



Instruções de utilização

Placa de indução

HI1655MF / SIVK6ETA

Pictogramas utilizados



Informações importantes



Dica

ÍNDICE

A sua placa de indução

Introdução	4
Painel de controlo	5
Descrição	6

Instruções de segurança

Segurança de temperatura	7
Limitador de tempo de cozedura	7

Utilização

Utilizar os controlos táteis	8
Cozedura de indução	8
Como funciona o trabalho de indução	9
Ruídos de indução	9
Painéis	10

Operação

Ligar a placa e a configuração da alimentação	12
Indicador de calor residual	12
Reforço	13
Duas zonas de cozedura uma atrás da outra	13
Como ligar as zonas de indução “Bridge”	14
Desligar	14
Modo de standby	15
Modo eco standby	15
Bloqueio infantil	16
Pausa	17
Reconhecer um modo	17
Temporizador/Temporizador de cozinha	18
Ligar e desligar o alarme	20
Deteção de panela automática	20
Programas de cozedura automática	20
Cozinha saudável	23
Configurações de cozedura	24

Manutenção

Limpeza	25
---------	----

Erros

Geral	26
Tabela de resolução de problemas	30

Aspetos ambientais

Informações de acordo com o regulamento (UE) 66/2014	28
Eliminação da embalagem e do eletrodoméstico	29

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.

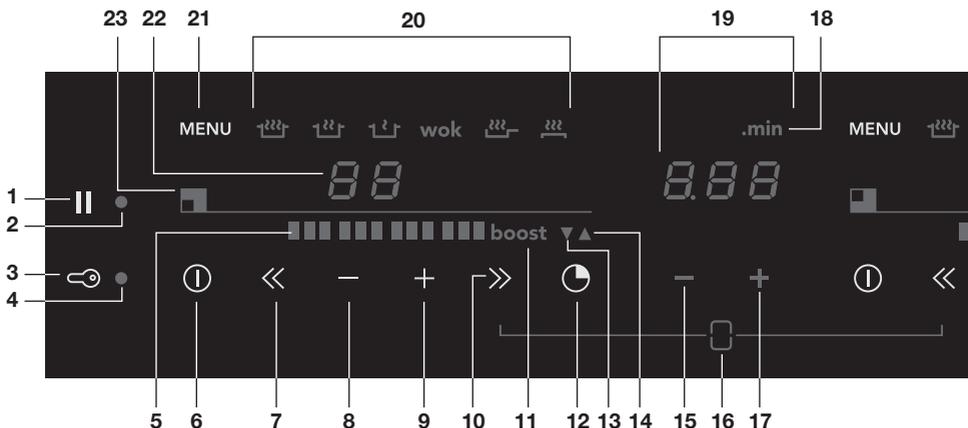
O manual também serve como material de referência para técnicos de serviço. **Portanto, guarde o cartão de identificação de eletrodoméstico no espaço indicado para tal, na traseira do manual.**

