

Whirlpool



Manual do utilizador



www.whirlpool.eu/register



MANUAL DO UTILIZADOR



OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL.

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register.

ÍNDICE

GUIA DE SAÚDE E SEGURANÇA	3
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.....	5
Descrição do produto.....	5
Painel de comandos.....	5
Acessórios.....	6
Como utilizar o aparelho	6
Utilizar pela primeira vez.....	6
Definições.....	7
Utilização diária.....	8
Favoritos.....	10
Funções especiais.....	11
Tabela de cozedura	13
Limpeza e manutenção	14
Wi-Fi FAQ.....	14
Resolução de problemas.....	15
Sons emitidos durante o funcionamento.....	16
Cozedura verificada	16
Serviço pós-venda	16
GUIA DE INSTALAÇÃO.....	17

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controles.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a

manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.


⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM


O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

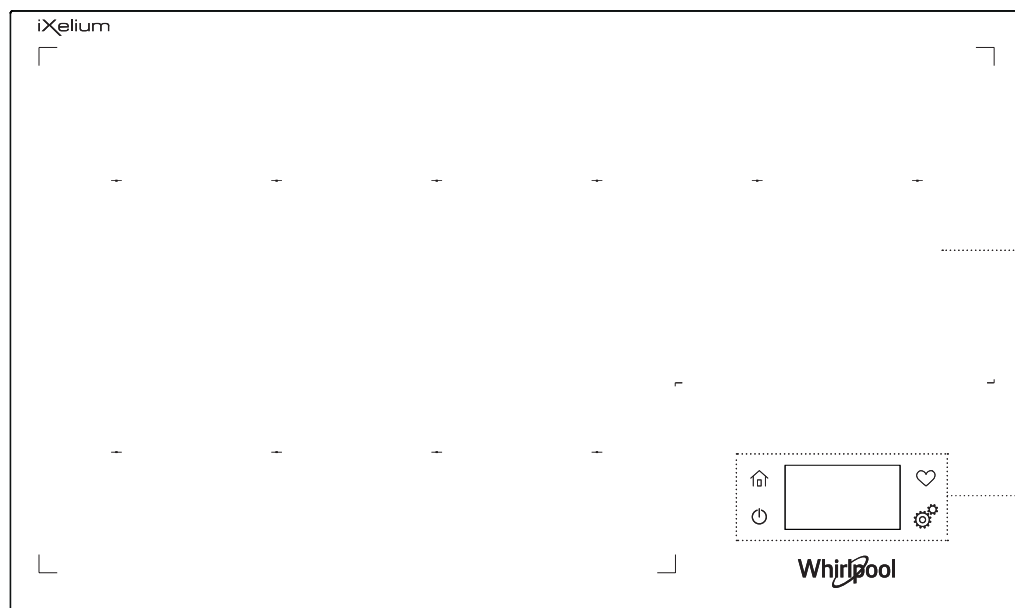
O Fabricante, Whirlpool EMEA S.p.A., declara que este I200 Maestro modelo de eletrodoméstico com equipamento de rádio se encontra em conformidade com a diretiva 2014/53/UE.

O texto completo da declaração de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço: <https://docs.whirlpool.eu>.

O equipamento de rádio opera na banda de frequência 2,4 GHz ISM; a potência de radiofrequência máxima transmitida não excede 20 dBm (e.i.r.p.).

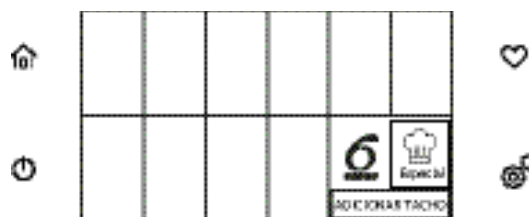
Este produto inclui software de fonte aberta desenvolvido por terceiros. A declaração da licença de utilização de fonte aberta está disponível no seguinte website: <https://docs.whirlpool.eu>.





DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Placa de fogão
- 2. Painel de comandos

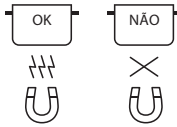
PAINEL DE COMANDOS



	Ligar/desligar a placa	Botão dedicado para ligar e desligar toda a placa. Este botão está sempre ativo em qualquer ecrã e independentemente do estado da placa.
	Ecrã principal	Botão dedicado para aceder ao ecrã inicial, pode ser selecionado a qualquer momento durante a navegação.
	Favoritos	Botão dedicado para ativar o ecrã que contém a lista das funções guardadas ou sugeridas da placa.
	Definições da placa	Botão dedicado para aceder a todas as definições e configurações da placa.

ACESSÓRIOS

TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução. Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã

para verificar se as panelas são magnéticas.

A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

TACHOS VAZIOS OU TACHOS DE BASE FINA

Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada.

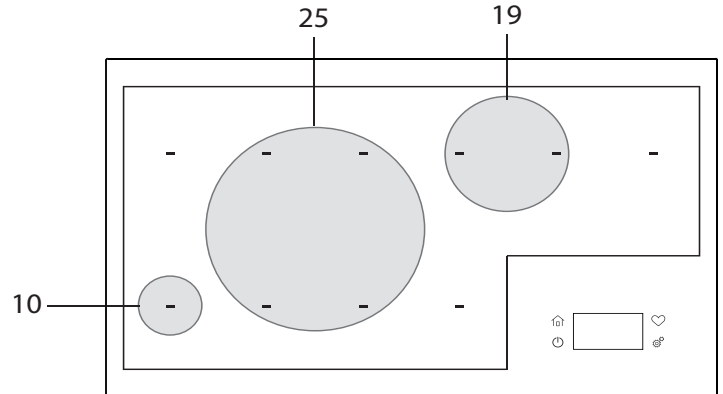
A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função "desligamento automático" quando forem detetadas temperaturas elevadas.

