro.		Contactar a assistência técnica.

<sup>1)</sup> Repor o código de erro: desligue/ligue a placa de cozinha utilizando o botão de chave. Em seguida, ligue a zona de gás utilizando o controlo deslizante.

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

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

Identificação do modelo	HIG1995AB	HIG1995AF
Tipo de placa	Placa de indução de gás	Placa de indução de gás
Número de zonas de cozedura elétricas e/ou áreas	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 não circulares ou áreas: comprimento e largura de área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica ou área	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ ) em Wh/kg	188,8	188,8
Número de queimadores a gás	1	1
Eficiência energética por queimador de gás (queimador de gás EE) em %	56,5	56,5

## **Segurança**

Se as instruções e as advertências não forem respeitadas, o fabricante não poderá ser responsabilizado por quaisquer danos resultantes.

- 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.
- Verifique se o aparelho foi danificado durante o transporte. Não ligue um aparelho danificado.
- 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.
- Para eletrodomésticos de classe I, verifique se o sistema elétrico da sua casa fornece uma ligação à terra adequada.
- A tomada de parede e a ficha do aparelho devem estar sempre acessíveis.
- Se um eletrodoméstico 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 desligar totalmente segundo as condições de sobretensão de categoria III, os meios para 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 montado no cabo de alimentação permitirá cumprir este requisito.

- O cabo de ligação deve estar solto e não sair por uma gaveta.
- Para a ligação, utilize um cabo aprovado com os diâmetros corretos do cabo adequados à ligação. O invólucro do cabo deve ser feito de borracha (de preferência do tipo H05V2V2 ou H07V2V2).
- Antes de ligar o eletrodoméstico, assegurar que a tensão indicada na placa está de acordo com a tensão da corrente da casa.
- A ligação deve ser ajustada à corrente e fusíveis.
- O aparelho não deverá ser ligado à rede elétrica através de um adaptador de várias fichas ou de um cabo de extensão, uma vez que não é possível garantir a utilização segura do equipamento.
- Depois da instalação, as peças com corrente elétrica e as peças isoladas devem ser protegidas de contacto.

-  CUIDADO!

A não utilização de parafusos ou fixadores para a instalação, tal como descrito nas instruções de instalação, pode resultar em choque elétrico.

## 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.

# Instalação

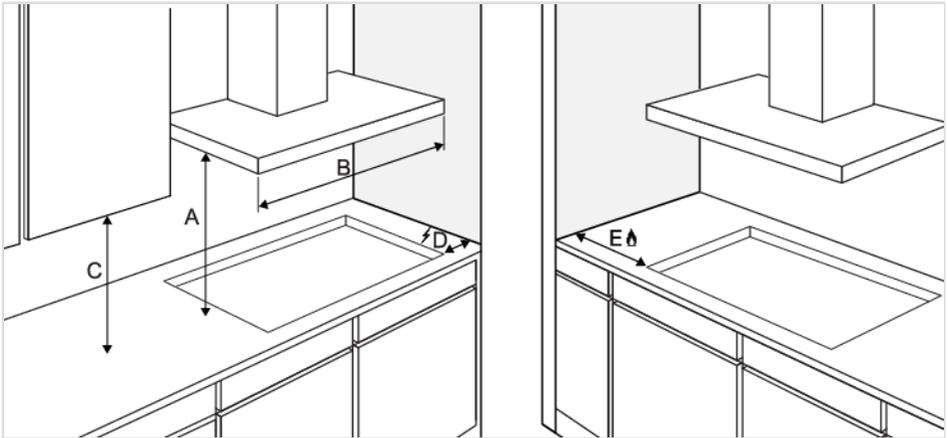
- A mangueira de segurança não deve ficar dobrada nem ficar em contacto com peças móveis de aparelhos da cozinha.
- A válvula de fornecimento de gás deve estar sempre numa posição acessível.
- Este aparelho não pode ser convertido para GPL (não há kit de conversão disponível para este modelo).

## **Assistência**

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de iniciar qualquer trabalho de reparação.
- As peças defeituosas só poderão ser substituídas por peças originais. O fabricante só poderá garantir que as peças originais satisfazem os requisitos 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.