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

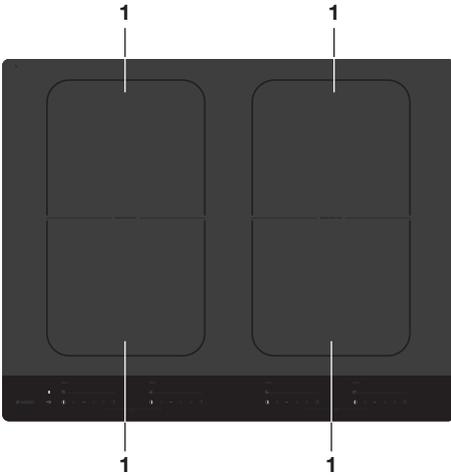
Painel de controlo



1. Botão de Pausa
2. Indicador de pausa
3. Botão de bloqueio infantil/standby Eco
4. Indicador de bloqueio à prova de crianças/Standby Eco
5. Indicador de nível em cubos
6. Botão on/off
7. Reduzir a potência rapidamente
8. Reduzir a potência
9. Aumentar a potência
10. Aumentar a potência rapidamente
11. Reforço
12. Botão de alarme/temporizador
13. Indicador de relógio de alarme
14. Indicador de tempo de cozedura
15. Botão "Reduzir o tempo"
16. Função "Bridge" (Estão ligadas duas zonas; isto cria uma zona "grande". Controle 2 zonas com um deslizador).
17. Botão "Aumentar o tempo"
18. Indicador "Minutos após o ponto"
19. Alarme/temporizador
20. Funções do menu
21. Botão menu
22. Indicador de nível
23. Indicador de zona de cozedura

A SUA PLACA DE INDUÇÃO

Descrição



1. Zona adaptativa 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas que podem ser ligadas)



Antes da utilização, leia primeiro as instruções de segurança separadas

Segurança de temperatura

- Um sensor mede, continuamente, a temperatura de determinadas partes da placa. Cada zona de cozedura 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



- O limitador de tempo de cozedura é uma função segura do seu eletrodoméstico. Irá funcionar se se esquecer se desligar a placa.
- Dependendo da configuração que escolheu, o tempo de cozedura será limitado da seguinte forma:

Configurações	A zona de cozedura desliga automaticamente após:
1 e 2	9 horas
3, 4 e 5	5 horas
6, 7 e 8	4 horas
9	3 horas
10	2 horas
11 e 12	1 hora

O limitador de tempo de cozedura desliga as zonas de cozedura se o tempo na tabela tiver terminado.

Configurações	A zona de cozedura muda automaticamente para a configuração 12 após:
reforço	10 minutos

Utilizar os controlos táteis

Os controlos táteis poderão ser de difícil habituação se estiver habituado a outros controlos (rotativos). Coloque a ponta do dedo sobre o controlo para atingir os melhores resultados. Não tem de aplicar qualquer pressão.

Os sensores táteis só reagem à pressão leve da ponta do dedo. Não opere os controlos com quaisquer outros objetos. A placa não irá ligar quando o seu animal de estimação lhe passa por cima.

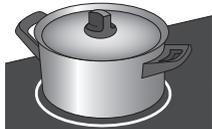
Cozedura de indução

A cozedura de indução é rápida

- 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.

A potência será ajustada

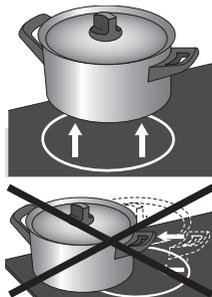
- No caso de cozedura de indução, apenas parte da zona na qual se situa a panela que é utilizada. Se utilizar uma panela pequena numa zona grande, a potência será ajustada ao diâmetro da panela. A potência irá, assim, ser mais baixa e demorará mais tempo para que a comida na panela ferva.



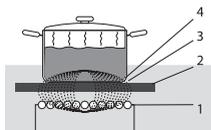
Não existe perda de calor e pegas frias com cozedura de indução.

Atenção

- 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.
- Mantenha sempre a tampa na panela enquanto cozinha de modo a evitar perda de energia.



Como funciona o trabalho de indução



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

É gerado um campo magnético no eletrodoméstico. Ao colocar uma panela com uma base de ferro numa zona de cozedura, uma corrente é induzida na base da panela. Esta corrente induzida gera calor na base da panela.

Fácil

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

Rápido

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

Limpo

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

Seguro

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

Ruídos de indução

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.

Função de alimentação automática

Quando a função de alimentação automática (APD) estiver ativa, irá ouvir um ruído de tique-taque, mesmo se a zona não estiver a ser utilizada.

Panelas

Panelas para cozedura de indução

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



Atenção

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



Dica

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

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

É aconselhado que utilize as panelas recomendadas pela ASKO para os programas de cozedura automática.



Atenção

Tenha cuidado com as painéis de folha de aço esmaltada:

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



Atenção

Nunca utilize painéis 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 azo a rachas no topo de vidro e o derretimento da base da placa. Danos advindos da utilização de painéis inadequados ou de fervura a seco estão excluídos da garantia.

