

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Placa de fogão por indução

PT

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

Índice

Segurança	4	Cozinhar com utensílios de cozinha Celsius°Cooking™ e programas Celsius°Cooking™	29
Introdução	9	Guia de culinária passo a passo em Celsius-Cooking.com	33
Caro cliente	9	Controlar o exaustor	34
A placa de fogão por indução	11	ConnectLife e Wi-Fi	35
Placa de fogão por indução	11	ConnectLife e ligação Wi-Fi	35
Utilização	12	Atualização de firmware	38
Usar os controlos de toque	12	Definições	39
Cozinhar por indução	12	Manutenção	42
Como funciona a indução	13	Limpeza	42
Gestão de energia	13	Deteção de problemas	43
Panelas	15	Geral	43
Ruídos da indução	16	Resolução de problemas do Wi-Fi	45
Configurações de nível de potência	17	Instalação	46
Painel de controlo	18	Segurança	46
Indicações no visor	19	Como instalar uma placa de fogão embutida	48
Operação	20	Saídas de ar no armário inferior da cozinha	50
Ligar e desligar a placa do fogão	20	Instalação nivelada à superfície da banca ...	51
Fecho de segurança infantil (Child lock)	20	Montar a junta de espuma	55
Cozinhar	21	Instalação elétrica	56
Cozedura normal	21	Ligar a placa do fogão por indução à corrente	56
Função de movimento	22	Ligação	56
Unir automaticamente zonas de indução	22	Limitador de corrente	63
Modo Chef	22	Aspectos ambientais	64
Pausa	23	Descartar o material de embalagem e o eletrodoméstico	64
Função de recolha	23	Informações de conformidade	65
Funções do programador	24		
Zona de indução quente	25		
Proteção contra sobreaquecimento	25		
Cozinhar com o menu PLUS	26		
Cozinhar com Celsius°Cooking™	28		

Este manual do utilizador fornece informações sobre a instalação e utilização segura do aparelho.

Para obter instruções e sugestões mais detalhadas, visite <https://global.asko.com/customer-care/manuals> ou leia o código QR. Este código QR pode ser encontrado na parte inferior do aparelho, com os documentos fornecidos, ou (se disponível) no guia rápido.

CUIDADO!

Antes de usar, leia as instruções de segurança primeiro!

Instruções gerais de segurança

O eletrodoméstico não se destina a ser controlado com temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.

Um fio de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou técnicos com qualificações semelhantes, para evitar perigos (apenas para aparelhos fornecidos com fio de ligação).

Não usar máquinas de limpeza a vapor ou alta pressão para limpar o eletrodoméstico; pode resultar em choques elétricos.

CUIDADO!

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

Não colocar objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa do fogão para não ficarem quentes.

Após utilização, desligue os elementos aquecedores ativando os seus comandos e não confie apenas no detetor de recipiente.

Perigo de incêndio!

Perigo de incêndio: não guardar artigos nas superfícies de indução.

Residências com crianças ou pessoas com necessidades especiais

Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o eletrodoméstico de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem a devida supervisão.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o eletrodoméstico.

CUIDADO!

AVISO: o aparelho e as peças acessíveis aquecem durante a utilização. É necessário ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças pequenas afastadas do eletrodoméstico.

AVISO: as peças acessíveis ficarão quentes durante a utilização. Para evitar queimaduras e escaldaduras, manter as crianças afastadas.

Risco de choque elétrico!

CUIDADO!

AVISO: se a superfície estiver rachada, desligar o eletrodoméstico para evitar choques elétricos.

AVISO: deixar algo a cozinhar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um fogo com água; deverá desligar o aparelho e depois cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor, para extinguir o fogo.

AVISO: risco de incêndio: nunca utilize as superfícies de indução como espaço de arrumação.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

O eletrodoméstico destina-se exclusivamente a um uso doméstico. Não o use para qualquer outra finalidade, como aquecimento da divisão, secagem de animais de estimação ou outros animais, papel, tecidos, ervas, etc. Isso pode levar a ferimentos ou risco de incêndio.

O eletrodoméstico só pode ser ligado à rede elétrica por um técnico ou especialista autorizado. A adulteração do aparelho ou a reparação não profissional do mesmo pode resultar em risco de ferimentos graves ou danos ao produto.

Se houver outro aparelho elétrico ligado a uma tomada de CA próxima do aparelho, assegurar que o fio elétrico não toca nas zonas de cozedura quentes.

Um fio elétrico danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por um técnico de manutenção autorizado, para evitar perigos.

Usar a placa de vitrocerâmica como espaço de arrumação pode resultar em riscos e outros danos. Nunca aqueça alimentos em folha de alumínio ou em recipientes de plástico na placa. Essa folha ou esses recipientes podem derreter, o que pode resultar em incêndio ou danos à placa.

Não guardar artigos sensíveis a temperatura por baixo do aparelho, tais como produtos de limpeza, detergentes, latas de spray, etc.

CUIDADO!

Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

Segurança da temperatura

Existe um sensor que mede permanentemente a temperatura de certas zonas da placa. Cada zona de cozedura está equipada com um sensor que mede a temperatura da zona de cozedura vitrocerâmica, para evitar qualquer risco de sobreaquecimento quando uma panela fica a ferver sem líquido. Caso a temperatura suba demasiado, a potência é reduzida automaticamente ou a placa desliga-se automaticamente.

Limitador de tempo de cozedura

O limitador de tempo de cozedura é uma função de segurança. Entra em funcionamento se se esquecer de desligar a placa.

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

Definição	A zona de indução desliga 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

O limitador do tempo de cozedura desliga as zonas de indução depois de passado o tempo da tabela.

Segurança

Definição	A zona de indução altera automaticamente para a definição 12 depois de:
boost	10 minutos

O limitador de tempo de cozedura para uma zona de indução específica é repostado depois de o utilizador alterar o nível de calor da zona de indução específica.

NOTA!

Os relógios associados às zonas de indução têm prioridade em relação ao limitador de tempo de cozedura.

Caro cliente

Bem-vindo à família cada vez maior da Celsius Cooking!

Orgulhamo-nos do nosso equipamento. Esperamos que este equipamento seja uma ajuda apreciada e fiável durante muitos anos.

Por favor ler o manual de instruções antes de usar o equipamento. Inclui sugestões e informações gerais sobre as configurações e ajustamentos possíveis, assim como a melhor forma de conservar o equipamento.

Esta placa de fogão foi concebida para os verdadeiros entusiastas da cozinha. Cozinhar numa placa de indução tem várias vantagens. É fácil, porque a placa reage rapidamente e também pode ser definida para um nível de calor muito baixo. Além disso, como também pode ser definida com um nível de calor muito alto, os alimentos começam a cozinhar muito rapidamente. É muito confortável cozinhar com este espaço tão amplo entre as zonas de indução.

Cozinhar numa placa de fogão por indução é diferente de cozinhar em fogões tradicionais. A indução usa um campo magnético para gerar calor, ou seja, não é possível usar qualquer panela para cozinhar. A secção sobre panelas contém mais informações sobre esta questão.

Para obter uma segurança otimizada, a placa de fogão por indução está equipada com proteções de temperatura e um indicador de calor residual, que mostram quais as zonas de indução que estão quentes.

Este manual descreve a melhor forma possível de usar a placa de fogão por indução. Para além das informações sobre o seu funcionamento, encontra também informações gerais que podem ajudar no uso deste produto. Inclui também tabelas de cozedura e sugestões para manutenção.

Ler o manual atentamente antes de usar o eletrodoméstico. Guardar num lugar seguro para referência futura.

Este manual também serve como referência para técnicos de manutenção. **Por isso, agradecemos que cole o cartão de identificação do aparelho 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.

Desfrute da sua cozinha!

Introdução

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

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Aviso – perigo de choque elétrico

SUPERFÍCIE QUENTE!

Aviso - perigo de superfície quente

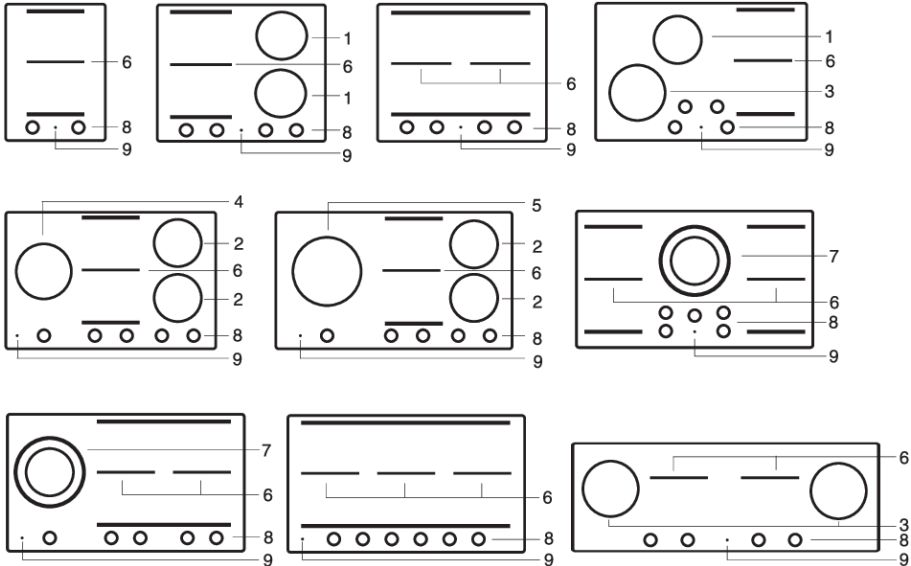
RISCO DE INCÊNDIO !

AVISO – perigo de incêndio

A placa de fogão por indução

Placa de fogão por indução (segundo o modelo)

Dado que os aparelhos para os quais estas instruções foram elaboradas podem ter características diferentes, podem ser descritas algumas funções ou equipamentos no manual que podem não estar presentes no seu aparelho.



1. Zona de indução ø 18 cm - Máx. 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Zona de indução ø 18 cm - Máx. 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Zona de indução ø 21 cm - Máx. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Zona de indução ø 21 cm - Máx. 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Zona de indução ø 26 cm - Máx. 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Duas zonas de cozimento independentes de 18 x 22 cm, que podem ser ligadas em conjunto com a função BRIDGE (PONTE) - Máx. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Anel duplo da zona de indução:
 - ø 18 cm - Máx. 1,85 - 3,0 kW (boost)
 - ø 26 cm - Máx. 2,6 - 5,5 kW (boost)
8. Painel de controlo (visível apenas quando a placa estiver ligada)
9. Tecla tátil de ligar/desligar

INFORMAÇÃO

A potência máxima de saída depende do tipo de utensílios de cozinha utilizados e da condição térmica do aparelho.

Usar os controlos de toque

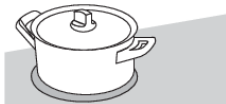
- Pode demorar algum tempo até se habituar aos controlos de toque, se estiver habituado(a) a usar outro tipo de controlos (rotativos). Colocar toda a ponta do dedo no controlo para obter os melhores resultados. Não é necessário fazer pressão.
- Os sensores de toque reagem a uma leve pressão da ponta do dedo. Não use os controlos com outros objetos.
- A placa do fogão por indução é operada com um cursor. Pode tocar numa parte seleccionada do cursor, ou deslizar num movimento circular para a direita ou para a esquerda, para reduzir o nível de calor e a temperatura.
- Para definir o nível de potência da zona de indução, tocar no ponto desejado no cursor. Conforme vai tocando no cursor, o nível de calor seleccionado aparece no visor da zona de indução.
- A parte seleccionada do cursor fica totalmente acesa.

Cozinhar por indução

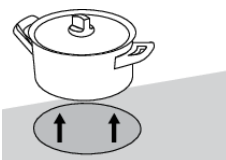
Cozinhar por indução é rápido

No início, vai surpreender-se com a velocidade da cozedura por indução. Especialmente em definições mais altas, os alimentos e os líquidos ferverão muito rapidamente.

É melhor não deixar as panelas sem vigilância para evitar que transbordem ou sequem ao ferver.



Mantenha sempre a tampa na panela durante a cozedura, de modo a evitar a perda de energia e, portanto, a perda de temperatura.



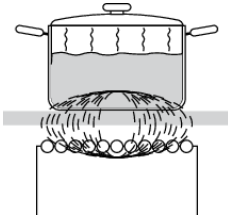
Atenção

Colocar apenas panelas com uma base limpa sobre a superfície do fogão e não arrastar as panelas para as deslocar.

Grãos de areia, sal, açúcar ou cristais podem causar arranhões que não podem ser removidos.



Como funciona a indução



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

Fácil

Os controlos eletrónicos são exatos e fáceis de configurar. Na definição mais baixa, pode derreter chocolate diretamente na panela, por exemplo, ou cozinhar ingredientes que normalmente faria 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 muito fácil de limpar porque as zonas de indução não ficam mais quentes do que a panela em si, por isso restos de comida não ficam queimados na zona de cozinhar.

Seguro

O calor é gerado no interior da panela. A superfície de vidro não fica mais quente do que a panela, ou seja, a zona de indução é consideravelmente mais fria do que uma placa de fogão de cerâmica ou uma boca de gás. Depois de retirar a panela, a zona de indução arrefece rapidamente.