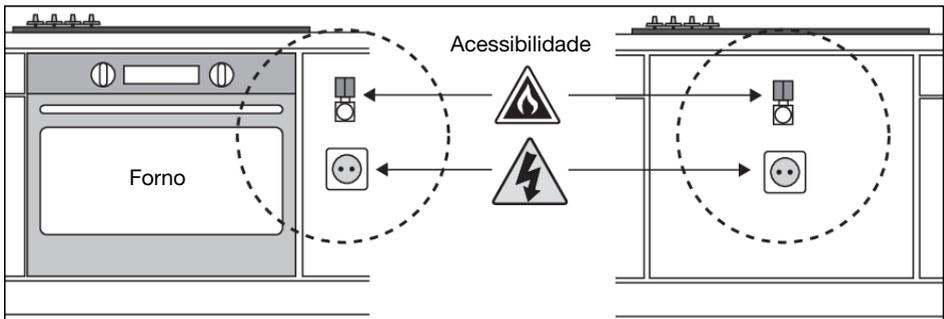
## Preparações para a instalação

### Espaço livre à volta do aparelho



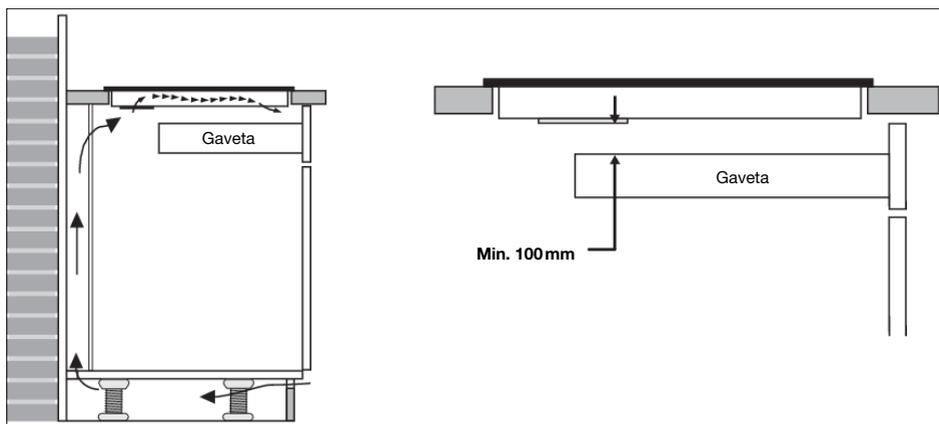
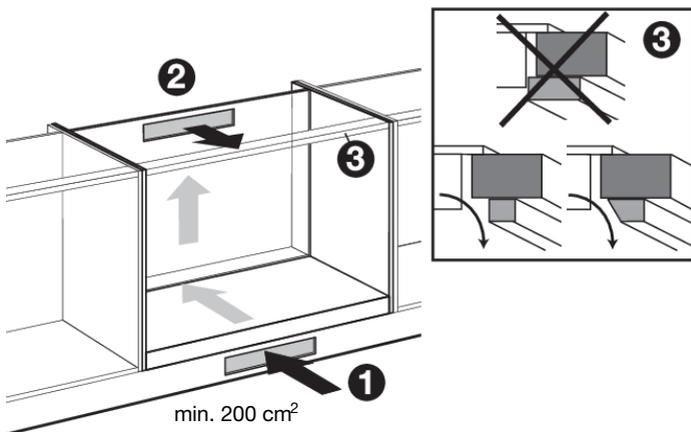
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