Diâmetro de placa mínimo

O diâmetro do fundo da placa deverá ser de, pelo menos, de 12 cm. Irá atingir os melhores resultados utilizando uma placa com o mesmo diâmetro da zona. Se a placa for muito pequena, a zona não irá funcionar.

O comprimento de um tabuleiro de peixe (placa oval), utilizada na zona vario, deverá ser de pelo menos 22 cm.

Painéis de pressão

A cozedura de indução é adequada a cozedura em painéis de pressão. A zona de cozedura reage muito rapidamente e a placa de pressão fica rapidamente com pressão. Assim que desligar uma zona de cozedura, o processo de cozedura para imediatamente.

Ligar a placa e configurar a alimentação

As zonas de cozedura têm 12 níveis. Além disso, existe um nível “reforço”.

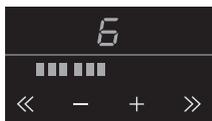
1. Coloque uma panela no meio da uma zona de cozedura.
2. Prima o botão de bloqueio infantil.

Irá ouvir um bip único.

3. Prima o botão on/off da zona de cozedura em questão.

Um “-” a piscar surge no visor e irá ouvir um bip único. Se não forem tomadas outras providências, a zona de cozedura irá desligar automaticamente após alguns segundos.

4. 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.



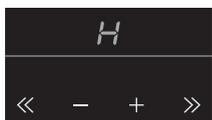
Dicas

- Com o botão + ou - pode aumentar ou reduzir a configuração de potência, passo a passo. Ao premir o botão << ou >>, pode aumentar ou reduzir a configuração de potência rapidamente.
- Premir e manter premido o botão <<, -, + ou >> para configurar o nível de potência desejado mais rapidamente.

Deteção de panela

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 (“Panelas”).

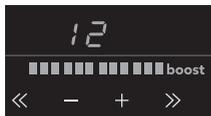
Indicador de calor residual



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.

Reforço

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



Ligar “reforço”

1. Coloque uma panela na zona de cozedura.
2. Prima o botão >> imediatamente após ter ligado a zona.

Nível 12 e “reforço” surge no visor.

- 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.

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.

Duas zonas de cozedura uma em frente à outra.

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

Como ligar as zonas de indução “Bridge”

As zonas de indução 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 panela grande.

- Se as zonas de indução estiverem conectadas, não podem ser configuradas para reforço e as funções de menu não podem ser utilizadas..
- Utilize um tabuleiro (peixe) onde pelo menos uma das posições central/média das zonas seja coberta.

Ativar o modo “Bridge”

1. Coloque a panela grande em ambas as zonas de cozedura para que estas fiquem bem cobertas.
2. Ligue a zona de cozedura dianteira.
3. Segure duas teclas ao mesmo tempo (durante alguns segundos): prima o botão << na zona vario traseira, e depois prima o botão >> na zona vario 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 o modo “Bridge”

1. Prima simultaneamente o botão >> na zona zonav dianteira e o botão << na zona vario mais atrás para desligar o nível “Bridge”.
A zona dianteira vai além do nível configurado na ‘função bridge’.

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.

Desligar

Desligar uma zona de cozedura

Prima o botão on/off da zona de cozedura que quer desligar.

Irá ouvir um bip e o nível no visor desaparece.

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



Desligar todas as zonas de cozedura

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

Irá ouvir um bip. O indicador de bloqueio à prova de criança vermelho ao lado do botão de bloqueio infantil irá piscar muito lentamente.

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

Modo standby

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

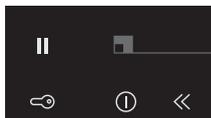
A partir do modo standby pode começar a cozinhar diretamente premindo o botão on/off da zona de cozedura desejada.

Alterar a placa de modo standby eco para modo standby.

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

- Prima o botão de bloqueio infantil durante um curto período para o modo standby.