Gestão de energia

Esta placa de indução está equipada com um sistema inteligente de gestão de energia. Este sistema garante que uma potência máxima permitida não pode ser excedida por razões de segurança.

- O sistema inteligente de gestão de energia organizará a distribuição de energia entre as zonas automaticamente. Isso significa que a placa pode diminuir automaticamente a potência numa zona quando o nível de potência de outra zona é aumentado. O nível de atividade do sistema de gestão de energia depende da potência disponível por fase elétrica, da configuração do current limiter e da carga ligada.
- O nível de potência de uma zona pode afetar a potência de outra zona à medida que a potência máxima disponível é distribuída entre as zonas. Se as zonas combinadas atingirem a potência máxima disponível quando um novo nível de potência for definido, os níveis de potência de uma ou mais zonas serão automaticamente reduzidos dentro do limite de potência. Isso é indicado pelo piscar do elemento de controlo relevante.
- No caso de uma zona ser usada para Celsius Cooking, essa zona tem sempre a prioridade máxima.
- A intervenção do sistema de gestão de energia inteligente é mais provável quando o current limiter está definido para um nível inferior.

Utilização

- A configuração do current limiter deve ser definida de acordo com a sua ligação e os seus disjuntores por um instalador registado e qualificado (consulte "Current limiter" para obter detalhes sobre correntes e instalação elétrica).

Panelas

Panelas para cozinhar por indução

Cozinhar por indução requer uma qualidade de panela específica.

CUIDADO!

Panelas que já tenham sido usadas para cozinhar num fogão a gás não são adequadas para usar numa placa de indução.

Usar apenas panelas que sejam adequadas para cozinha por indução, com uma base espessa (mínimo 2,25 mm) e plana.

- As melhores são panelas com a marca de qualidade “Class Induction”.

INFORMAÇÃO

Para controlar se uma panela é adequada para usar com um íman. Se a base da panela atrair o íman com força suficiente, a panela é adequada.

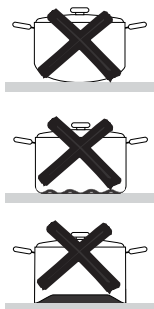
Adequado	Não adequado
Panelas especiais de aço inoxidável	Loiça de barro
Classe de indução	Aço inoxidável
Panelas esmaltadas de grande resistência	Porcelana
Panelas de ferro esmaltado	Cobre
	Plástico
	Alumínio

CUIDADO!

Cuidado com panelas de aço esmaltadas.

- o esmalte pode rachar (o esmalte solta-se do aço), se ligar a placa numa definição muito alta quando a panela está (demasiado) seca
- a base da panela pode ficar deformada - devido a sobreaquecimento, por exemplo.
- aqueça as panelas esmaltadas lentamente

Utilização



CUIDADO!

Nunca usar panelas com a base deformada. Uma base oca ou arredondada pode interferir com a operação da proteção de sobreaquecimento, e o eletrodoméstico fica demasiado quente, o que pode resultar em rachas no vidro e a base da panela derreter. Danos causados pelo uso de utensílios inadequados, ou de cozinhar a seco estão excluídos da garantia.

Diâmetro mínimo da panela

O diâmetro do fundo da panela deve ser pelo menos 12 cm. Para obter os melhores resultados, deve usar uma panela com o mesmo diâmetro da zona de indução. Se a panela é demasiado pequena, a zona não funciona.

Panelas de pressão

As placas de fogão por indução são muito adequadas para cozinhar com panelas de pressão. A zona de indução reage muito rapidamente, por isso a panela atinge rapidamente a sua pressão. Assim que desligar a zona de indução, o processo de cozedura para imediatamente.

Deteção de panela

A zona de indução deteta automaticamente que foi colocada uma panela adequada. O visor da zona acende-se.

Reconhecimento de panela integrado

Se houver um nível de potência de calor definido para uma zona de indução, sem uma panela adequada por cima, essa zona não vai emitir calor. Depois de um tempo, a zona desliga automaticamente.

Placas para grelhar

A placa tem uma função de grelhador (depende do modelo) para usar uma placa de grelhar teppan yaki. Esta função mantém a placa ou teppan yaki a uma temperatura ideal para grelhar.

Ruídos da indução

Um ruído como tiquetaque

Este som pode ser causado pelos níveis de potência mais baixos ou pela deteção automática de panelas.

As panelas emitem um ruído

As panelas podem fazer barulho durante a cozedura, causado pela energia a fluir da placa para a panelas. Isto é perfeitamente normal com certas panelas. Não danifica nem as panelas nem a placa.

A ventoinha faz barulho

O eletrodoméstico está equipado com ventoinhas para aumentar a vida útil e performance dos componentes eletrónicos. Quando há uma utilização intensa do eletrodoméstico, a ventoinha é ativada para arrefecer e é emitido um som tipo zumbido.

Configurações de nível de potência

Como as definições dependem da quantidade e composição do conteúdo da panela, a tabela abaixo contém apenas orientações.

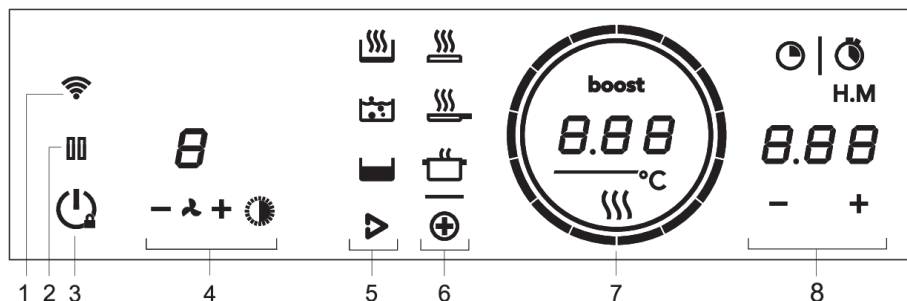
Nível	Objetivo
Usar as definições de 1 - 5 para:	<ul style="list-style-type: none"> • cozer um caldo em lume brando • assar carne • ferver vegetais • derreter chocolate • escalfar • derreter queijo
Definições de utilização 6 - 9 para:	<ul style="list-style-type: none"> • terminar a cozedura de grandes quantidades de alimentos • descongelar legumes rígidos • fritar fatias espessas de carne panada
Definições de utilização 10 - 11 para:	<ul style="list-style-type: none"> • fritar panquecas espessas • fritar fatias espessas de carne panada • fritar bacon (gordura) • cozer batatas cruas • fazer peixe panado • cozer peixe • fritar fatias finas de carne panada
Usar as definições 12 para:	<ul style="list-style-type: none"> • alourar carnes, • cozinhar peixe, • fazer omeletes, • fritar batatas cozidas, • fritar em óleo abundante.
Usar as definições de boost para:	<ul style="list-style-type: none"> • ferver comida ou líquidos rapidamente • amolecer legumes

Distribuição de energia das zonas de cozedura







- Dependendo do tipo de placa, as zonas de cozedura podem afetar-se mutuamente. Quando várias destas zonas de cozedura são ligadas ao mesmo tempo, a capacidade é partilhada automaticamente entre elas.
- Quando a capacidade máxima da combinação de níveis de cozedura é alcançada durante a regulação, uma ou mais zonas são automaticamente reduzidas para o nível mais alto possível nesse momento. Isto é indicado através da intermitência do elemento de controlo relevante.

Painel de controlo

(a disposição da interface do utilizador depende do modelo)

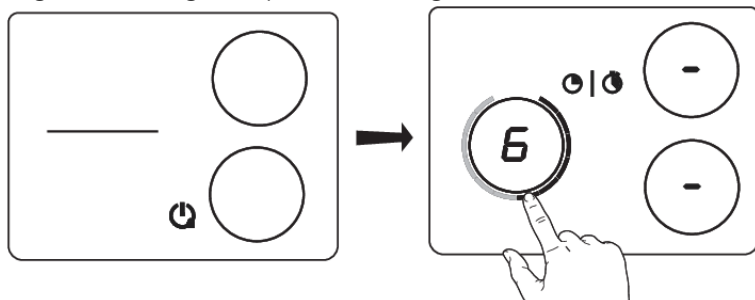



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pausa
 - Bloqueio para limpeza
 - Pausar e retomar a cozedura
3. Ligar/Desligar
 - Fecho de segurança infantil (Child lock)
4. Controlar o exaustor
 - Menos
 - Ventoinha
 - Plus
 - Iluminação
 - Visor
5. Celsius°Cooking™
 - Aquecer e fritar
 - Ferver ou cozinhar com água
 - Cozinhar lentamente ou sous-vide
6. PLUSprogramas
 - Grelhador
 - Fritar/wok
 - Aquecer, manter quente
7. Nível de cozedura ou visualização de temperatura
 - Indicação de calor residual
 - Indicador do boost
8. Funções do programador
 - Cronómetro
 - Temporizador de cozinha

No visor	Estado
–	Nível de calor “0” numa zona de indução
12	Nível de calor definido para uma zona de indução; 1 = low / 12 = high
boost	Função boost ativa
L	A função de bloqueio está ativada; o painel de controlo está bloqueado
≡	Indicador de calor residual. A placa tem um indicador de calor residual para cada zona de indução, para mostrar quais as zonas de indução estão quentes depois de desligadas. Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador continua ligado enquanto a zona de indução estiver quente! Evitar tocar nessas zonas quando o indicador estiver aceso. Perigo! Risco de queimadura.
E	Código de erro; Ver capítulo Resolução de problemas
⊕	Programas PLUS
	Grelhador
	Fritar/wok
	Aquecer, manter quente
▷	Programas Celsius°Cooking™
	Aquecer e fritar
	Ferver ou cozinhar com água
	Cozinhar lentamente ou sous-vide

Operação

Ligar e desligar a placa do fogão

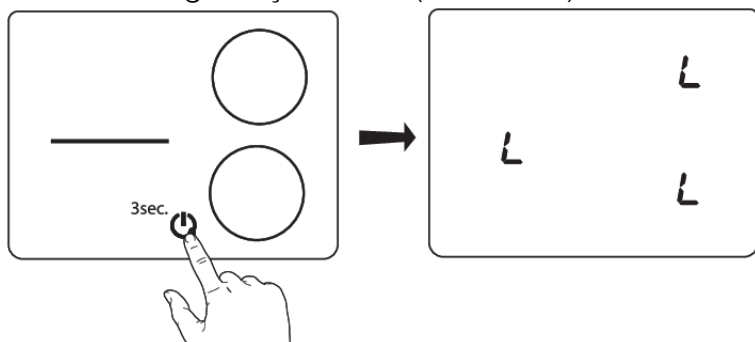


Tocar na tecla ligar/desligar  para ligar o fogão. É emitido um beep curto. Os anéis de todos os cursores acendem-se e depois começam a desaparecer progressivamente. Os únicos cursores que permanecem acesos nas zonas onde haja panelas colocadas. O cursor é desligado quando a panela é retirada, mas os anéis internos continuam ligados.




INFORMAÇÃO

Se durante 60 segundos não houver nenhuma zona ativa, a placa de fogão por indução desliga.

Fecho de segurança infantil (Child lock)



É possível bloquear os controlos da placa de fogão para evitar que seja ligada inadvertidamente.

Ligue a placa premindo a tecla ligar/desligar. Toque na tecla ligar/desligar  e segure-a por 3 segundos. A indicação  aparecerá no visor e os controlos da placa serão bloqueados. Para desbloquear os controlos, proceda da mesma forma. A indicação  juntamente com os controlos desligantes aparecerá em todos os visores da zona de indução em que haja panelas presentes, e os controlos da placa serão desbloqueados.

INFORMAÇÃO

Ativar a segurança infantil antes de começar a limpar para evitar ligar acidentalmente a placa.

Cozinhar

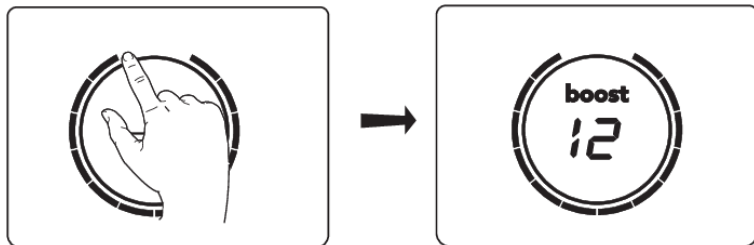
Há três modos para cozinhar disponíveis:

1. Cozinha normal com níveis de potência
2. Cozinhar com o menu PLUS
3. Celsius°Cooking™cozinha com medição de temperatura do utensílio

Cozedura normal

Coloque a panela numa determinada zona de indução. Defina o nível de potência conforme desejado. O nível de potência pode ser definido deslizando em movimento circular ou tocando diretamente numa área ou posição no controlo deslizante. Os elementos do controlo deslizante ficarão totalmente iluminados. Para desligar a zona de indução deslize para trás ou toque na área vazia na parte superior do controlo deslizante no lado direito.

Reforço



Para uma cozedura mais rápida, pode ativar o boost para qualquer zona de indução, o que vai permitir aquecer grandes quantidades de alimentos com potência de calor extra. O boost fica ativo não mais do que 10 minutos; depois o nível de calor é automaticamente reduzido para 12. Se a placa por indução não estiver muito quente, o boost pode ser reativado novamente durante mais 10 minutos depois de ser desligado.