Se a placa for utilizada com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de "desligamento automático" poderá ser ativada com algum atraso, danificando o tacho ou a frigideira. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.

DIÂMETRO MÍNIMO DA BASE DO TACHO/FRIGIDEIRA PARA AS DIFERENTES ÁREAS DE COZEDURA

Para garantir que a placa funciona corretamente, o tacho tem de cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa, e tem de ter um diâmetro mínimo adequado.



(Diâmetro da base do tacho em centímetros)

COMO UTILIZAR O APARELHO

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Definição sequencial dos parâmetros necessários quando se liga a placa pela primeira vez.

Para ajustar as definições posteriormente, aceda ao menu Definições "⚙️".

1	Idioma	Percorra a lista de forma a seleccionar o idioma pretendido e, em seguida, prima para confirmar.	DEMONSTRAÇÃO DE LOJA PRÓXIMO
2	Wi-Fi	Configura a ligação entre o aparelho e a rede de internet doméstica (consulte a folha de pormenores). Se a ligação Wi-Fi for configurada agora, a data e a hora será adquirida automaticamente pelo sistema. A ligação Wi-Fi poderá também ser configurada mais tarde, podendo a data e a hora serem configuradas manualmente agora.	CONFIGURAR AGORA SALTAR
3	Hora	Define a hora no formato mm:hh. O formato poderá ser modificado posteriormente nas definições de sistema.	
4	Data	Define a data no formato dd:mm:aaaa. O formato poderá ser modificado posteriormente nas definições de sistema.	
5	Potência	Define a potência máxima da placa, seleccionável de entre os seguintes valores: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW – 11,0 kW.	

MODO DE DEMONSTRAÇÃO LOJA:
Modo utilizado nos pontos de venda a retalho para apresentar as funções principais do menu. Para regressar à sequência de menu original, prima o botão de definições "⚙️" e desselecione o modo de demonstração da secção do menu "Informação". Após desseleccionar o modo, prima o botão "🏠" do Ecrã Principal.




UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL

- Para percorrer os menus, basta tocar no visor com o dedo;
- A velocidade à qual se move o ecrã depende da intensidade do seu toque no ecrã;
- Para seleccionar ou confirmar uma escolha, toque no ecrã de acordo com o valor ou item de menu escolhido;

- Para aceder aos ecrãs anteriores ou seguintes, prima os botões dedicados "Próximo" e "Retroceder";
- Os botões que aparecem esbatidos referem-se às funções que não podem ser seleccionadas de momento.



DEFINIÇÕES

As definições da placa podem ser alteradas a qualquer momento. Para alterar as definições, prima o botão "⚙️".

 Temporizador	Permite aceder à função do temporizador quando a placa está desligada.
 Silenciar	Silencia todos os sons do indicador da placa.
 Bloqueio do controlo	Desativa a seleção dos botões. Para desativar o modo, siga as instruções apresentadas no visor.
Outras opções - Gestão de potência	Ajusta a potência da placa, de acordo com as preferências individuais ou com a classificação de potência máxima do seu contador de eletricidade da rede elétrica: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,2kW – 11,0kW.
Preferências:	
Hora e Data	Permite definir os intervalos das refeições, definir a data, hora e os formatos.
Volume de som do alerta	Define o volume dos sons de alerta para o temporizador e botões.
Definições visor - Luminosidade	Define a luminosidade do visor, com três níveis selecionáveis: alto, médio, baixo.
Zona geográfica - Idioma	Permite selecionar o idioma;
Wi-Fi	Permite ligar o aparelho a uma rede Wi-Fi (consulte o parágrafo correspondente).
Informações	Permite apresentar a informação de contato para o serviço de pós-venda, aceder ao Modo de Demonstração ou reiniciar a placa para as definições de fábrica. Selecione o Modo de Demonstração e utilize a função Free Play para aprender como navegar pelos menus da placa.

DEFINIÇÕES DE WI-FI

Para configurar a ligação Wi-Fi, prima o botão "⚙️" e "Wi-Fi" aparece no ecrã.

 Wi-Fi		
Ligar à rede	 >	Transfira a aplicação Whirlpool a partir da app store para o seu smartphone. Execute a aplicação para ligar o seu aparelho.
Código SAID	>	O código SAID é utilizado para associar um dispositivo inteligente com o aparelho. Contacte o serviço de pós-venda se a etiqueta SAID tiver sido perdida.
Endereço MAC	>	O endereço MAC é apresentado no visor do módulo Wi-Fi.
Wi-Fi	Lig.	Ligue e desligue a ligação Wi-Fi com o botão lig./desl.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo até que o visor se acenda.

Se não for selecionada uma função, a placa desliga-se automaticamente passados 10 segundos.

Para desligar a placa, mantenha novamente o mesmo botão premido até que o visor se apague e todas as zonas de cozedura sejam desativadas.

SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA

Pode selecionar a zona de cozedura pretendida no visor, premindo o painel correspondente.