Será ouvido um bip único. Todas as luzes da placa desligam.



Modo standby eco

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

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



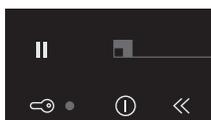
Sabia que

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

Colocar a placa em modo standby eco.

- Prima o botão de bloqueio infantil.

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



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



Sabia que

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

Bloqueio infantil

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

Ligar o bloqueio infantil

1. Prima o botão de bloqueio infantil durante dois segundos.
Irá ouvir um bip duplo. Todos os botões estão agora inativos, exceto o botão de bloqueio infantil. 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 bip único. A placa está agora em modo standby. A luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil está desligada.



Dica

Configure a placa para o modo de bloqueio infantil antes de limpar a placa para evitar que ligue acidentalmente.

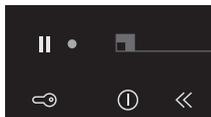


Sabia que

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 configurar toda a placa para “pausa” durante 5 minutos durante a cozedura. Desta forma, poderá deixar ou limpar a placa de forma segura durante um curto período de tempo, sem perder as configurações.



Colocar a placa em modo de pausa

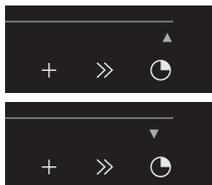
- Prima o botão de pausa uma vez.
Irá ouvir o bip duplo, as configurações mudam para uma configuração de mínimo e a luz vermelha ao lado do botão de pausa pisca.
 - ▷ Quaisquer temporizadores de cozinha/temporizadores param. Todas as zonas de cozedura são automaticamente alteradas para uma configuração de mínimo.
 - ▷ Todos os botões estão inativos exceto o botão de bloqueio infantil e o botão de pausa.
 - ▷ O botão on/off das zonas de cozedura individuais também permanecem ativas, reagem, no entanto, com um atraso de dois segundos.
- 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.

Reconhecer um modo

O modo standby	Nenhuma luz acesa.
O modo standby eco	A luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil liga e desliga lentamente.
O modo de bloqueio infantil	A luz vermelha ao lado do botão de bloqueio infantil está sempre ligada.
O modo de pausa	A luz vermelha ao lado do botão de pausa pisca.

Temporizador/Temporizador de cozinha

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



Função do temporizador	A função do temporizador de cozinha
Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para cima.	Esta função pode ser reconhecida pela pequena seta vermelha a apontar para baixo.
O tempo aumenta na função do temporizador.	O tempo diminui na função do temporizador de cozinha.
O temporizador não pode estar ligado a uma zona de cozedura.	O temporizador de cozinha pode estar ligado a uma zona de cozedura. Isto significa que a zona de cozedura desliga se o tempo configurado tiver sido ultrapassado.
Quando o botão de temporizador 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.



Atenção

- Por conjunto de duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) um temporizador/temporizador de cozinha está disponível. A 5ª zona de cozedura tem o seu próprio temporizador/temporizador de cozinha.
- 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

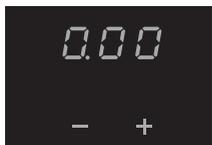
1. Prima o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura uma vez.

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 o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura uma vez.
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 o botão de temporizador/alarme da zona de cozedura novamente para o desligar.

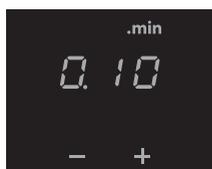
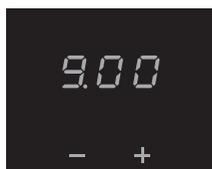


Atenção

- O temporizador de cozinha está ligado à zona de cozedura se a zona de cozedura que acompanha estiver ligada. O temporizador de cozinha para assim que a panela é removida e volta a funcionar quando a panela é novamente colocada.
- 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. Prima o botão de temporizador/alarme novamente para a zona de cozedura onde a seta vermelha a apontar para baixo está a piscar, ou retire a panela da zona para desligar o temporizador novamente.