Ativar boost

Primeiro, ative o nível de potência 12 e, em seguida, pressione o botão para o nível de potência 12 uma segunda vez. "**boost**" aparecerá no visor. A função boost está agora ativada.

Em alternativa, o nível de potência 12 pode ser ativado no sentido dos ponteiros do relógio e deslizado um pouco para além do botão 12.

Se o boost automático estiver ativado (consulte o capítulo Definições), o boost é sempre ativado juntamente com o nível de potência 12.

Desativar o boost

Para desativar novamente o modo boost para a zona de cozedura selecionada, pressione novamente o nível 12 de potência ou qualquer outro nível de potência no deslizador.

INFORMAÇÃO

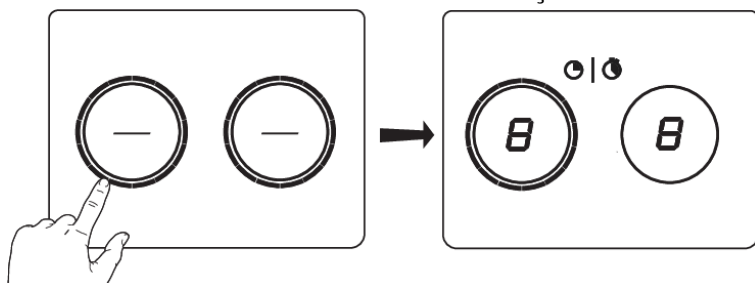
Para evitar sobreaquecimento, o sistema eletrónico de controlo pode desativar o boost prematuramente e reduzir a potência de calor para 12.

Se não houver uma panela adequada na zona de indução, o nível de temperatura definido começa a piscar. A zona de indução é desligada depois de um minuto.

Função de movimento

Se remover a panela de uma zona de indução ativa, e se a colocar num local diferente no espaço de 6 segundos, todas as definições do relógio e cozedura podem ser transferidas para a nova zona de indução com um toque no cursor da nova zona de indução. Para indicar esta opção, a nova zona de indução mostra no cursor as definições copiadas. Depois de confirmado, a zona de indução anteriormente usada é desativada.

Unir automaticamente zonas de indução



Duas zonas de cozedura quadradas adjacentes podem ser fundidas numa única zona de cozedura grande. O reconhecimento da posição da panela é ativado automaticamente após o aparelho ser ligado. Quando uma panela é colocada na placa, a função de reconhecimento de panela reconhece a sua posição e liga automaticamente as zonas de cozedura da ponte, dependendo do tamanho da panela (apenas quando a placa já estiver ligada).

O nível de potência de calor ou temperaturas são mostrados simultaneamente nas duas zonas de indução unidas, mas o nível de calor ou temperatura pode ser ajustado apenas no cursor da esquerda ou superior.

Tocar nos dois cursores respetivos ao mesmo tempo para desemparelhar, ou emparelhar manualmente uma zona de indução.

Modo Chef

(apenas em modelos de tipo: HID956MC HID956MFC HID956GC)

Neste modo, todas as zonas de indução são ligadas simultaneamente e a placa do fogão é dividida em três zonas.

- Nas zonas de indução do lado esquerdo, é automaticamente ativado o nível de calor 12.
- Em todas as zonas intermédias da placa, é automaticamente ativado o nível de calor 7.
- O nível de potência 1 é automaticamente ativado Em todas as zonas de indução do lado direito.

Os níveis de potência podem ser ajustados para qualquer valor.


Para ativar este modo, toque em dois controlos deslizantes ao mesmo tempo por 3 segundos. Todas as zonas devem estar inativas e as panelas Celsius°Cooking™ não devem estar atribuídas. Para desativar este modo, toque em quaisquer dois controlos deslizantes ao mesmo tempo.

Neste modo, a placa não avisa sobre uma zona de cozedura vazia, mesmo que não haja uma panela adequada colocada em qualquer zona de cozedura. A placa desliga-se automaticamente se não for detetada qualquer panela na placa num prazo de 10 minutos.

INFORMAÇÃO


Levante as panelas quando as mover de uma zona para outra, não as deslize.

Pausa

A função de pausa  pode ser usada para pausar a operação de toda a placa do fogão até 10 minutos. Assim pode afastar-se do aparelho ou limpar o aparelho com segurança durante um curto espaço de tempo, sem perder as definições guardadas.

Ligar a pausa

É necessário que pelo menos uma zona de indução esteja ativa.

Tocar no botão de pausa . É emitido um beep curto. As definições são reduzidas para o nível 2 em todas as zonas ativas.

Todas as funções do relógio são pausadas.

Todas as teclas estão inativas exceto a tecla de pausa e a tecla  ligar/desligar .

Todas as placas ativas são desligadas se não for premida nenhuma tecla no espaço de 10 minutos.

Celsius°Cooking™- este tipo de programa não é colocado em pausa, visto que é de operação automática.

Desligar a pausa

Premir novamente na tecla pausa após 10 minutos.

A placa continua a operar com as mesmas definições que tinha antes da pausa.

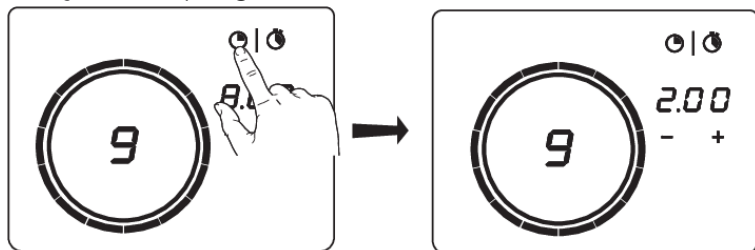
Os relógios também não estão pausados.

Função de recolha

Esta função permite recolher todas as definições das zonas de indução, no caso de a placa do fogão ser desligada acidentalmente.


É necessário voltar a ligar a placa depois de 6 segundos. Premir em qualquer parte do cursor 6 segundos recolhe todas as definições que estavam no aparelho antes de ser desligado.

Funções do programador




Cada zona de indução tem dois relógios: um com um programa de contagem decrescente e um cronómetro (contador de tempo).

Relógio de contagem decrescente

Com o relógio de contagem decrescente, que permite definir o tempo de cozedura para a zona de indução escolhida, cozinhar fica muito mais fácil. Quando o relógio atinge o tempo de cozedura, a zona de indução desliga automaticamente e emite um som audível. Tocar na tecla do relógio de contagem decrescente  para desligar o alerta audível, ou a placa desliga automaticamente depois de algum tempo. O relógio de contagem decrescente pode ser definido independentemente para cada zona da placa.

Como configurar o relógio de contagem decrescente

- Premir a tecla seletora do relógio de contagem decrescente  para a zona de indução pretendida. A tecla e **0:00** ficam a piscar no visor dessa zona de indução.
- Definir o tempo de cozedura desejado no **+** e **-**.
- Se não for definido um tempo em cinco segundos, o relógio de contagem decrescente é desativado.
- Repetir os mesmos passos para definir o programa do relógio de contagem decrescente para outra zona de indução ativa.


NOTA!

Se deslocar a panela de uma zona de indução, todas as funções do relógio definidas para essa zona são pausadas.

Como desativar o relógio de contagem decrescente

Pressione o símbolo  da zona de indução selecionada durante 3 segundos. O relógio desliga-se.

Como desativar o alarme do relógio de contagem decrescente.

- O alarme soa quando for atingido o tempo definido, a tecla da zona de indução relevante fica a piscar e aparece 0:00 a piscar no visor do relógio de contagem decrescente.
- Para confirmar e parar o alarme, pressione a tecla seletora do relógio de contagem decrescente , ou retirar a panela da zona de indução.




Visor do tempo de cozedura - cronómetro

Usar o cronómetro para ver o tempo contínuo de cozedura na zona de indução selecionada; este começa a contar automaticamente em segundo plano.

- Prima a tecla do cronómetro.
- O tempo no cronómetro é apresentado no visor da zona de indução.
- Premir a tecla do cronómetro durante 3 segundos para o repor.

Zona de indução quente

O símbolo de zona quente  acende se a zona de indução estiver inativa, ou senão houver uma panela na zona com a temperatura superior a 65 °C.

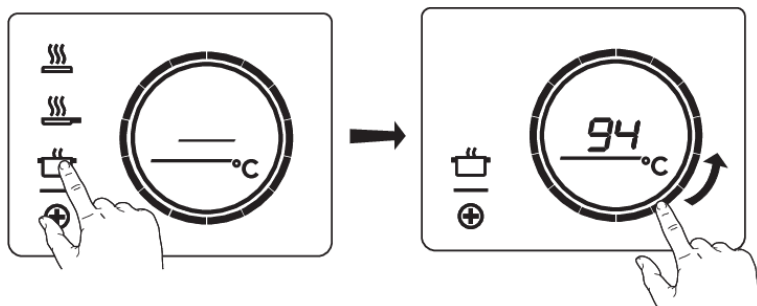
Se a placa de fogão estiver desligada, e houver pelo menos uma das zonas de indução que continuam quentes, o círculo interior permanece aceso. As luzes todas apagam quando a temperatura da placa for inferior a 65 °C.

Proteção contra sobreaquecimento

- A placa do fogão está equipada com uma ventoinha que arrefece os componentes eletrónicos durante a cozedura. A ventoinha pode continuar a funcionar depois de terminado o processo da cozedura.
- A placa de fogão por indução também está equipada com uma proteção contra sobreaquecimento, que protege os componentes eletrónicos de danos. Esta proteção funciona de várias maneiras. Quando a temperatura da zona de indução fica demasiado alta, o calor é automaticamente reduzido. Se isto não for suficiente, o calor da zona de indução continua a diminuir até os mecanismos de segurança desligarem totalmente a zona de indução. Quando a placa do fogão arrefecer, a potência total de calor fica novamente disponível.

Operação

⊕ Cozinhar com o menu PLUS



O menu PLUS permite cozinhar com programas semi-automáticos, permitindo uma temperatura de cozedura para todos os tipos de panelas que sejam adequadas para a finalidade do programa.

Toque na tecla PLUS do menu ⊕ para exibir a linha do programa: manter quente/aquecer, fritar/wok e grelhar (no modo ponte).

Escolha um dos programas Plus tocando no símbolo relevante. Em seguida, defina a temperatura com o deslizador. Também pode alternar entre menu ou temperatura premindo o botão em questão de forma mais longa.

O programa é ativado quando não são feitas alterações ao programa nem à temperatura durante 3 segundos. Para desativar um programa PLUS, premir a tecla do programa ativo durante cerca de três segundos ou selecionar manualmente um nível de potência de calor.

Adicionar sempre a água, óleo ou manteiga antes de iniciar um programa; não usar frigideiras ou panelas vazias.

☰ Manter aquecido e aquecer

Com esta função pode derreter chocolate (45 °C), manter os alimentos aquecidos (70 °C), cozer a lume brando (94 °C) ou ferver (100 °C).

☰ Fritar/wok

Com esta função pode cozinhar legumes, peixe, bacon, carne, fritar batatas ou ovos com manteiga ou óleo.

☰ Grelhador

Esta função é exclusivamente para zonas de indução adjacentes, que são combinadas como uma zona de indução maior.

O grelhador funciona melhor com acessórios de indução ASKO da grelha e teppanyaki. Também funciona com outros utensílios de cozinha, mas talvez com menor exatidão.

Algumas funções indicam o tempo de aquecimento em contagem decrescente. Na fase de aquecimento, o cursor e a temperatura definida ficam a piscar. Quando a temperatura definida é atingida, é emitido um beep curto e o cursor fica aceso com luz fixa. Pode agora começar a cozinhar.

O sensor que mede a temperatura durante a cozedura dentro nos programas do menu PLUS encontra-se no vidro, sob a panela. Por isso, há sempre uma compensação entre o ponto de definição e a temperatura real do conteúdo dentro da panela. A temperatura do conteúdo no interior da pa-

nela também depende de fatores como, por exemplo, o tipo de panela, o volume de líquido e se é colocada uma tampa na panela.

INFORMAÇÃO

Até 94 °C, os programas permitem que a placa atinja e mantenha automaticamente a temperatura definida, ao medir a temperatura da superfície. Isto é para evitar que os líquidos transbordem e queimem o fundo da panela.

INFORMAÇÃO

A partir de 100 °C e temperaturas mais altas os programas aquecerão os utensílios com diferentes passos de potência temporizados. A temperatura definida serve como indicação de que intervalo de temperatura pode ser atingido aproximadamente. Deverá controlar o processo de cozedura.

INFORMAÇÃO

Para maior precisão, os utensílios de cozinha Celsius°Cooking™ como Frigideira, Panela do Chef ou a Sonda são recomendados, com funções separadas específicas (consulte o capítulo Celsius°Cooking™).

INFORMAÇÃO

Estas funções do menu funcionam melhor se forem ativadas no início do processo da cozedura. Uma superfície que já esteja quente vai afetar o desempenho.

Operação

Cozinhar com Celsius°Cooking™

A sua nova placa de indução está repleta de funções inteligentes e funcionalidades que farão com que cozinhar se torne mais fácil e agradável.