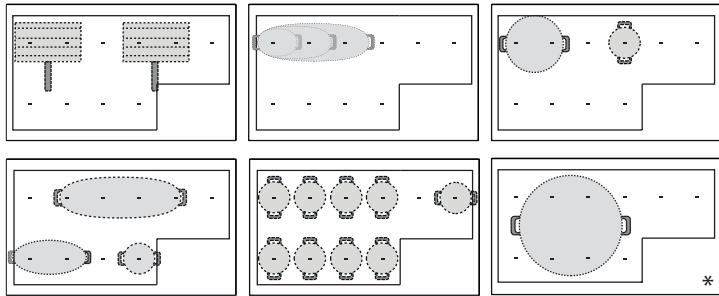


Se a placa não detetar qualquer tacho, a mensagem de aviso correspondente aparece no visor.

ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR A POTÊNCIA

Para ativar as zonas de cozedura:

1. Ligue a placa. Caso já exista um recipiente na zona em questão, a placa deteta-o automaticamente. Selecione a zona sugerida para escolher a potência.
2. Coloque o tacho na zona escolhida, certificando-se de que cobre um ou mais pontos de referência existentes na superfície da placa.

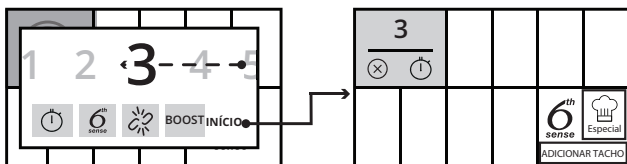


*Se utilizar esta posição, pode tirar partido da saída de potência máxima.

Lembre-se: não tape o visor com acessórios.

Se um utensílio estiver a tapar o visor, a placa pode não funcionar corretamente.

3. Assim que a zona tiver sido definida, aparece o ecrã que permite selecionar o nível de potência.
4. Defina o nível de potência pretendido, premindo ou movendo o dedo na horizontal, e confirme com o botão "INÍCIO".
O nível de potência definido aparece no painel da zona de cozedura selecionada.



Cada zona de cozedura oferece diversos níveis de potência, que vão de "1" (potência mínima) a "18" (potência máxima).

Com o ecrã do nível de potência também pode selecionar a função de aquecimento rápido, que é apresentada no ecrã com o botão "Boost".

Lembre-se: Se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado, aparece o seguinte: "Nenhum tacho detetado na zona." Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

Para desativar as zonas de cozedura:

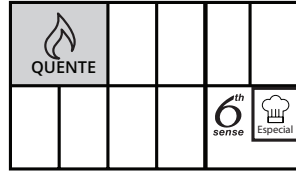
Selecione a zona de cozedura no visor e prima o botão "X".

Se a zona de cozedura ainda estiver quente, o indicador de calor residual "QUENTE" aparece no painel correspondente.



INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Se o símbolo "QUENTE" aparecer numa zona de cozedura, significa que a zona correspondente ainda está quente. Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, o símbolo "QUENTE" desaparece.



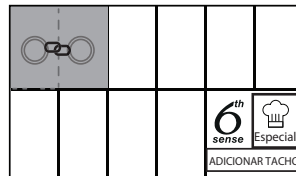
Se algumas zonas ainda estiverem quentes quando desligar a placa, mantém-se um aviso visível no visor.

SELECIONAR A ÁREA FLEXÍVEL

A área flexível é composta por várias zonas de cozedura que se juntam, mas que são controladas como uma única zona.

Para criar uma área flexível:

Se a placa já tiver o acessório, o visor mostra as zonas disponíveis e basta premir o botão "∞" para confirmar.

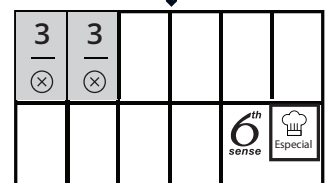
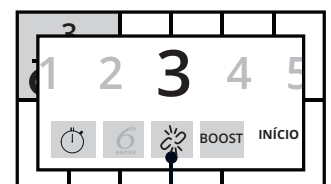
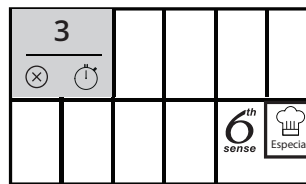


Se pretender criar a área manualmente, deslize o dedo pela superfície e junte de forma gradual as zonas pretendidas, orientado por uma série de setas direcionais. Algumas combinações não são possíveis devido à sua forma ou ao facto de outras zonas estarem a ser utilizadas.



Para dividir uma área flexível:

Quando prime a área, aparece um ecrã dedicado onde pode selecionar o símbolo "✂", que permite dividir as áreas juntas. Pode voltar a controlar individualmente estas áreas, cada uma com o mesmo nível de potência.



ADICIONAR TACHO

Se utilizar uma zona de cozedura composta por várias zonas, pode colocar o tacho em qualquer local da zona de cozedura ativa. A placa deteta automaticamente o posicionamento da panela. Se pretender acrescentar um tacho adicional à zona de cozedura ativa, utilize o comando “adicionar tacho” para que a placa detete o novo tacho.



BLOQUEIO DO CONTROLO

Para evitar uma ativação da placa durante a limpeza ou para evitar que os controlos sejam alterados durante a cozedura, é possível bloquear a placa com o controlo “” em “Definições” “”. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção do botão de desligar. Para reativar os controlos, deslize o dedo até à parte superior do visor.



TEMPORIZADOR

Existe a opção de definir um temporizador útil, adequado a várias necessidades, mesmo quando a placa não está ligada.

Para ativar o temporizador:

1. Ligue a placa.
2. Prima o botão de definições “” e selecione o temporizador “”.
3. Defina o tempo pretendido no formato hh:mm:ss. Existem três valores predefinidos, o que facilita o ajuste do tempo pretendido.
4. Prima o botão “Início”. Após a seleção, se o ecrã não for tocado durante um minuto, o mesmo fica preto com a contagem decrescente visível.
5. No fim do tempo programado, é emitido um sinal sonoro.