Configurar o tempo de cozedura

- 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.



Dica

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

3. Utilize a mesma combinação de botão para ligar o som de volta.

Ligar/desligar a deteção de panela automática

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” (6) e o botão “on/off” (21) 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.

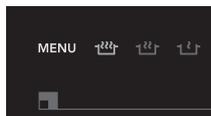
Programas de cozedura automática

A sua placa vem com 6 programas de cozedura automática. Pode configurar qualquer tempo final de um programa de cozedura automática com a ajuda da função do temporizador de cozinha (consultar a página 18). Os programas de cozedura baseiam-se em quantidades regulares. As tabelas servem como guia por causa das margens grandes pode alterar o prato de acordo com o que pretende.

Para configurar um programa automático

A zona de cozedura é ligada.

- Prima o botão menu.
Uma série de 6 ícones irá acender, um deles será mais brilhante do que os outros.
- Prima novamente o botão menu, ou prima e mantenha premido o botão menu para ir para as próximas funções do menu.
O programa de cozedura selecionado começa automaticamente após 3 segundos. Um “A” para automático surge no visor.



OPERAÇÃO

Se um programa de cozedura automática estiver ativo, pode utilizar os botões seguintes para voltar ao processo de cozedura manual: << , + , - , >> .



Atenção
Os programas de cozedura e a função de reforço não irão funcionar se as zonas estiverem ligadas.



Função de fervura**

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

Prato	Número de pessoas	Quantidade	Panela	Zona	Encher a panela até: (Iniciar processo de cozedura)
Batatas cozidas	6 - 8	1000 - 1400 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. batatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l incl. batatas
Vegetais cozidos (rijos)	4 - 6	500 - 750 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. vegetais
	6 - 8	750 - 900 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l incl. vegetais
Arroz	4 - 5	400 - 500 g	Panela alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l apenas água ¹⁾
Massa	2 - 3	200 - 300 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l apenas água ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo	3,5 l apenas água ¹⁾

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

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO.

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



Função de cozinhar em lume brando*

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

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



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.

Prato	Número de pessoas	Quantidade +/-	Panela	Zona
Todos os pratos	4	2000 g	Panela alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Panela grande (Ø 240)	Ø 260 duplo

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO.



Função de Wok*/**

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

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



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.

Prato	Número de pessoas	Quantidade	Panela	Zona
Carne, peixe	4 - 5	400 - 500 g	Frigideira	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Frigideira	Ø 260 duplo

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO.

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



Função de grelhar*/**

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

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

Cozinha saudável

Ponto de fervura de diferentes tipos de óleo

De modo a assegurar que a comida é frita da forma mais saudável possível, a Asko recomenda 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
Azeite virgem extra	160 °C
Manteiga	177 °C
Óleo de coco	177 °C
Óleo de canola	204 °C
Azeite virgem	216 °C
Óleo de girassol	227 °C
Óleo de milho	232 °C
Óleo de amendoim	232 °C
Óleo de arroz	255 °C
Azeite	242 °C

* Esta função funciona melhor com panelas recomendadas pela ASKO.

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

Configurações de cozedura

Uma vez que as configurações dependem da quantidade e da composição 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;
- Cozinhar peixe;
- Cozinhar omeletes;
- Fritar batatas;
- Fritar comida.

Utilizar a configuração 7 e 8 para:

- Fritar panquecas grossas e fatias de carne panada;
- Fritar bacon (gordura);
- Cozinhar batatas cruas;
- Fazer torradas;
- Fritar peixe;
- Cozinhar massa;
- Fritar fatias finas de carne e 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;
- Manter quente;
- Derreter queijo.

Limpeza

Dica

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 painéis) 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.



Nunca utilizar

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

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.