Para tirar o máximo partido destas funções e explorar o que é possível com Celsius°Cooking™, também pode comprar alguns equipamentos ligados adicionais que o ajudarão a ter um controlo total sobre as temperaturas e os tempos.

Este equipamento permite desbloquear todo o poder de Celsius°Cooking™, visto que lê e transmite informações exatas sobre a temperatura dos seus ingredientes, proporcionando resultados perfeitos. O equipamento é:



Sonda



Frigideira



Tacho

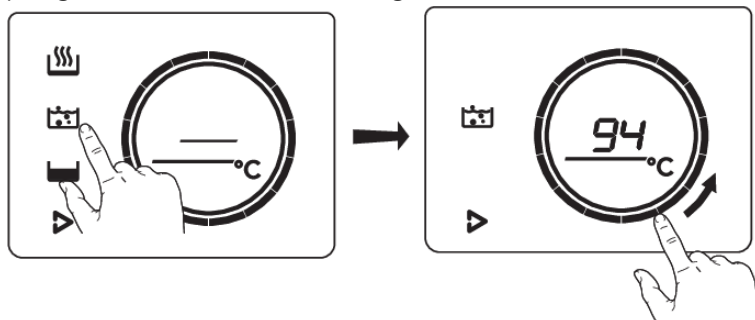
INFORMAÇÃO

Para garantir um desempenho e segurança ideais, siga as seguintes orientações ao conectar acessórios ao dispositivo:

1. Podem ser ligados mais de dois acessórios ao dispositivo, mas apenas dois podem estar a funcionar ao mesmo tempo.
2. É essencial permitir um intervalo mínimo de 20 segundos entre a conexão do primeiro acessório e do segundo. Este período de espera é necessário para estabilizar o sistema e garantir o funcionamento adequado.

Saiba mais em www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

▷ Cozinhar com utensílios de cozinha Celsius°Cooking™ e programas Celsius°Cooking™

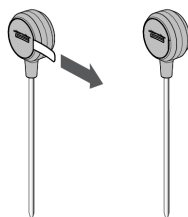


Esta opção consiste em cozinhar com a frigideira ou panela Celsius°Cooking™ que mede continuamente a temperatura dentro da panela ou da sonda Celsius°Cooking™ de temperatura. Todas usam ligação Bluetooth para enviar informações sobre a temperatura para a placa de indução.

Preparação do sistema

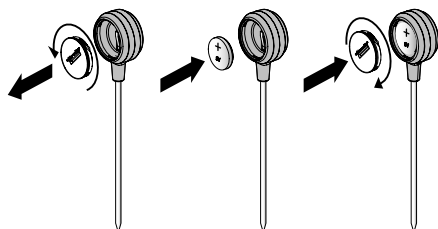
Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que executa todos os passos de preparação. Caso contrário, poderá ter dificuldades ou causar inadvertidamente danos ao sistema.

A utilização do Celsius°Cooking™ garante que os utensílios de cozinha estão sempre na temperatura certa necessária para preparar os alimentos que está a cozinhar.



Preparar a sonda Celsius°Cooking™

1. Retire a lingueta de proteção da pilha do revestimento da sonda Celsius°Cooking™.
2. A sonda Celsius°Cooking™ está pronta para ser usada. Se necessário, substitua a pilha.



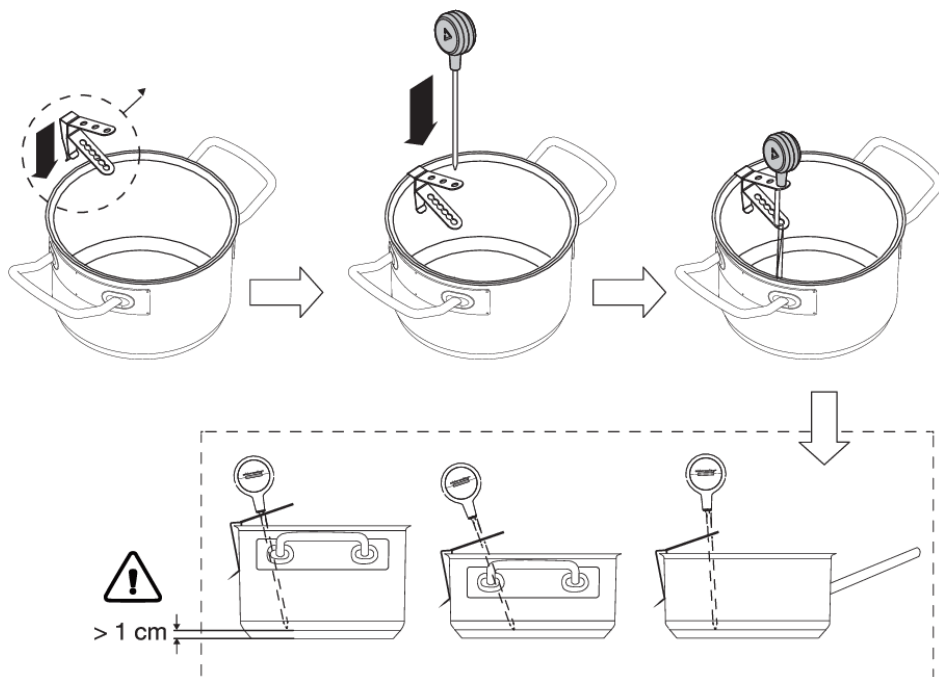
Instalação da pilha Celsius°Cooking™ Sonda

1. Desaparafuse e retire a tampa da pilha e substitua a pilha (o lado negativo (-) entra primeiro).
2. Volte a colocar a tampa da pilha. Não apertar em demasia.

Operação

Inserir a sonda Celsius°Cooking™ numa frigideira

A sonda Celsius°Cooking™ pode ser utilizada com diferentes tipos e tamanhos de frigideiras. Devido à utilização de um suporte de suspensão com diferentes orifícios, a sonda pode ser suspensa de diferentes maneiras.



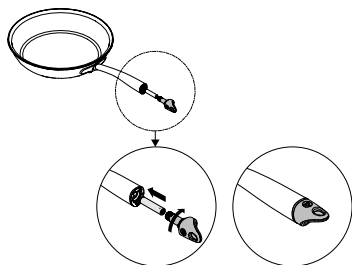
1. Deslize o suporte de suspensão para cima do rebordo da frigideira.
2. Deslize o pino da sonda da parte superior para o suporte de suspensão. A ponta da sonda deve estar 1 cm ou > a partir do fundo da panela.

NOTA!

Deixe uma distância mínima de 1 cm entre a base da frigideira e o ponto de medição da sonda!

NOTA!

Caso a conectividade entre o utensílio de cozinha e a placa esteja instável, isso pode dever-se a uma bateria fraca. Nesses casos, recomendamos trocar a bateria.



Utensílios de cozinha Celsius°Cooking™

1. Insira uma pilha AAA na pega da frigideira (o lado negativo (-) entra primeiro).
2. Insira a extremidade da pega na pega da panela e rode-a um quarto de volta para fixar.

NOTA!

Não troque a extremidade de um tacho (31620) pelo de uma panela (31619) ou vice-versa.

Atribuir a panela a uma zona de indução

Ligue a placa e aguarde até ao final da animação de arranque

Coloque o utensílio Celsius°Cooking™ ou uma panela comum equipada com a sonda Celsius°Cooking™ numa zona de cozedura desejada. Depois de ter sido detetado, toque rapidamente duas vezes com a ponta do dedo no sensor da tampa da alça ou na caixa da sonda para ativá-lo. Logo a seguir, a tecla de modo Celsius°Cooking™ irá ▶ acender-se. Para atribuir a sonda, a tecla de modo Celsius°Cooking™ irá ▶ acender-se em todas as zonas de cozedura possíveis. Prima a tecla de modo Celsius°Cooking™ na ▶ zona de cozedura pretendida. O menu Celsius°Cooking™ será aberto. Com um toque curto, pode ser fechado.

INFORMAÇÃO

Certifique-se de que o aparelho já está ligado antes de colocar os utensílios de cozinha Celsius°Cooking™ para que o sistema possa identificar claramente a sua posição.

Cozinhar com os programas Celsius°Cooking™ incorporados

A placa tem programas integrados de Celsius°Cooking™ otimizados para utensílios de cozinha Celsius°Cooking™. Ao cozinhar com um dos utensílios de cozinha Celsius°Cooking™, os possíveis métodos de cozedura serão mostrados no menu aberto, que são aplicáveis aos utensílios de cozinha usados. Use o mais indicado para o fim pretendido:

Aquecer e fritar

Este programa serve para atingir temperaturas altas com rapidez. Adicionar sempre óleo ou manteiga antes de ligar. Para uma cozinha saudável, não exceda o ponto de fumo do óleo usado.

Ferver ou cozinhar com água

Este programa serve para atingir temperaturas de água mais altas rapidamente. Adicione sempre água aos utensílios de cozinha antes de o ligar.

Cozinhar lentamente ou em sous-vide

Este programa serve para controlar temperaturas baixas a médias, para evitar temperaturas muito altas no fundo. É necessário mexer ocasionalmente quantidades grandes de alimentos e pratos mais espessos para assegurar uma distribuição de calor mais homogênea.

Usar a sonda como termómetro de cozinha

Quando se usa uma sonda Celsius°Cooking™, também pode ser utilizada como um termómetro apenas para monitorizar, por exemplo, a temperatura central de um determinado prato. Isso pode ser feito em programas de nível normal de cozinha ou do menu PLUS. Para utilizar a sonda como termómetro, levante a panela que deseja utilizar por alguns segundos, volte a colocá-la na zona e ative a sonda tocando nela. Quando o símbolo Celsius°Cooking™ aparecer no visor, toque nele.

A temperatura medida é exibida com baixa luminosidade.

Deteção de remoção de sonda

Se a sonda for removida durante a cozedura, a placa irá detetar isso e interromperá o aquecimento. Quando colocada novamente, o utilizador pode confirmar tocando na tecla de modo Celsius°Cooking™ que se encontra a piscar ou pode ocorrer uma nova deteção automática.

NOTA!

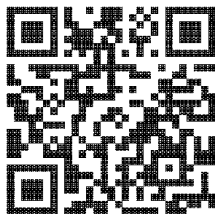
Adicionar, por exemplo, água fria à panela também pode ativar esta deteção

Desligar a zona de indução

Tocar no cursor da zona seleccionada durante 3 segundos. O sinal –aparecerá no visor.

A zona de cozedura também pode ser ativada premindo a tecla do programa Celsius°Cooking™ seleccionada e mantendo-a premida durante 3 segundos

Guia de culinária passo a passo em CelsiusCooking.com



A comida mais saborosa é preparada à temperatura certa e pela duração correta. A capacidade de definir a temperatura em vez de níveis de potência, suportada por orientações sobre como fazer (vídeo), permite-lhe criar refeições semelhantes a um chef, cozinhadas na perfeição. O site CelsiusCooking.com está repleto de receitas inspiradoras com instruções passo a passo, baseadas em técnicas testadas por chefs, dando-lhe orientações para preparar receitas deliciosas e infalíveis, uma e outra vez.

CelsiusCooking.com

- Quer seja um chef ou um principiante, CelsiusCooking.com vai ajudá-lo a cozinhar alimentos melhores com mais frequência, agindo como o seu guia na cozinha. Aprenderá novas técnicas, novas combinações e ganhará confiança para preparar pratos mais difíceis. Em vez de apenas cozinhar a um nível de potência, irá cozinhar a um nível de temperatura exato.
- As nossas receitas guiam-no pelo processo de “Mise en place”, em que irá reunir e preparar todos os seus ingredientes antecipadamente. Isto é particularmente importante ao seguir as receitas em CelsiusCooking.com, pois cada receita foi cuidadosamente cronometrada para proporcionar resultados perfeitos.
- Basta seguir os passos. O guia de tempo e temperatura garantirá que a sua comida seja preparada na perfeição. Pode levar algum tempo para se acostumar, mas acabará por ter uma refeição ainda melhor.

Desligar a zona de indução

Tocar no cursor da zona selecionada durante 3 segundos. O sinal –aparecerá no visor.

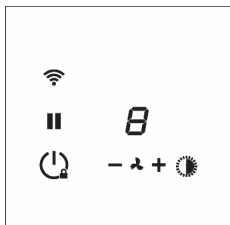
A zona de cozedura também pode ser ativada premindo a tecla do programa CelsiusCooking™ selecionada e mantendo-a premida durante 3 segundos

INFORMAÇÃO

Enquanto que a sonda CelsiusCooking™ é utilizada para controlar a temperatura do conteúdo dentro de uma frigideira (por exemplo, água ou sopa), os utensílios de cozinha CelsiusCooking™ são controlados na temperatura inferior da frigideira. Devido a isto, há sempre uma compensação entre o ponto de definição e a temperatura real do conteúdo NO INTERIOR dos utensílios. Por exemplo, ao tentar ferver um líquido usando os utensílios de cozinha CelsiusCooking™, pode ser necessário definir uma temperatura mais alta para atingir o ponto de ebulição. Chegar ao ponto de ebulição também depende do volume do líquido e do facto de estar ou não colocada uma tampa na frigideira. Além disso, mexer regularmente melhora este comportamento, mesmo ao cozinhar com a sonda.