Para ajustar o temporizador:

1. Ligue a placa.
2. Prima o botão de definições “” e selecione o temporizador “”.
3. Prima o centro do ecrã e ajuste os valores.

Para desativar o temporizador prima “CANCELAR”.

No final do tempo, é possível definir um novo tempo ou desligar o temporizador.



DEFINIR O TEMPORIZADOR DE COZEDURA

É possível programar as zonas de cozedura para que se desliguem automaticamente.

Para definir o tempo de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura e defina o nível de potência pretendido.
2. Prima o botão de cronómetro “” que aparece na zona de cozedura ativa.
3. Defina o tempo pretendido no formato hh:mm:ss.
4. Prima o botão “Início”.

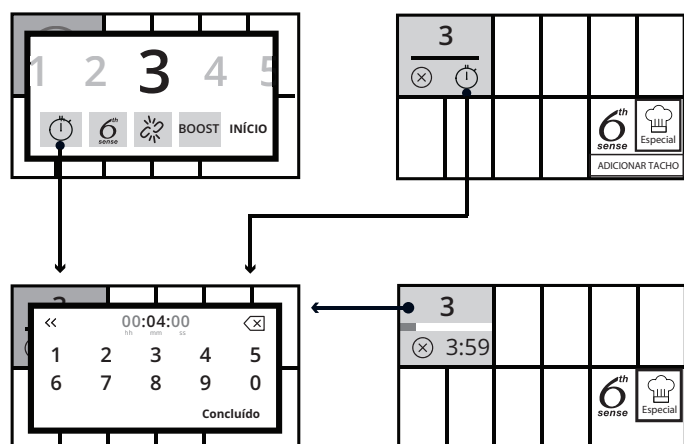
Na zona correspondente aparece uma barra que é preenchida à medida que o tempo decorre.

Para ajustar o tempo de cozedura definido:

1. Prima o nível de potência.
2. Prima o botão “”.
3. Ajuste o tempo de cozedura definido.

Para desativar o tempo de cozedura definido prima “CANCELAR”.

É possível definir um tempo de cozedura para cada zona ou área flexível, seguindo os mesmos passos.



FAVORITOS

A qualquer momento, com o botão “♥”, pode guardar uma receita ou um programa de cozedura predefinido nos favoritos, escolhendo a hora do dia pretendida.

A secção dos favoritos é um espaço útil onde é possível guardar os programas de cozedura mais utilizados numa ou mais categorias, de acordo com os pratos típicos que se comem a determinadas horas do dia:

PEQUENO-ALMOÇO



ALMOÇO



JANTAR



SNACK



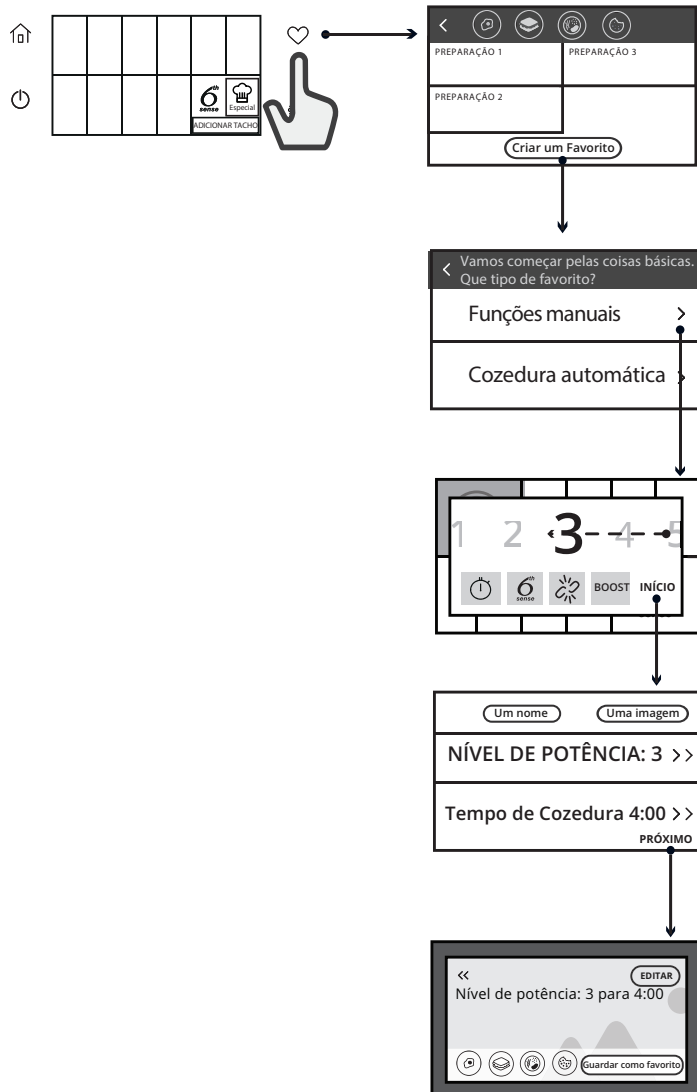
HORAS DE REFEIÇÃO

Em “Definições” (menu Favoritos - Data e hora), em “Horas de refeição”, é possível ajustar o intervalo horário para cada categoria (p. ex.: pequeno-almoço 7-9, almoço 12-14...).