### Acessibilidade



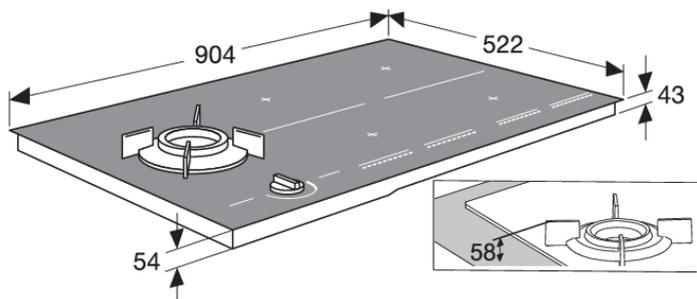
# Instalação

## Ventilação

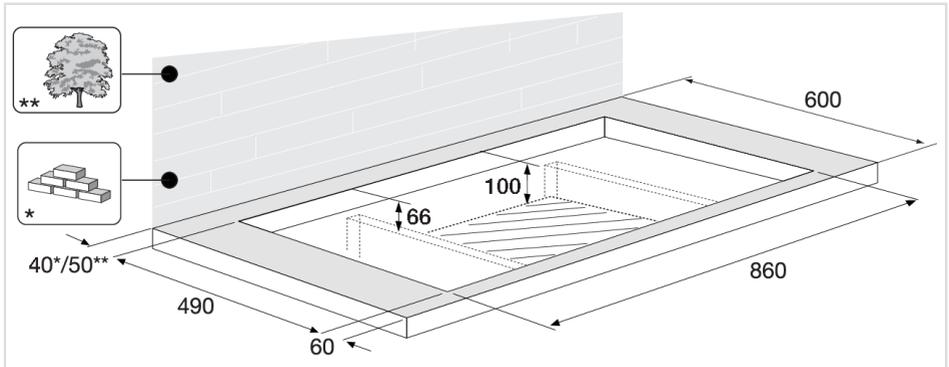


## Encastre

### Dimensões do aparelho



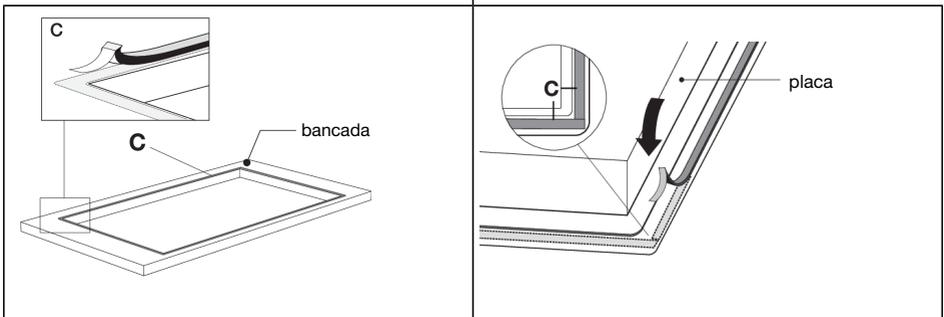
## Recorte na bancada



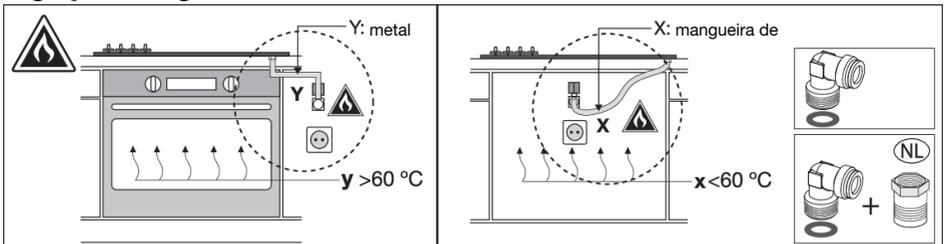
## Fita vedante

Pingadeira de aço inoxidável

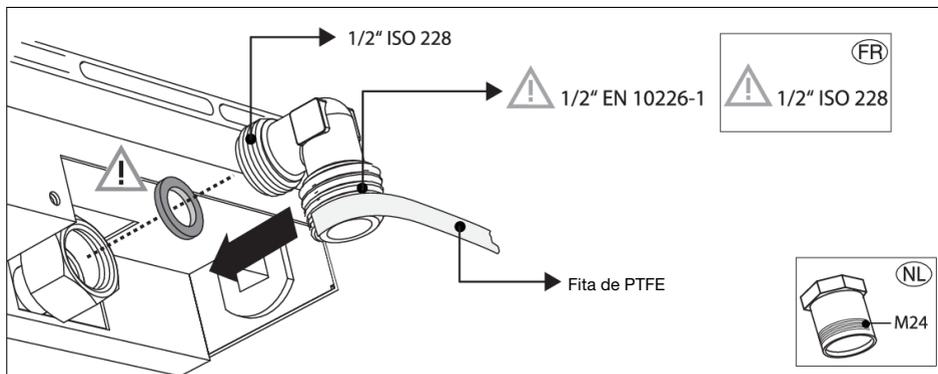
Pingadeira de vidro



## Ligação de gás



# Instalação

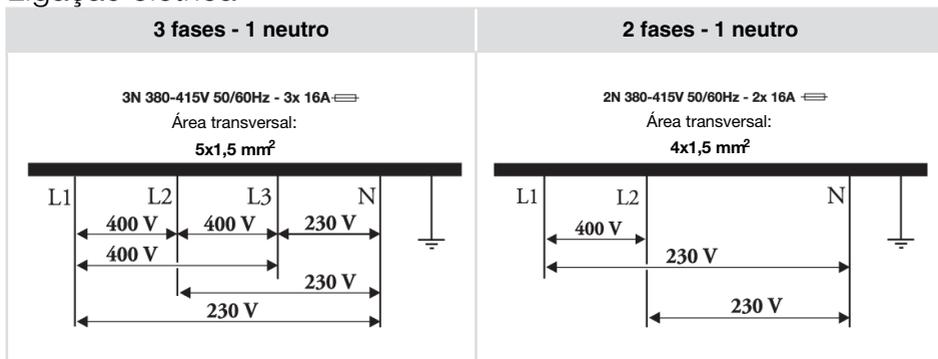


	<b>G20/20 mbar</b>	<b>G30/31 28-30/37 mbar</b>
Queimador para wok	6,0 kW	4,5 kW

## ⚠ CUIDADO!

Este aparelho não pode ser convertido para GPL (não há kit de conversão disponível para este modelo).

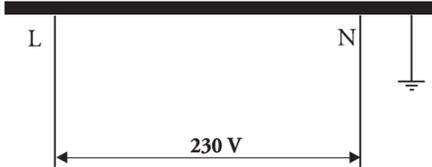
## Ligação elétrica



## 1 fase - 1 neutro

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇔

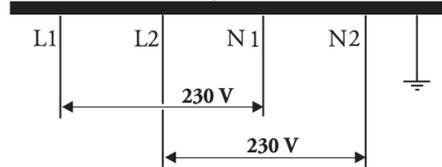
Área transversal:  
3x4 mm<sup>2</sup>



## 2 fases - 2 neutros (apenas para NL)

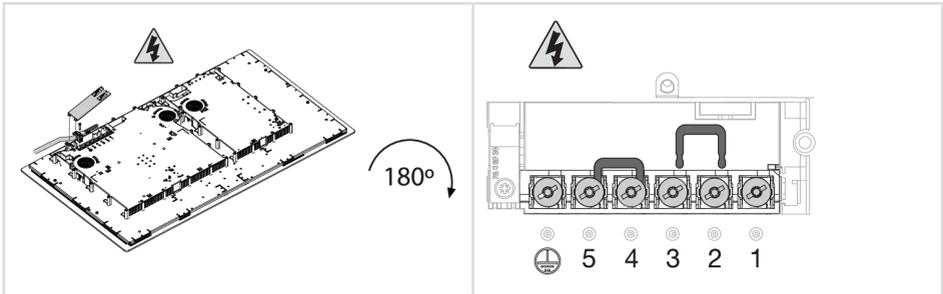
2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇔

Área transversal:  
5x1,5 mm<sup>2</sup>



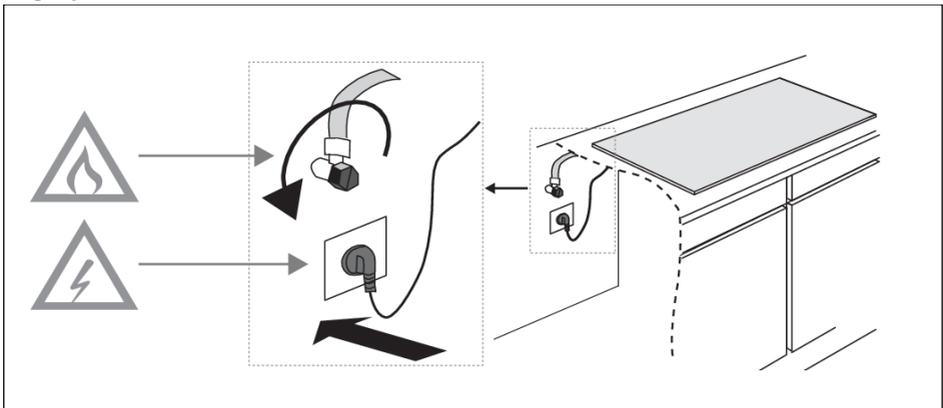
## NOTA!

Consulte os diagramas de cablagem na parte inferior do aparelho.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

## Ligação & testes



# Instalação

## CUIDADO!

Verificar se as conexões estão vedadas a gás.

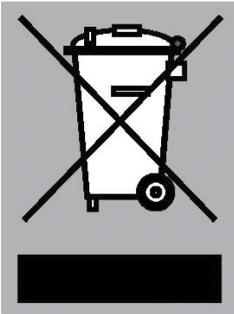
## Eliminação do aparelho e da embalagem

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)



867036-a8

CE

*Reservamo-nos o direito de fazer alterações.*