Controlar o exaustor

Se tiver um exaustor compatível com RF, este pode ser ligado à sua placa de indução. Para emparelhar e personalizar o comportamento do seu exaustor, consulte o capítulo:Definições. O parâmetro Placa-Exaustor (Hth) é usado para emparelhar, enquanto Hst e Hsc afetam o comportamento do seu exaustor para que possa personalizá-lo de acordo com os seus hábitos na cozinha.



Ligar e desligar a extração

- Prima novamente o botão **+** para uma regulação mais alta do ventilador. Prima sem soltar o botão **+** durante 1 segundo para seleccionar a regulação mais alta.
- Prima o botão **-** para seleccionar uma regulação mais baixa.

Acender e apagar a luz

- Prima o botão de luz . A luz acende-se na máxima força.
- Para apagar a luz, volte a premir o botão .
- Prima sem soltar o botão de luz para definir a intensidade da iluminação.

Alterar a temperatura de iluminação da cor

poderá ajustar a temperatura de iluminação.

- Pressione a tecla de luz juntamente com a tecla **-** para tornar a luz "mais fria" ou a tecla de luz juntamente com a tecla **+** para tornar a luz "mais quente".

Início da sincronização (definições)

Este parâmetro permite que a placa de indução possa ativar automaticamente as luzes de um exaustor ativo cada vez que a placa do fogão é ligada. Dependendo do valor definido, a ventilação inicia automaticamente nesse nível de velocidade quando uma zona de indução estiver ativa.

Controlo de sincronização (definições)

Para além do início da sincronização, o exaustor será controlado automaticamente dependendo do nível de cozedura ativado mais elevado.

Paragem da sincronização (definições)

As luzes serão desligadas em conjunto com a placa e o ventilador também será desligado com um atraso.

NOTA!

Quando o Synchro Control (consulte o capítulo Definições) está ativado, a operação manual desativará temporariamente o Synchro Control (os ícones do exaustor deixarão de estar escurecidos e ficarão acesos). A função volta a estar ativa quando a placa for ligada da próxima vez.

📶 ConnectLife ligação Wi-Fi

A placa está equipada com um módulo Wi-Fi que permite ao aparelho ligar-se à Internet através da sua rede doméstica e utilizá-lo com a aplicação **ConnectLife** instalada num dispositivo móvel como um smartphone ou tablet.

A aplicação está disponível na Apple App Store e Google Play Store. Vai precisar da aplicação para ligar a placa à sua rede. Depois de a sua conta de utilizador estar emparelhada com a placa de cozinha, a aplicação pode ser utilizada para monitorizar o estado da placa de cozinha e permite atualizar o seu firmware (consulte o capítulo "Atualização de firmware").

Pode encontrar links diretos para as diferentes lojas para a aplicação **ConnectLife** em www.connectlife.io/getstarted e mais informações sobre o sistema, apoio, funcionalidades disponíveis e opções adicionais em www.connectlife.io.

Por motivos de segurança, não é possível controlar, ligar ou desligar a placa à distância.

Preparação

- Certifique-se de que sabe o nome/SSID da rede Wi-Fi do router e a sua palavra-passe.¹⁾
- Certifique-se de ter o rótulo com o código QR do ID único do aparelho ("AUID") acessível – precisa de lê-lo com o seu dispositivo móvel quando a aplicação o solicitar.
- Certifique-se de que o Wi-Fi está ativado na placa verificando se a tecla Wi-Fi está visível quando a placa está ligada.

Caso contrário, consulte "Ativar Wi-Fi".



- Instalar a aplicação **ConnectLife** num dispositivo móvel – leia o código QR para encontrá-lo.
- Abra a aplicação. Registe-se, se ainda não tem uma conta.
- Inicie sessão com a sua conta.
- A aplicação precisará de aceder à localização do telemóvel para pesquisar redes de Wi-Fi e para a câmara ler códigos QR.

Configuração de ligação Wi-Fi

Primeiro, deverá ligar o seu dispositivo móvel diretamente ao aparelho por Wi-Fi e, em seguida, usar essa ligação para partilhar os dados da sua rede de Wi-Fi doméstica. A placa pode então ligar-se à rede doméstica.

1. Inicie a aplicação **ConnectLife**.
2. Selecione "Adicionar Aparelhos" em "Eletrodomésticos", escolha "Placa de fogão", e siga as instruções.
3. Leia o código QR com o código AUID quando solicitado ou introduza-o.

Prossiga no aparelho:

4. Ligue a placa.
5. Toque na tecla de Wi-Fi durante 3 segundos para entrar no menu de Wi-Fi (apenas possível quando NÃO estiver a cozinhar).

¹⁾ NOTA: apenas redes 2,4Ghz são compatíveis

ConnectLife e Wi-Fi

- Quando '**C**' (connection) Connection Setup Mode é mostrado no visor, toque na tecla Wi-Fi para ativar a configuração da Ligação. Quando '**C**' pisca, a configuração da ligação²⁾ começa.

Prossiga no dispositivo móvel na aplicação ConnectLife.

- Ligue o seu dispositivo móvel à rede Wi-Fi do aparelho quando solicitado.
- Quando o seu telemóvel perguntar se deseja manter a ligação, mesmo sem ligação à internet, escolha sim.
- Siga as instruções na aplicação **ConnectLife**.

A conta de utilizador com sessão iniciada no dispositivo móvel utilizado para a configuração da Ligação será automaticamente emparelhada com a nuvem. Se pretender emparelhar outra conta, por exemplo, no dispositivo móvel de um segundo utilizador, consulte "Emparelhar utilizador adicional".

Por razões de segurança, apenas os utilizadores emparelhados podem comunicar com a placa.

Ative o Wi-Fi

- Desligue a placa.
- Toque na tecla ligar/desligar durante 5 segundos.
 - *Será emitido um breve sinal sonoro. A tecla Wi-Fi aparecerá.*

Menu wifi

Ative o Wi-Fi para aceder ao menu Wi-Fi. A placa de cozedura deve estar na posição ligada.

- Toque na tecla de Wi-Fi durante 3 segundos para abrir o menu de Wi-Fi.
 - *Dependendo do estado do Wi-Fi, existem 1 a 3 opções disponíveis no menu: '**C**' (ligação) para estabelecer uma ligação, '**P**' (emparelhar) emparelhar um utilizador adicional, e '**U**' (unpair) desemparelhar todos os utilizadores.*
- Use as teclas + (mais) e - (menos) para alternar entre elas, se mais de uma opção estiver disponível.
- Toque na tecla Wi-Fi para confirmar a opção selecionada.
- Toque na tecla ligar/desligar ou no controlo deslizante para fechar o menu.
 - *Se nenhuma tecla for pressionada durante 60 segundos, o menu desliga-se automaticamente.*

Configuração de ligação

- Selecione a opção "**C**" no menu Wi-Fi.
 - *O aparelho está em "Connection Setup Mode" durante 5 minutos.*
 - *'C' pisca e as teclas + (mais) e - (menos) serão desligadas.*
- Na aplicação móvel, inicie o processo de "Adicionar Aparelhos" e siga as instruções para emparelhar o aparelho.

Emparelhamento de um utilizador adicional:

Esta opção requer que a configuração da ligação tenha sido efetuada com sucesso e que a placa esteja ligada à nuvem (a tecla de Wi-Fi está constantemente acesa).

- Selecione a opção "**P**" no menu Wi-Fi.

²⁾ NOTA: será desativado após 5 minutos quando não efetuado com sucesso

- *O aparelho está em "Pairing Mode" durante 3 minutos.*
 - *A tecla Wi-Fi piscará e as teclas + (mais) e - (menos) estarão desligadas.*
2. Na aplicação móvel, inicie o processo de "Adicionar Aparelhos" e siga as instruções para emparelhar o aparelho.

Desemparelhar todos os utilizadores:

Esta opção requer que a configuração da ligação tenha sido efetuada com sucesso e que a placa esteja ligada à nuvem (a tecla de Wi-Fi está constantemente acesa).

1. Selecione a opção "**U**" no menu de Wi-Fi para desemparelhar todos os utilizadores e para se desligar da nuvem.
 - *A tecla Wi-Fi piscará 3 vezes.*
 - *A placa eliminará todos os utilizadores emparelhados e desligar-se-á da nuvem ("unpair").*

Desativar o Wi-Fi


1. Entre no menu de Wi-Fi como explicado em "Menu Wi-Fi".
2. Toque na tecla de Wi-Fi durante 3 segundos para desativar o Wi-Fi.
 - *Será emitido um breve sinal sonoro. A tecla Wi-Fi estará desligada.*

Atualização de firmware

A placa, equipada com um módulo Wi-Fi, pode receber atualizações do firmware do aparelho (por exemplo, atualizações de função melhorada ou atualizações relevantes de segurança). Isto requer que a placa de cozinha esteja ligada à nuvem e à aplicação ConnectLife com uma conta de utilizador registada. Se isso ainda não estiver estabelecido, prossiga com o capítulo sobre Conectividade Wi-Fi.

Quando novo firmware estiver disponível, é enviada uma notificação para a aplicação ConnectLife. Siga as instruções fornecidas na aplicação móvel.

Para iniciar o processo de atualização, o fogão precisa de ter a **definição FoA** configurada para **ON (Ligado)** no menu de definições (consulte o capítulo Definições). Isto confirma a sua presença na placa de cozinha. Após 90 minutos, essa configuração é redefinida automaticamente para **OFF (Desligado)**.

Quando a **definição FoA** na placa estiver definida como ligada, inicie o processo de atualização na sua aplicação móvel. A placa desliga-se. Como indicação, o símbolo Wi-Fi  pisca durante o processo. Dependendo da configuração, o processo de atualização pode levar até 60 minutos.

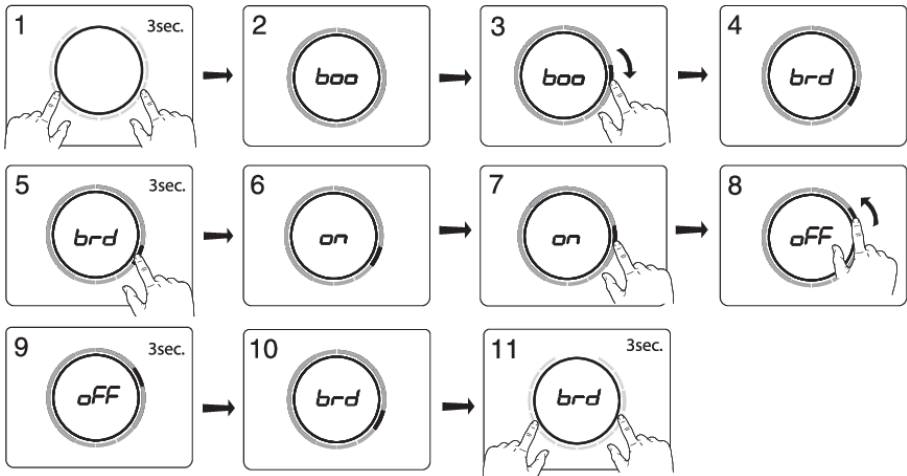
NOTA!

Durante o processo de atualização, a placa não pode ser utilizada. Certifique-se de que a alimentação e a ligação Wi-Fi não são interrompidas. O processo de atualização pode demorar algum tempo. É normal não haver resposta durante a atualização ou se a placa de cozinha for reiniciada várias vezes.

Caso o processo falhe, a placa de cozinha permanece na versão anterior do firmware e deverá funcionar normalmente. Espere um pouco antes de tentar de novo. Se o processo continuar a falhar, contacte o serviço de assistência técnica.

Se a placa não responder após o processo de atualização, aguarde algum tempo. A placa pode ainda estar em atualização. Se continuar a não obter resposta após várias horas, contacte o departamento de suporte para obter ajuda.

Pode personalizar o comportamento desta placa de fogão por indução para se adaptar ao seu estilo de cozinha! Tem várias definições disponíveis para estes ajustamentos.



Enquanto não houver painéis em qualquer zona, toque em qualquer controlo deslizante com dois dedos e mantenha-o pressionado por 3 segundos. Configurações diferentes agora podem ser alteradas usando o controlo deslizante. Para visualizar ou alterar uma configuração específica, toque no cursor do controlo deslizante com um dedo e mantenha-o pressionado por 3 segundos. Agora pode optar por alterar ou desativar essa configuração. Para fazer isso, alterne para o valor desejado. Após 3 segundos de inatividade, a nova configuração será confirmada.

NOTA!

Uma mudança para a definição "current limiter", (CON) só pode ser confirmada ou aceite com um segundo toque de 3 segundos após o passo 9, para evitar ajustes não intencionais. Uma alteração sem confirmação não será aplicada!

Para sair do menu, prima com dois dedos em qualquer ponto do controlo deslizante durante 3 segundos.

Estão disponíveis as definições seguintes (depende do modelo).