CRIAR FAVORITOS

No ecrã “Favoritos” (acedido com o botão “♥” direto no vidro) é possível guardar uma sequência pretendida (potência + hora) ou um método de cozedura automática numa das quatro categorias sugeridas.

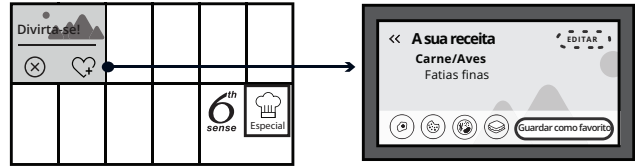
Este favorito pode ser ajustado a qualquer momento.



Selecione uma ou mais categorias realçando os símbolos correspondentes.

ADICIONAR UM FAVORITO

No fim de cada função de cozedura automática, aparece o símbolo “♥”, significando que pode guardar e adicionar à categoria pretendida o método de preparação que acabou de utilizar. Selecione uma ou mais categorias realçando os símbolos correspondentes.



Durante a utilização normal, se definir um tempo de cozedura, aparece o símbolo “♥”, significando que pode guardar tanto o nível de potência que estava a utilizar como o tempo que definiu anteriormente.

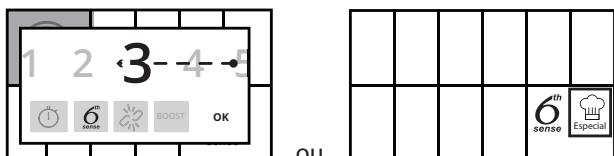
Esta função é útil se pretender remeter para um método de preparação que utiliza frequentemente.

FUNÇÕES ESPECIAIS

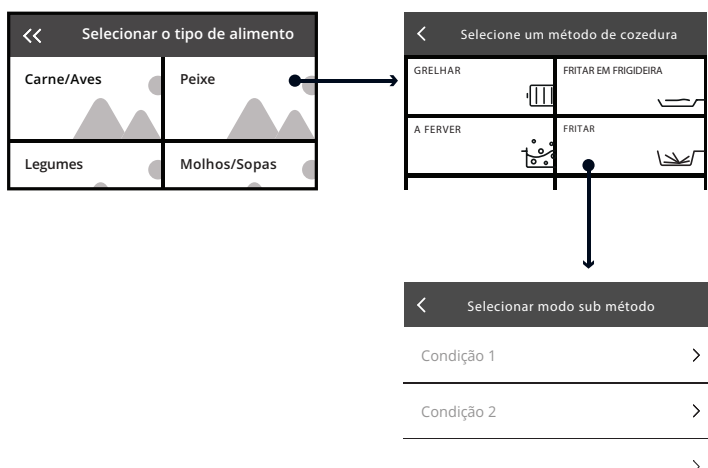


O botão 6th Sense ativa a cozedura automática, o que permite seleccionar muitos métodos de cozedura para toda uma variedade de alimentos. Com esta função, a placa ativa um sistema para ajudar em todas as fases de cozedura e geri-las, desde aquecer o tacho (com ou sem condimentos) a manter a melhor temperatura durante a cozedura. Com base no método de preparação seleccionado, a placa fornece instruções para cada passo, sugerindo ingredientes e os tempos ideais para os adicionar.

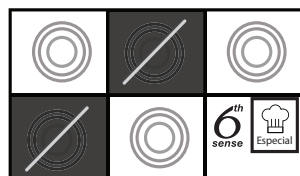
Depois de ter seleccionado “6th Sense”, acede ao menu que contém as diversas categorias de alimentos (ver tabela) e o modo “personalizado”, a partir dos quais pode seleccionar directamente vários métodos de cozedura automática.



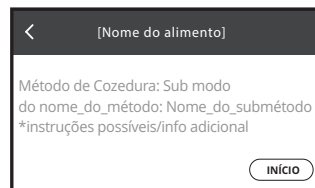
Assim que tiver escolhido o tipo de alimentos, acede a um segundo ecrã a partir do qual pode escolher um dos métodos de cozedura propostos para a categoria em questão e, quando necessário, o mesmo sugere condições para garantir que o sistema é o mais eficaz possível (p. ex. a espessura da carne).



Quando todas as funções necessárias tiverem sido seleccionadas, as zonas disponíveis aparecem no ecrã para poder escolher aquela em que gostaria de cozinhar. Tal como se mostra na figura, é importante que, durante a cozedura automática, o tacho esteja sempre colocado em duas zonas de modo a cobrir ambos os círculos. Para este fim, as zonas já consideradas juntas são apresentadas no ecrã. (A única excepção é a função Moca para a qual apenas uma zona será sugerida para utilização).



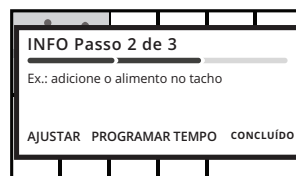
O ecrã que se segue mostra um resumo e conselhos, se necessário (p. ex. a utilização de um acessório dedicado).



Em seguida, a fase de cozedura é ativada e, onde existir, a barra de preaquecimento referente ao acessório que está vazio ou com água ou óleo aparece no visor.



Pode verificar a evolução a qualquer momento premindo a zona ativa (tenha cuidado para não premir “X”). O ecrã mostra o estado de evolução e o total de fases necessárias para cada método de preparação.



O sistema só avança para a fase seguinte necessária para cada método de preparação se premir o botão “CONCLUÍDO”. Também pode seleccionar o tempo de cozedura no mesmo ecrã (não durante o preaquecimento) ou pode premir o botão “X” para terminar a função. O terceiro símbolo (Ajustar) oferece a possibilidade de controlar e aperfeiçoar a potência de cozedura, ideal se quiser personalizá-la de acordo com o seu gosto pessoal. Neste ecrã também é possível percorrer os 5 níveis (+1, +2 ou -1, -2), para que o sistema possa ajustar suavemente a potência e a temperatura.