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.
Pode ouvir um som de tique-taque na sua placa.	Isto é causado pelo limitador de capacidade nas zonas dianteira e traseira. O tique-taque também pode ocorrer em configurações de mínimo.	Operação normal.
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 piscar.	A panela que está a utilizar não é adequada para cozedura de indução, ou tem um diâmetro inferior a 12 cm.	Utilize uma panela adequada, consultar a página 10 e 11.
Uma zona de cozedura para repentinamente de funcionar e ouve um sinal.	O tempo pré-configurado terminou.	Desligue o bip premindo o botão + ou - do temporizador.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintoma	Causa possível	Solução
A placa não funciona e nada surge no visor.	Não existe alimentação elétrica devido a um cabo com defeito, ou a uma ligação errada.	Verifique os fusíveis ou o interruptor elétrico (se não existir tomada).
Um fusível rebenta assim que a placa é ligada.	A placa foi ligada erradamente.	Verifique as ligações elétricas.
“Br” surge no visor e os controlos táteis não funcionam.	A função “Bridge” está ativada.	Desativar a função.
Código de erro F00.	O painel de controlo está sujo ou tem água em cima.	Limpe o painel de controlo.
Código de erro F0 até e incluindo F6 e FC.	Gerador com defeito.	Contacte o departamento de atendimento ao cliente.
Código de erro F7.	A temperatura ambiente não é boa.	Desligue as fontes de calor nas proximidades da placa de cozinha.
Código de erro F8 e F08.	Eletrrodoméstico sobreaquece.	O eletrrodoméstico foi desligado devido a sobreaquecimento. Deixe o eletrrodoméstico arrefecer e comece novamente numa configuração de mínimo.
Código de erro F9 e/ou bip contínuo.	O eletrrodoméstico foi ligado incorretamente e/ou a tensão principal é muito alta.	A sua ligação deve ser substituída.
Código de erro F99.	Premiu dois ou mais botões ao mesmo tempo.	Não opere mais do que um botão ao mesmo tempo.
Código de erro FA.	Tensão principal é muito baixa.	Contacte o seu fornecedor de eletricidade.
Código de erro FAN.	Circulação de ar não é boa.	Certifique-se de que os orifícios de ventilação debaixo da placa de cozedura estão abertos.
Outros códigos de erro.	Gerador com defeito.	Contacte o departamento de atendimento ao cliente.

DADOS TÉCNICOS

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

Medições de acordo com a EN60350-2

Identificação de modelo	HI1655MF
Tipo de placa	Placa de indução
Número de zonas de cozedura elétricas e/ou áreas	4
Tecnologia de aquecimento	Zonas de cozedura de indução e áreas de cozedura
Para zonas de cozedura elétrica circular: diâmetro de área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica em cm	-
Para zonas de cozedura não circulares ou áreas: comprimento e largura de área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica ou área	4 22,0x19,0 cm
Consumo energético por zona de cozedura ou área calculada por kg ($EE_{\text{placa elétrica}}$) em Wh/kg	188,8
Consumo energético para a placa calculado por kg ($EE_{\text{placa elétrica}}$) em Wh/kg	188,8

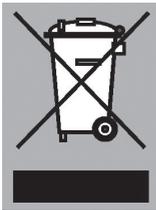
Eliminação da embalagem e do eletrodoméstico

No fabrico deste eletrodoméstico foram utilizados materiais duradouros. Certifique-se de que elimina este equipamento de forma responsável no final da sua vida útil. Peça mais informações às autoridades a este respeito.

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).

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



Como lembrete da necessidade de eliminar os eletrodomésticos separadamente, o produto é assinalado com o símbolo de um caixote de lixo com uma cruz. Isto significa que no final da sua vida útil, o produto não deverá ser eliminado como resíduo urbano. Deverá ser levado a um centro especial de recolha de resíduos diferenciados da autoridade local ou a um revendedor que forneça este serviço.

A eliminação de eletrodomésticos separadamente evita possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde advindas da eliminação inadequada e permite que os materiais que constituem o eletrodoméstico sejam recuperados para obter poupanças significativas em energia e recursos.



Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentos Europeus aplicáveis e com os requisitos listados nas normas referenciadas.



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**



842342