<p>boo - Auto boost Ativação de boost automático</p>	<p>O boost é automaticamente ativado se estiver ligado, sempre que é ativado o nível de potência de calor 12. Se estiver desligado, é necessário deslizar para além do nível 12, ou tocar duas vezes no nível 12 para ativar o boost.</p>
<p>brd - Auto bridge Unir automaticamente zonas de indução</p>	<p>Se estiver ativado, quando é detetada uma panela em duas zonas de indução adjacentes, as zonas são automaticamente unidas numa única zona maior. Quando desligado, é necessário premir ao mesmo tempo manualmente nos cursores da duas zonas a unir as zonas.</p>
<p>rEC - Recovery function Função de recuperação</p>	<p>Quando a função de recuperação está ligada, as definições podem ser movidas de uma zona para outra se mudar a panela de sítio.</p>

Definições

<p>Ati- Auto timer Cronómetro automático</p>	<p>Quando ligado, o cronómetro (relógio contador) começa a contar em segundo plano sempre que uma zona de indução for ativada. Se desligado, é necessário ativar manualmente e a contagem começa a 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Segurança infantil automática</p>	<p>Se estiver ativo, a placa do fogão é automaticamente bloqueada sempre que for desligada.</p>
<p>Snd - Sound volume Volume do som</p>	<p>O volume do som tem 4 opções diferentes: L3 (alto), L2 (médio), L1 (baixo), off (apenas erros e sons de alarmes).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Reação das teclas</p>	<p>A reatividade das teclas tem 3 opções de velocidade diferentes. L3 (rápido), L2 (médio) e L1 (lento).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Controlar o exaustor</p>	<p>Se tem também um exaustor compatível com conectividade RF, também o pode emparelhar com a placa de indução! Para isso, definir este parâmetro para ligado. Os símbolos do controlo do exaustor começam a piscar. Tem agora 5 minutos para ativar o emparelhamento do exaustor RF. Depois do exaustor estar emparelhado com a placa de indução, os símbolos de controlo do exaustor param de piscar.</p> <p>Se pretender desemparelhar o exaustor, colocar o parâmetro “hth” para off.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Nível de arranque do exaustor</p>	<p>Este parâmetro permite que a placa de indução possa ativar automaticamente as luzes de um exaustor ativo cada vez que a placa do fogão é ligada. Dependendo do valor definido, a ventilação inicia automaticamente nesse nível de velocidade quando uma zona de indução estiver ativa.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Nível de reação do exaustor</p>	<p>Esta regulação permite ativar automaticamente as luzes do exaustor ligado sempre que a placa de indução estiver ligada. Enquanto estiver ligado, o exaustor será controlado automaticamente dependendo do nível de cozedura ativado mais elevado. Se alterar manualmente quaisquer regulações relacionadas com o exaustor, este passa a ser controlado manualmente durante o resto desta sessão de cozedura. O nível de resposta pode ser definido: L3 (alto), L2 (médio), L1 (baixo), desligado.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Nível de paragem do exaustor</p>	<p>Esta regulação permite que a placa de indução desative automaticamente as luzes do exaustor ligado sempre que a placa de indução estiver desligada. Dependendo do valor definido, a ventilação mudará para tal nível de velocidade e será desligada com um atraso.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Emparelhamento com aparelho Bluetooth</p>	<p>Para emparelhar um aparelho Bluetooth, definir este parâmetro para “ligado”. Tem agora 3 minutos para emparelhar um novo aparelho Bluetooth à placa de indução.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Limpar aparelhos Bluetooth emparelhados</p>	<p>Para desemparelhar todos os aparelhos Bluetooth, colocar esta definição em Cle; todos os aparelhos Bluetooth ligados ficam desemparelhados.</p>

<p>Flr - Exibir versão do firmware</p>	<p>Para mostrar as versões atuais do software da placa. A versão do software da IU e a versão do software Celsius°CookingTMserão mostradas em ordem alternada.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>Para receber atualizações de firmware para a placa de cozinha, precisa de estar emparelhado com a placa através da aplicação móvel. Receberá uma notificação ou poderá consultar as atualizações disponíveis do firmware no menu de aplicações móveis para obter atualizações.</p> <p>Para iniciar a atualização de firmware através da aplicação móvel, regule esta definição para ligada para confirmar a sua presença junto à placa de cozinha. Para mais informações, consulte o capítulo Atualização de firmware. Após 10 min, esta definição é automaticamente reposta como desativada.</p>
<p>dE - Demo Mode (Modo de demonstração para showrooms de revendedores)</p>	<p>No modo de demonstração, o aparelho funcionará como habitualmente, sem possibilidade de aquecer os utensílios de cozinha.</p> <p>Quando definida esta funcionalidade, tal será indicado depois de ligar o aparelho com uma breve indicação "d"; Sem qualquer interação do utilizador, o aparelho desliga-se automaticamente após 10 minutos.</p>
<p>Con - connection power Limitador de corrente</p> <p>NOTA!</p> <p>Para evitar o ajuste não intencional do "CON - connected power", A definição CON deve ser confirmada quando alterada tocando no controlo deslizante por 3 segundos. Uma mudança sem confirmação não será implementada! A tecla</p>	<p>Se o circuito elétrico ou disjuntores não cumprem a corrente especificada na placa sinalética, reduzir o valor desta definição para ativar o limitador de corrente. Isto pode reduzir o desempenho da placa de indução.</p> <p>Está disponível o seguinte formato do parâmetro: X.XX. O número à esquerda do ponto representa o número de fases ligadas, e o número à direita do ponto indica a corrente elétrica por fase em amperes.</p> <p>⚠ CUIDADO!</p> <p>O eletrodoméstico deve ser sempre configurado para a tensão atual ou inferior da instalação elétrica ou disjuntores. Apenas técnicos autorizados podem fazer esta configuração.</p>

Limpeza

INFORMAÇÃO

Definir a função de bloqueio antes de começar a limpar a placa do fogão. Recomendamos que o eletrodoméstico seja limpo depois de cada utilização, para prevenir que restos de alimentos cozinhados possam danificar a superfície de vidro.

Limpeza diária

1. Usar um pano húmido e um produto de limpeza suave (lava-loiça) para limpar o eletrodoméstico.
2. Secar o aparelho com papel de cozinha ou um pano.

Vidro altamente poluído

1. Remover de imediato restos de comida, gordura queimada, açúcar ou outras manchas difíceis da placa com um raspador, mesmo que a placa esteja ainda quente! Açúcar e/ou outros alimentos associados podem causar danos permanentes na superfície de vidro cerâmico.
2. Segurar o raspador no ângulo correto (45° to 60°) em relação ao vidro. Pressionar levemente o raspador contra o vidro e deslizar por cima da superfície para remover sujidades. Assegurar que a pega de plástico do raspador (em alguns modelos) não toca na zona de cozinhar. Não pressionar o raspador perpendicularmente contra o vidro. Não riscar a superfície da placa com as pontas do raspador; pode causar riscos permanentes no vidro.
3. Depois de remover manchas mais difíceis do vidro, limpar a placa como faz normalmente no dia a dia.
4. Se necessário, pode utilizar-se um produto de limpeza especial intensivo para placas ceran/de indução.
5. Se o resultado da limpeza não estiver a seu gosto, pode repetir os passos de limpeza acima indicados sempre que necessário ou consultar www.atagservice.nl para obter informações adicionais sobre limpeza.

CUIDADO!

Não usar detergentes abrasivos para não riscar. Não usar palha de aço, esponjas ou outros tipos de objetos afiados para limpar o eletrodoméstico.

CUIDADO!

A placa pode estar ainda muito quente depois do processo de cozedura! Não tocar diretamente na superfície. Se preferir, deve usar luvas de cozinha para evitar queimar-se ao limpar logo a seguir a cozinhar.

Geral

Se notar rachas na superfície de vidro, por mais pequenas que sejam, desligar imediatamente o fogão, desligar da tomada, desligar o(s) fusível(is) (automáticos) na caixa elétrica e no caso de conexões permanentes, colocar o fio de alimentação de energia para zero. Contactar a assistência técnica.

Tabela de reparações

Se o eletrodoméstico não estiver a funcionar adequadamente, não quer sempre dizer que esteja com algum defeito. Tente primeiro resolver o problema; para isso controlar os pontos mencionados abaixo, ou aceder ao website para mais informações.

Sintoma	Possível causa	Solução
Pode ser notado um odor perceptível nas primeiras vezes que usar a placa do fogão.	Um eletrodoméstico novo está a aquecer pela primeira vez.	Isto é normal e desaparece depois de ter sido usado algumas vezes. Ventilar a cozinha.
As panelas fazem barulho durante a cozedura.	Isto é causado pela energia que flui da placa para a panela.	Em definições mais altas, isto é perfeitamente normal em algumas panelas. Não danifica nem as panelas nem a placa.
O círculo do fundo da panela permanece visível depois de limpar.	Foi usada uma panela com o fundo contaminado na zona de indução.	Limpar a placa de fogão por indução com um produto de limpeza próprio para placas, e remover sujidade e gordura do fundo da panela.
Uma zona de indução para de funcionar de repente e é emitido um sinal.	O tempo predefinido terminou.	Para desligar o beep, tocar na tecla do relógio a piscar da zona de indução.
A placa do fogão não está a funcionar e não aparece nada no visor.	Não há alimentação de energia devido a um cabo ou uma conexão com defeito.	Verificar os fusíveis, o interruptor elétrico e a tomada.
Há um fusível que dispara assim que o fogão é ligado.	A placa foi ligada incorretamente.	Verificar as ligações elétricas.
Celsius°Cooking™ está a piscar, em conjunto com a tecla do método de cozedura definido e mostra que o utensílio	Celsius°Cooking™ está atribuído à zona de cozedura errada.	Solução: retire os utensílios de cozinha e volte a atribuir.
A tecla de definir o método de cozedura Celsius°Cooking™ está a piscar em conjunto com o visor de temperatura definido enquanto utiliza a sonda	Celsius°Cooking™ Probe foi removida ou não está em contacto com o conteúdo. Ou a temperatura caiu rapidamente, por exemplo, devido à adição de água fria.	Volte a colocar a sonda ou reposicione-a - prima a tecla de método de cozedura se a sonda não for detetada automaticamente.
Ligação instável entre utensílios de cozinha e placa	Bateria fraca de utensílios de cozinha ou ligação Bluetooth instável	Desligue a placa durante 10 segundos e/ou troque a bateria


Detecção de problemas

Código de erro	Sintoma	Possível causa	Solução
U400	Aparece U 400 no visor com um tom contínuo.	A tensão da corrente é demasiado alta.	Ligar o eletrodoméstico de acordo com a placa e as instruções.
E2	Aparece E2 no visor.	Foi aquecida uma panela vazia na zona de indução.	Aguardar que a zona de indução arrefeça, ou encher a panela com alimentos.
Er03	Aparece Er03 no visor.	Um dos controlos foi pressionado por muito tempo. Ou há água, sujidade ou uma panela nos controlos.	Limpar o painel de controlo.
E7	E7 aparece no visor depois de fazer a configuração da ligação Wi-Fi .	Configuração de ligação falhou.	Tente ligar novamente o aparelho à sua rede. Certifique-se de que os novos dispositivos se podem ligar à mesma (por exemplo, a filtragem de endereços MAC está desativada).
E65	A chave Celsius°Cooking™ está a piscar, juntamente com E65.	Utensílios que não sejam Celsius°Cooking™ não são compatíveis	Use utensílios Celsius°Cooking™ de cozinha
E66	E66 aparece no visor, juntamente com a tecla Celsius°Cooking™ a piscar. Utensílio	Celsius°Cooking™ não encontrado (bateria vazia, fora de alcance, etc.).	Substitua a bateria.
E67	E67 aparece no visor, juntamente com a tecla Celsius°Cooking™ a piscar. Utensílio	Celsius°Cooking™ em falta.	Se a tampa da pega estiver montada corretamente; Substitua a bateria.
E8	E8 surge no ecrã.	O ventilador está bloqueado (por exemplo, talvez por item na gaveta)	Desbloqueie o ventilador; desligue o aparelho da rede elétrica durante 10 segundos
≡	A zona para de forma fortuita e o indicador de calor residual é mostrado	A zona está sobreaquecida	Após a placa arrefecer, poderá continuar a cozinhar.

NOTA!

Caso ocorram outros códigos de erro: anote o código de erro e contacte o serviço de assistência.

Resolução de problemas do Wi-Fi

Sintoma	Possível causa	Solução
Ícone Wi-Fi não mostrado	Wi-Fi desativado	A placa deve ser desligada; em seguida, toque no botão ligar/desligar  sem soltar durante 5 segundos.
Falha na configuração de Wi-Fi	Problemas na rede doméstica.	Verifique se o sinal de rede doméstica é forte e se a ligação à Internet está a funcionar.
A rede doméstica não é apresentada durante o processo de configuração da ligação.	A rede doméstica não é de 2,4 GHz, a rede está oculta ou a força do sinal é demasiado fraca.	Verifique as configurações da rede. Assegure-se de que a sua rede é de 2,4 GHz e está visível. Se o sinal estiver demasiado fraco, tente aproximar o router da rede.
A placa de cozinha é mostrada desligada na aplicação móvel	Wi-Fi desativado ou com problemas de rede doméstica.	Certifique-se de que o Wi-Fi está ativado e que a ligação à Internet da sua rede doméstica está a funcionar. Repita a configuração da ligação, se necessário.
Outra questão Wi-Fi	Causas diferentes.	Primeiro desative e volte a ativar o Wi-Fi. Certifique-se de que a ligação à Internet da sua rede doméstica está a funcionar. Repita a configuração da ligação, se necessário. Resolução de problemas adicionais disponível em www.connectlife.io ou contactando o serviço de assistência.
O processo de atualização do firmware falhou.	Ligação à Internet perdida ou alimentação interrompida.	Certifique-se de que a alimentação não foi interrompida e que existe uma ligação à Internet estável antes de voltar a tentar. Se falhar novamente, contacte o serviço de assistência.