Quando os vários passos estiverem concluídos, se premir um tempo de cozedura ou o botão “X”, a função é terminada.



Esta tabela resume toda a navegação relativa à cozedura automática, com as categorias de produtos, os métodos de cozedura e, se aplicável, os métodos de preparação com receitas completas.

Esta tabela não inclui todos os detalhes necessários relativos às quantidades, ou outras definições, que podem ser solicitados ao selecionar os métodos de preparação.

Possíveis métodos de preparação

CLASSE DO ALIMENTO	MÉTODO DE COZEDURA
Carne/Aves	Grelhar, fritar na frigideira, cozer, fritar
Peixe	Grelhar, fritar na frigideira, cozer, fritar
Legumes	Grelhar, fritar na frigideira, cozer, fritar
Molhos, caldos, sopas	Molhos (saltear, ferver em lume brando, bechamel) Sopas (saltear, ferver em lume brando, sopas cremosas)
Sobremesa	Creme inglês, panna cotta, chocolate derretido, panquecas, arroz-doce
Ovos	Ovos fritos, omelete, cozer (ovos cozidos, à la coque), fritata, mexidos
Queijo	Grelhar, fritar na frigideira, fondue
Massa e arroz	Cozer, fritar na frigideira, arroz
Bebidas	Cozinhar lentamente (leite), água (ferver, cozinhar lentamente), moka
Personalizado	Cozer, grelhar, fritar na frigideira, cozinhar lentamente, derreter

 **DERRETER**

Método de cozedura ideal para aumentar ou manter temperaturas, adequado para derreter ou descongelar alimentos como chocolate, manteiga ou, em geral, métodos de preparação mais delicados (p.ex. creme, natas), evitando que os alimentos se colem ao fundo do tacho.

 **FERVER EM LUME BRANDO**

Método de cozedura ideal para aumentar ou manter temperaturas, adequado para cozinhar e evaporar lentamente líquidos, para métodos de preparação que requerem longos tempos de cozedura, molhos, sopas, caldos e, em geral, receitas que requerem que os líquidos sejam cozinhados em lume brando.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor.

A qualidade e o tipo de recipiente podem afetar o desempenho e os tempos de cozedura.

 **FERVER***

Método de cozedura ideal para aquecer água e aumentar a temperatura até uma fervura controlada assim que atingir a fervura completa, evitando derramamentos e desperdício de energia. Quando a água começar a ferver, a placa mostra um aviso e emite um alarme. Junte o sal e condimentos só depois de ouvir o alarme.

Quando esta função estiver ativa, o sistema informa-o se o tacho que tiver colocado ficar acidentalmente vazio (sem água) ou se o líquido tiver fervido até evaporar todo.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor.

A qualidade e o tipo de recipiente podem afetar o desempenho e os tempos de cozedura.

 **FRITAR EM FRIGIDEIRA***

Método de cozedura ideal para aumentar ou manter temperaturas, adequado para todos os métodos de preparação que requerem o uso de uma frigideira com ingredientes como, por exemplo, cebola picada (adicionando até um centímetro de azeite) ou com um acessório vazio para cozinhar rapidamente alimentos, carnes e saltear legumes.

Assim que a frigideira e, posteriormente, os ingredientes estiverem colocados,

a placa inicia a fase de preaquecimento. É apresentado um aviso e emitido um alarme para indicar o preciso momento em que deve adicionar os alimentos, com base na categoria de alimentos selecionada.

Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema continua a aquecer o acessório a um nível controlado, evitando que o sobreaquecimento do tacho ou dos ingredientes e o desperdício de energia.

Idealmente, deve começar a utilizar esta função com a frigideira e os ingredientes à temperatura ambiente e usando o acessório dedicado.

Não utilize a tampa durante a fase de preaquecimento.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor.

 **GRELHAR***

Método de cozedura ideal para aumentar ou manter temperaturas, adequado para todos os métodos de preparação que requerem o uso de uma grelha como, por exemplo, carne, peixe, legumes e queijo.

Assim que a grelha estiver colocada, a placa inicia a fase de preaquecimento. É apresentado um aviso e emitido um alarme para indicar o preciso momento em que deve adicionar os alimentos, com base na categoria de alimentos selecionada.

Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema continua a aquecer o acessório a um nível controlado, evitando o sobreaquecimento da grelha e o desperdício de energia.

Idealmente, esta função deve ser utilizada com a grelha à temperatura ambiente. A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor.

Se não utilizar a grelha concebida para este fim, tenha muito cuidado ao utilizar a função de grelhador pela primeira vez, dado que a qualidade da base pode afetar o tempo de preaquecimento e os acessórios com bases muito finas podem atingir temperaturas muito elevadas num curto período de tempo.

 **FRITAR***

Método de cozedura ideal para aumentar ou manter temperaturas, adequado para todos os métodos de preparação que requerem que os alimentos sejam totalmente imersos em óleo, independentemente de estarem frescos ou congelados.

Assim que a frigideira estiver colocada e os ingredientes tiverem sido adicionados, a placa inicia a fase de preaquecimento.

É apresentado um aviso e emitido um alarme para indicar o preciso momento em que deve adicionar os alimentos, com base na categoria de alimentos selecionada.

Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema continua a aquecer o acessório a um nível controlado, evitando que o sobreaquecimento do tacho e dos ingredientes e o desperdício de energia.

Idealmente, deve começar a utilizar esta função com a frigideira e os ingredientes à temperatura ambiente e usando o acessório dedicado.

Não utilize a tampa durante a fase de preaquecimento.

Recomenda-se a utilização de óleos adequados para fritura ao cozinhar com esta função, tais como óleos de sementes de vários tipos. Se utilizar óleos diferentes, tenha cuidado e vigie o processo durante a primeira utilização.

É aconselhável utilizar as zonas de cozedura da frente de modo a controlar melhor a potência de cozedura.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor.

 **MOKA***

Esta função prepara café automaticamente. É possível ativar o ciclo de aquecimento selecionando a função no menu, sendo emitido um sinal sonoro quando o café estiver pronto. A função está programada para se desligar automaticamente, evitando derrames. Quando a utilizar pela primeira vez, verifique sempre se as condições descritas são cumpridas. Idealmente, deve começar a utilizar esta função com o moka e a água à temperatura ambiente e usando o acessório dedicado.

***Para estas funções, recomenda-se a utilização de acessórios próprios:**

- para hervir: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para freir en sartén: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para asado al grill: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- para freir: **WMF SKU: 07.7520.6380**
- para Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Lembre-se: tente não mover o tacho ou a panela durante o primeiro minuto de aquecimento, para permitir que a placa funcione do modo ideal.



FUNÇÕES ESPECIAIS

Ao premir o botão “”, pode ativar as funções Flexifull e Chef Control.

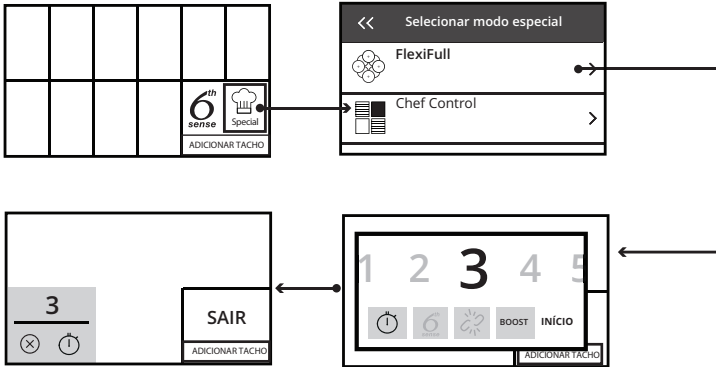


FLEXIFULL

Esta função permite utilizar a placa inteira como zona de cozedura única.

Para ativar a função Flexifull:

1. Coloque o tacho na posição.
(Também pode ser colocado mais tarde).
2. Prima o botão “” e selecione a função Flexifull.
3. Defina o nível de potência pretendido.
4. Prima o botão “Início”.
5. Se pretender adicionar mais tachos, utilize o comando “adicionar tacho”.
6. Para sair desta função, prima “SAIR”.



CHEF CONTROL

Esta função divide a placa em três zonas de cozedura, ativando-as simultaneamente a um nível de potência predefinido. Permite mover os tachos de uma zona para outra, podendo continuar a cozinhar a diferentes temperaturas sem interferir com o nível de potência selecionado.

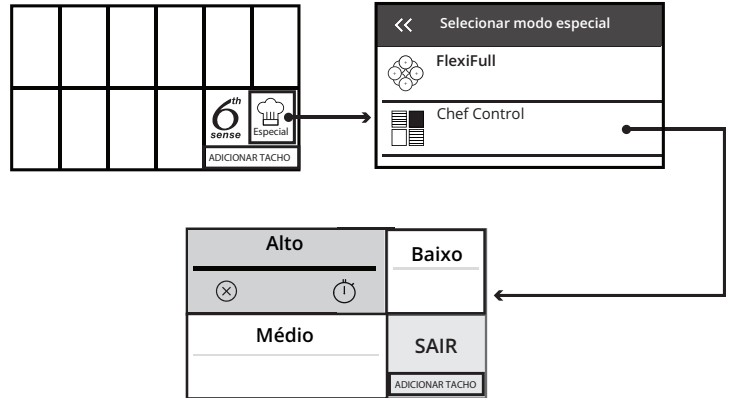


TABELA DE COZEDURA

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	USO RECOMENDADO
Potência máx	Boost	Aquecimento rápido	Dicas para completar a experiência e preferências de cozedura Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.
	14 - 18	Fritar, cozer	Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos.
		Dourar, saltear, cozer, grelhar	Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.
	10 - 14	Dourar, cozinhar, guisar, saltear, grelhar	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.
		Cozinhar, guisar, saltear, grelhar, cozinhar até ficar cremoso	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).
	5 - 9	Cozinhar, cozinhar lentamente, engrossar, dar cremosidade	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas. Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite).
		Derreter, descongelar	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate, descongelar pequenos itens.
1 - 4	Manter a comida quente, risoto cremoso	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e preparar risoto cremoso.	
	Potência zero		- Placa em modo de espera ou desligada (a placa poderá estar ainda quente com calor residual proveniente da cozedura, como indicado pelo símbolo “”). <small>HOT</small>

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual "QUENTE" não está aceso.

Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se existir o logótipo iXelium™ no vidro, a placa integra um tratamento com a tecnologia iXelium™, um acabamento exclusivo da Whirlpool que garante resultados de limpeza perfeitos, para além de manter o brilho da superfície da placa durante mais tempo.