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.
- 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 85 °C. Apesar de o aparelho em si não aquecer, o calor de um recipiente quente pode fazer descolorar ou deformar a parede.
- A bancada onde vai ser aplicada a placa deve ser plana.
- O ar não deverá ser descarregado numa conduta utilizada para evacuar os fumos provenientes de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que apenas descarregam o ar de volta para a sala).
- Os exaustores e outros aparelhos que aspiram os vapores da cozedura podem afetar a segurança de funcionamento dos aparelhos que queimam gás ou outro combustível (incluindo os que se encontram noutras salas) através do refluxo de gases de combustão. Estes gases podem levar à intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de vapor e de fumos, o funcionamento dos aparelhos de combustão deve ser testado por um técnico qualificado, de modo a garantir que não existe refluxo dos gases de combustão.
- Os regulamentos locais relativos à descarga de ar deverão ser respeitados.

Ligação elétrica

- Este aparelho deve estar ligado à terra.
- A ligação elétrica deve estar em conformidade com a regulamentação nacional e local.

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (tensão e frequência) e o ajuste do eletrodoméstico são compatíveis.
- Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.
- A tensão, frequência, alimentação e o país para o qual o eletrodoméstico foi concebido são indicados na respetiva placa de características.
- 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 parado não for instalado com um cabo elétrico e uma tomada, ou com outros meios para desconectar a alimentação elétrica principal tendo uma separação de contacto em todos os polos que fornecem a desconexão total sobre nas condições da categoria de sobretensão III, os meios para desconectar deverão ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem. Isto também se aplica aos aparelhos que possuem um cabo de alimentação e uma ficha quando esta não pode ser acedida depois da instalação do aparelho. A utilização de um interruptor onnipolar com uma separação por contacto de pelo menos 3 mm instalado na cablagem fixa cumprirá este requisito.
- O cabo de ligação deve estar solto e não sair por uma gaveta.
- Para proceder à ligação, utilize um cabo aprovado de diâmetro apropriado. O revestimento do cabo deve ser de borracha (tipo H05V2V2 ou H07V2V2, de preferência).
- 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.

Instalação

- Depois da instalação, as peças com corrente elétrica e as peças isoladas devem ser protegidas contra o contacto.

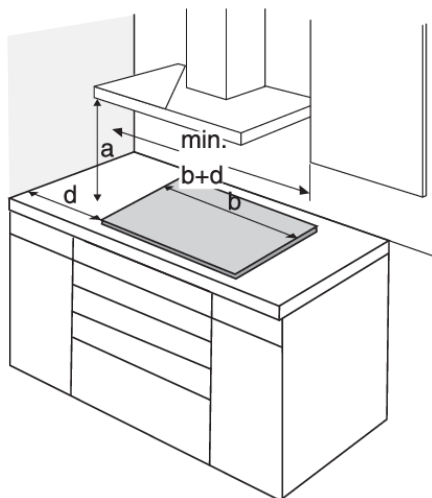
⚠ CUIDADO!

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

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.

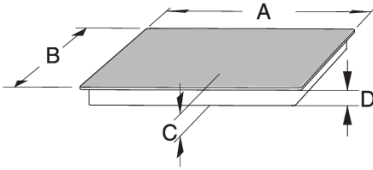
Como instalar uma placa de fogão embutida



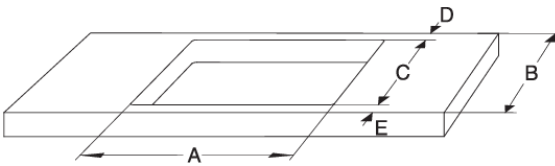
O uso de decorações de madeira maciça nas bancadas por trás da zona de cozedura só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa de cozinha não for menor do que indicado nos desenhos da instalação.

a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Dimensões



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46

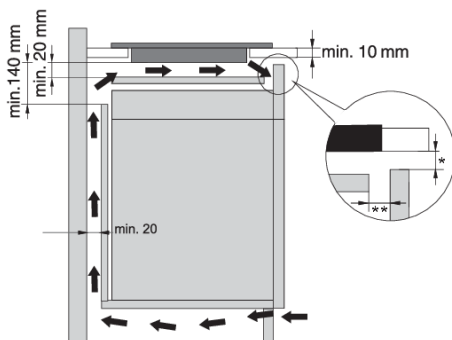


	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zonas	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Instalação

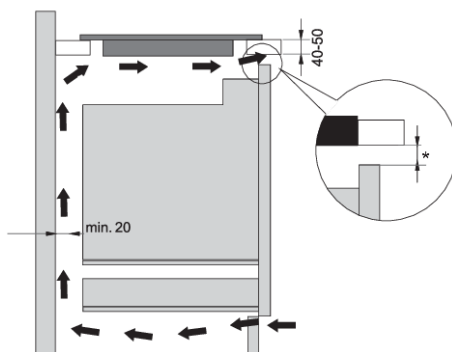
Saídas de ar no armário inferior da cozinha

- É necessário haver uma circulação de ar suficiente para a operação normal dos componentes eletrónicos da placa de fogão por indução.



Armário inferior sem forno

- Deve haver uma abertura com uma altura não inferior a 140 mm ao longo de toda a largura do armário na parede traseira do armário.
 - Um painel divisório horizontal deve ser instalado sob a placa de indução ao longo de todo o seu comprimento. Deve haver pelo menos 20 mm de folga entre a extremidade inferior do aparelho e o painel divisório. Deve ser permitida ventilação adequada na parte traseira.
- A placa está equipada com um ventilador localizado na sua parte inferior. Se houver uma gaveta por baixo da bancada, não a use para armazenar pequenos objetos ou papel, pois estes poderiam, se forem sugados para o ventilador, danificar o ventilador e o sistema de arrefecimento. Além disso, não use a gaveta para armazenar folhas de alumínio ou substâncias ou líquidos inflamáveis (como sprays). Mantenha essas substâncias longe da placa de cozinha. Perigo de explosão! Deve haver pelo menos 20 mm de folga entre o conteúdo da gaveta e as aberturas de entrada do ventilador.



Armário inferior com forno

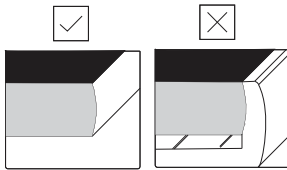
- É possível instalar um forno por baixo da placa de indução, com os fornos com uma ventoinha de arrefecimento. Antes de instalar o forno, é necessário remover a parede traseira do armário da cozinha, na área da abertura para a instalação. Deve haver também uma abertura de pelo menos 6 mm na parte da frente, em toda a largura do armário.
- Se houver outros aparelhos instalados por baixo da placa do fogão por indução, não é possível garantir a sua operação correta.

* Para um desempenho ideal da placa, recomenda-se um espaço de ventilação ≥ 6 mm.

** Recomenda-se um espaço de 20 mm na frente entre o armário e a prateleira intermédia, para melhor ventilação da placa.

Instalação nivelada à superfície da banca

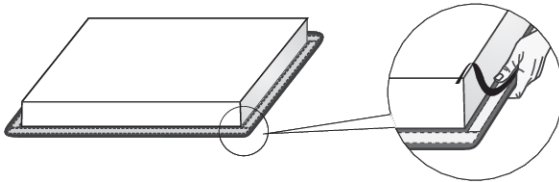
Elerodomésticos sem cantos facetados ou molduras decorativas são adequadas para montagens à superfície.



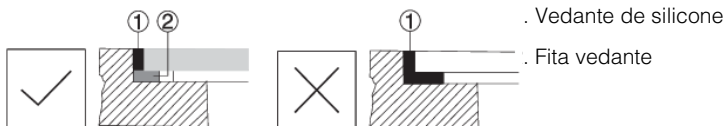
- canto escovado
- moldura decorativa

Como instalar o eletrodoméstico

O aparelho só pode ser instalado numa bancada resistente à temperatura e à água, como uma bancada feita de pedra (natural) (mármore, granito) ou madeira maciça (os rebordos ao longo do recorte têm de estar selados). Ao instalar numa bancada de cerâmica, madeira ou vidro, deve ser utilizada uma subestrutura de madeira. A armação não é fornecida com o aparelho. A dimensão interna da unidade básica deve ser pelo menos igual ao corte interno do aparelho. Só assim o aparelho pode ser reparado a partir da parte inferior, caso ocorra um problema. Prenda a fita de vedação ao longo do perímetro do fundo do painel de vidro.



Primeiro, alimente o cabo de alimentação através do recorte. Coloque o aparelho sobre o centro do recorte. Conecte o aparelho à rede elétrica (consulte o capítulo Instalação técnica). Antes de selar o aparelho, teste o seu funcionamento. Vede a ranhura entre o aparelho e a bancada usando um vedante de silicone. O vedante de silicone usado para selar o aparelho deve ser resistente à temperatura (a pelo menos 160 °C). Alise o vedante de silicone usando uma ferramenta adequada. Siga as instruções de uso do vedante de silicone selecionado. Não ligue o aparelho até que o vedante de silicone tenha secado completamente.



1. Vedante de silicone

1. Fita vedante

⚠ CUIDADO!

Com bancas de pedra (natural), é necessário ter particular atenção às dimensões embutidas. Na escolha do vedante de silicone, deve ter em consideração o material da banca e consultar o seu fabricante. O uso de vedantes de silicone não adequados pode resultar em descoloração permanente de algumas peças.

Instalação

Como remover um aparelho embutido

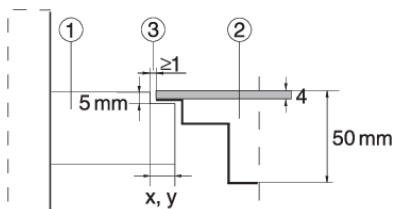
Desligar o eletrodoméstico da corrente. Usar uma ferramenta adequada para remover a junta de silicone do perímetro. Remover o eletrodoméstico puxando para cima pelo fundo.

⚠ CUIDADO!

Não tentar remover o eletrodoméstico pela parte superior da banca!

⚠ CUIDADO!

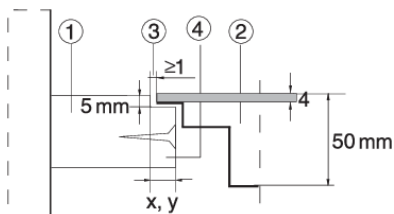
O departamento de assistência técnica é responsável apenas por reparações e manutenção da placa do fogão por indução. Consultar um revendedor especializado em equipamentos de cozinha para re-instalar a o fogão por indução ao nível da superfície.



Banca de pedra

1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura

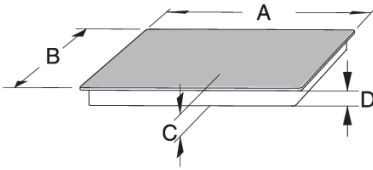
Tendo em consideração a margem de erro (tolerância) da placa de vidro cerâmico do aparelho, e o recorto na banca, a abertura é ajustável (mín. 2 mm).



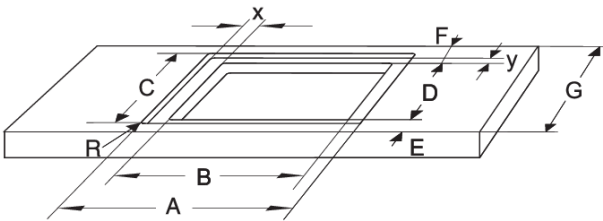
Bancadas de cerâmica, madeira ou vidro

1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura
4. Moldura de madeira, espessura 16 mm.

Instalação na banca - montagem à superfície (depende do modelo)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zonas)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zonas)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ CUIDADO!

Se houver um forno instalado por baixo de uma placa de fogão montada à superfície, a espessura da banca deve ser no mínimo de 38 mm.

Instalação

CUIDADO!

O departamento de assistência técnica é responsável apenas por reparações e manutenção da placa do fogão por indução. Consultar um revendedor especializado em equipamentos de cozinha para re-instalar a o fogão por indução ao nível da superfície.

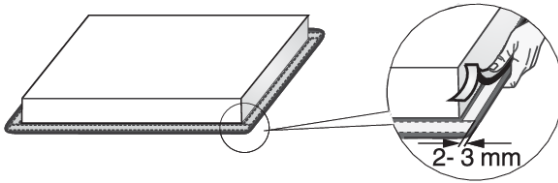
Montar a junta de espuma

INFORMAÇÃO

Alguns eletrodomésticos são entregues com a junta já montada.

Antes de instalar o aparelho numa banca de cozinha, fixar a junta de espuma entregue com o eletrodoméstico no fundo da placa de vidro cerâmico.

- Remover a película de proteção da junta.
- Fixar a junta ao fundo do vidro (2-3 mm afastado do canto). A junta deve ser aplicada ao longo de todo o bordo do vidro. Não sobrepor a junta nos cantos.
- Na montagem da junta, assegurar que não fica danificada por contacto com objetos afiados.



⚠ CUIDADO!

Não instalar o eletrodoméstico sem a junta!

- A banca deve estar completamente nivelada.
- Proteger as superfícies do recorte.

Instalação elétrica

Ligar a placa do fogão por indução à corrente

- A proteção da corrente elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos relevantes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, assegurar que a tensão indicada na placa está de acordo com a tensão da corrente da casa.
- Deve haver um comutador na instalação elétrica que possa desligar todos os polos do eletrodoméstico da corrente, com um espaço mínimo entre as fichas de 3 mm quando aberto. Dispositivos adequados são fusíveis, interruptores de proteção, etc.
- A ligação deve ser ajustada à corrente e fusíveis.
- Depois da instalação, as peças com corrente elétrica e as peças isoladas devem ser protegidas contra o contacto.

Ligação

1. Controlar a tensão. Antes de ligar o eletrodoméstico, assegurar que a tensão especificada na sinalização está de acordo com a tensão da doméstica. A tensão da corrente doméstica (220-240 V entre L e N) deve ser controlada por um técnico com um aparelho de medição adequado.
2. Abrir a cobertura da caixa de ligação de terminais.
3. Ligue os fios de acordo com o tipo de eletrodoméstico.
4. Os jumpers são fornecidos separadamente.
5. Altere a limitação de potência nas Definições quando necessário. Consulte o capítulo Definições **Con** para configuração de ligação.

CUIDADO!

Apenas um técnico autorizado pode ligar o eletrodoméstico. Uma ligação falsa pode destruir peças do aparelho. Neste caso, a garantia perde a validade. Desligar o eletrodoméstico da corrente antes de efetuar reparações ou serviços de manutenção.

Fio elétrico

- Passar o fio elétrico através de grampos de cabo (grampo) que proteja o cabo de ser puxado para fora.

Diagrama de ligações

Para eletrodomésticos tipo: BI3CA... .

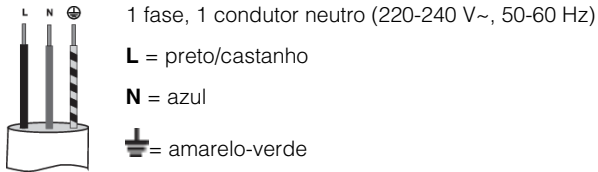
NOTA!

Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

A área transversal do fio elétrico deve ter pelo menos 1,5 mm² para as seguintes configurações que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
1x16A	1 fase, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x13A	1 fase, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x10A	1 fase, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x06A	1 fase, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

A tensão entre a linha e o condutor neutro deve ser entre 220-240V.



Para aparelhos tipo: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

NOTA!

Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

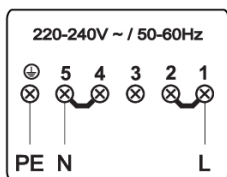
A tensão entre a linha e o condutor neutro deve ser entre 220-240V. A tensão entre as linhas deve ser de 380-415 V~. A área transversal do fio elétrico deve ser pelo menos como indicado na tabela para as seguintes configurações de current limiter que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
2x16A	2 fases, 1 condutor neutro	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x13A	2 fases, 1 condutor neutro	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x10A	2 fases, 1 condutor neutro	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x06A	2 fases, 1 condutor neutro	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x16A	2 fases, 2 condutores neutros (apenas para NL)	H05VV-F	5x1,5 mm ²
1x32A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x13A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²

Instalação elétrica

1x10A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x06A	1 fase, 1 condutor neutro	H05VV-F	3x4,0 mm ²

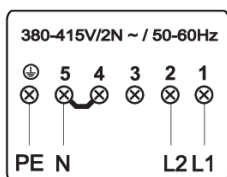
É possível efetuar as ligações seguintes.



1 fase, 1 condutor neutro (220-240 V~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal é necessário um fusível de 32A.

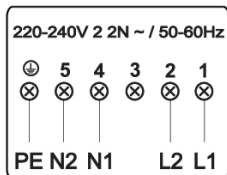
Instale um fio de ponte entre os terminais 1 e 2 e entre os terminais 4 e 5.



2 fases, 1 condutor neutro (380-415 V 2N~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal são necessários dois fusíveis de 16A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 4 e 5.



(apenas para NL)

2 fases, 2 condutores neutros (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal são necessários dois fusíveis de 16A.

As 2 fases (L1 e L2) devem ser protegidas por apenas um - o mesmo - disjuntor de ligação à terra. Não é permitido executar L1/N1 através de um disjuntor de ligação à terra que não L2/N2.

Para os tipos de aparelhos: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

NOTA!

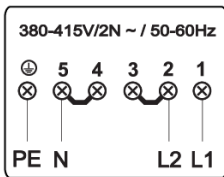
Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

A tensão entre a linha e o condutor neutro deve ser entre 220-240V. A tensão entre as linhas deve ser de 380-415 V~. A área transversal do fio elétrico deve ser pelo menos como indicado na tabela para as seguintes configurações de current limiter que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
3x16A	3 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x13A	3 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²

3x10A	3 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x06A	3 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x16A	2 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2x13A	2 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2x10A	2 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2x06A	2 fases, 1 condutor neutro	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2x16A	2 fases, 2 condutores neutros (apenas para NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32 A	2 fases, 1 condutores neutros	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²

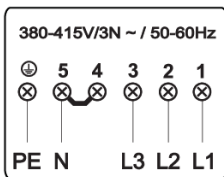
É possível efetuar as ligações seguintes.



2 fases, 1 condutor neutro (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

Para atingir a potência máxima nominal são necessários dois fusíveis de 32A.

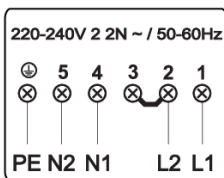
Instale um fio de ponte entre os terminais 2 e 3 e entre os terminais 4 e 5.



3 fases, 1 condutor neutro (380-415 V 3N~, 50-60 Hz).

Para atingir a potência máxima nominal são necessários três fusíveis de 16 A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 4 e 5.



(apenas para NL)

2 fases, 2 condutores neutros (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal são necessários dois fusíveis de 16 A.

As 2 fases (L1 e L2) devem ser fixadas com um único disjuntor de ligação à terra. Não é permitido passar L1/N1 através de um disjuntor de ligação à terra diferente de L2/N2.

Instale um jumper entre os terminais 2 e 3!

Ligação apenas para BE

1. Verifique a tensão. Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que a tensão especificada na placa de características está de acordo com a tensão da sua rede elétrica. A tensão da sua rede elétrica (220–240 V entre L1 e L2) deve ser verificada por um especialista com um dispositivo de medição apropriado.
2. Abrir a cobertura da caixa de ligação de terminais.

Instalação elétrica

3. Ligue os fios de acordo com o tipo de eletrodoméstico.
4. Os jumpers são fornecidos separadamente.
5. Altere a limitação de potência nas Definições quando necessário. Consulte o capítulo Definições **Con** para configuração de ligação.

⚠ CUIDADO!

Apenas um técnico autorizado pode ligar o eletrodoméstico. Uma ligação falsa pode destruir peças do aparelho. Neste caso, a garantia perde a validade. Desligar o eletrodoméstico da corrente antes de efetuar reparações ou serviços de manutenção.

Fio elétrico

- Passar o fio elétrico através de grampos de cabo (grampo) que proteja o cabo de ser puxado para fora.

Diagrama de ligações

Para eletrodomésticos tipo: BI3CA...

NOTA!

Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

A área transversal do fio elétrico deve ter pelo menos 1,5 mm² para as seguintes configurações que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
1x16A	Condutores bifásicos	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x13A	Condutores bifásicos	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x10A	Condutores bifásicos	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x06A	Condutores bifásicos	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

A tensão entre os condutores da linha deve ser de 220–240 V~.



Condutores bifásicos (220–240 V~, 50-60 Hz)

L1 = preto/castanho

L2 = azul

= amarelo-verde

Para aparelhos tipo: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

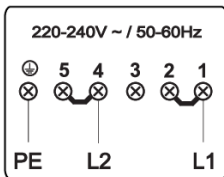
NOTA!

Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

A tensão entre as linhas deve ser de 220–240 V~. A área transversal do fio elétrico deve ser pelo menos como indicado na tabela para as seguintes configurações de current limiter que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
2x16A	Condutores trifásicos	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x13A	Condutores trifásicos	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x10A	Condutores trifásicos	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x06A	Condutores trifásicos	H05VV-F	4x1,5 mm ²
1x32A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x13A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x10A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x06A	Condutores bifásicos	H05VV-F	3x4,0 mm ²

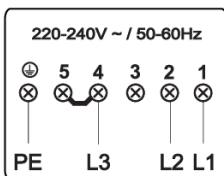
É possível efetuar as ligações seguintes.



2 fases (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal é necessário um fusível de 32A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 1 e 2 e entre os terminais 4 e 5.



3 fases (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

Para atingir a potência máxima nominal é necessário um fusível de 32A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 4 e 5.

Para os tipos de aparelhos: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

Instalação elétrica

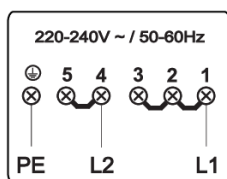
NOTA!

Observação: o tipo de aparelho pode ser encontrado na placa de identificação na parte inferior do aparelho.

A tensão entre as linhas deve ser de 220–240 V~. A área transversal do fio elétrico deve ser pelo menos como indicado na tabela para as seguintes configurações de current limiter que devem ser ajustadas aos disjuntores:

Configurações de limitador de corrente	Tipo de ligação	Tipo de cabo de alimentação	Número e secção transversal dos fios do cabo de alimentação
3x16A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x13A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x10A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x06A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
2x16A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
2x13A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
2x10A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
2x06A	Condutores trifásicos	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²

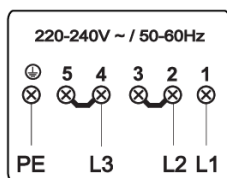
É possível efetuar as ligações seguintes.



2 fases (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

Para atingir a potência máxima nominal é necessário um fusível de 48 A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 1 e 2 e entre os terminais 4 e 5.



3 fases (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

Para atingir a potência máxima nominal é necessário um fusível de 48 A.

Instale um fio de ponte entre os terminais 2 e 3 e entre os terminais 4 e 5.

Limitador de corrente

Consulte o capítulo Definições, sob parâmetro **Con-** Current limiter para definir o parâmetro. Este parâmetro deve ser definido antes de qualquer panela ser colocada na placa ou na zona de cozedura ativada

CUIDADO!

A configuração do current limiter deve ser definida de acordo com a sua ligação e os seus disjuntores por um instalador registado e qualificado. Leia os regulamentos de Segurança e as instruções de Instalação cuidadosamente.

CUIDADO!

Definir um valor baixo do parâmetro do limitador de corrente pode causar uma redução do desempenho da placa do fogão por indução.

Descartar o material de embalagem e o eletrodoméstico

Foram usados materiais duráveis para o fabrico deste eletrodoméstico. Assegurar que o equipamento é descartado de forma responsável no final do seu ciclo de vida. Contactar as autoridades para obter mais informações.

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

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



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

Para não se esquecer de separar os eletrodomésticos para eliminação, o produto está marcado com um símbolo de um caixote de lixo com uma cruz por cima. Isto significa que no fim da sua vida útil, não é permitido descartar este produto no lixo doméstico. Deve ser entregue a um centro local especializado na recolha de resíduos diferenciados, ou a um revendedor que ofereça este serviço.

Descartar eletrodomésticos separadamente evita possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde, causados por uma eliminação inadequada, e permite também que os materiais integrantes possam ser recuperados, obtendo assim poupanças significativas em energia e recursos.

Declaração de conformidade

Vimos por este meio declarar que os nossos produtos cumprem as diretivas, decisões e regulamentos europeus aplicáveis listados nas normas referenciadas.

Informações de conformidade

Tipo equipamento de rádio:	Módulo Wi-Fi (variante 1)	Módulo HLW3215-TG01 (variante 2)
Indicador de Wi-Fi		
Intervalo da frequência de funcionamento:	2,412GHz - 2,472GHz	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
Potência máxima de saída:	17,7 dBm EIRP	≤10 dBm/MHz (EIRP) (ganho da antena < 10 dBi)
Máximo ganho de antena:	2,7 dBi	Ganho: 0dBi
Indicador Bluetooth		
Intervalo de frequência:	/	2,400 GHz - 2,4835 GHz
Saída do transportador:	/	6 dBm (≤ 10 dBm)
Tipo de emissão:	/	F1D

Tipo equipamento de rádio:	HSCIM - 1 módulo
Intervalo de frequência:	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Saída do transportador:	< 10 dBm
Tipo de emissão:	G1D

A empresa declara que o dispositivo com a função Connectlife está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014/53/UE. A Declaração de Conformidade detalhada está disponível no endereço Web <https://auid.connectlife.io>, na página do seu dispositivo, entre os documentos adicionais.

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

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



903002-a13

CE