Para limpar placas com a tecnologia iXelium™, siga as seguintes recomendações:

- Utilize um pano macio (idealmente, de microfibras) humedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Para obter melhores resultados, deixe um pano húmido sobre a superfície de vidro da placa durante alguns minutos.

FAQS Wi-Fi

Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n para os países da Europa.

Que definições são necessárias para configurar o software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: compatibilidade com 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n. DHCP e NAT.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Consulte a documentação do router.

Existem algumas diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com sistema operativo Android e iOS?

Pode utilizar o sistema operativo que preferir, não existindo qualquer diferença.

Posso utilizar uma rede móvel 3G ao invés de um router?

Sim, mas os serviços com base em nuvem estão concebidos para dispositivos que estejam ligados permanentemente.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e confirmar que a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Desligue quaisquer outros tipos de ligação de dados antes de verificar.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (consulte o manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho está listado na página de dispositivos ligados à rede sem fios.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima "Definições" e, em seguida, no ícone do Wi-Fi ou verifique se no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Utilize o seu dispositivo inteligente e verifique na aplicação 6th Sense Live se a rede do aparelho está visível e ligada à nuvem.

Existe alguma coisa que possa prevenir o sinal de alcançar o aparelho?

Certifique-se de que os dispositivos que ligou não estão a utilizar toda a banda larga disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não excedem o número máximo permitido por router.

A que distância deve estar o router do aparelho?

Normalmente o sinal Wi-Fi é forte o suficiente para cobrir várias divisões da casa, mas depende do material de que as paredes são feitas. Pode

verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente perto do aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcançar o aparelho?

Pode utilizar dispositivos específicos para aumentar a sua cobertura de Wi-Fi, tais como pontos de acesso, duplicadores de sinal Wi-Fi e pontes de ligação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso saber qual é o nome da minha rede sem fios e a palavra-passe?

Verifique a documentação do router. Normalmente existe um autocolante no router com a informação necessária para aceder à página de configuração através de um dispositivo ligado à Internet.

O que posso fazer se o meu router estiver a utilizar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o seu router a utilizar o canal Wi-Fi doméstico.

O que devo fazer se aparecer no visor ou se o aparelho não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter sido ligado corretamente ao router mas não consegue aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, necessita de verificar o router e/ou as definições da operadora.

Definições do router: a NAT deverá estar ligada, a Firewall e DHCP devem estar configurados corretamente. Encriptações de palavra-passe suportadas: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar um tipo de encriptação diferente, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o fornecedor do seu serviço de Internet tiver estabelecido o número do endereço MAC necessário para efetuar a ligação à Internet, poderá não ser capaz de ligar o seu aparelho à nuvem. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Inquirir junto do seu fornecedor do seu serviço de Internet como ligar dispositivos além de computadores à internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após configurar a rede, desligue o aparelho, aguarde 20 segundos e volte a ligá-lo: verifique se a aplicação apresenta o estado da IU do aparelho.

Algumas definições demoram alguns segundos a aparecer na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool mas manter os meus aparelhos ligados?

Pode criar uma nova conta mas certifique-se de que retira os seus aparelhos da sua conta anterior antes de os registar na nova.

Mudei de router, o que devo fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome da rede e palavra-passe) ou apagar as definições anteriores do aparelho e configurá-las de novo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica doméstica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Código de erro	Descrição	Causas possíveis	Solução
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espera que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F02, F04	A ligação da placa não possui a tensão correta.	O sensor deteta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desligue a placa da fonte de alimentação elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		

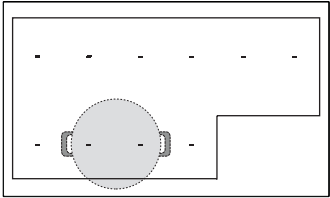
SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

COZEDURA VERIFICADA

A tabela abaixo foi criada especificamente para permitir que as entidades responsáveis pela inspeção possam utilizar os nossos produtos.

Cozedura verificada	Posições de cozedura verificadas
Distribuição de calor, teste "Panquecas" de acordo com a EN 60350-2 §7.3	
Desempenho de calor, teste "Batatas fritas" de acordo com a EN 60350-2 §7.4	
Derreter e manter quente, "chocolate"	
Ferver em lume brando, "arroz-doce"	

DESIGN ECOLÓGICO: O teste foi realizado de acordo com as regulamentações, selecionando todas as zonas de cozedura da placa de modo a formarem uma única área, ou utilizando a função Flexifull.

SERVIÇO PÓS-VENDA

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

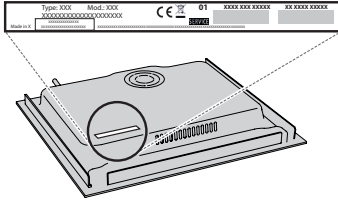
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no site **www.whirlpool.eu**.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;

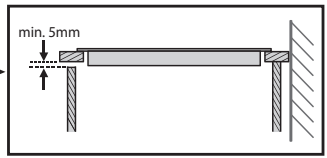
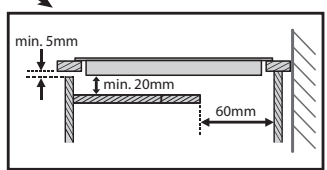
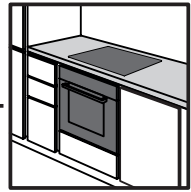
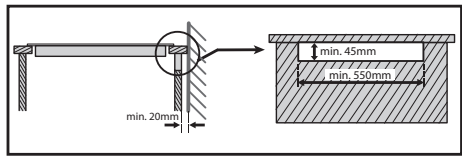
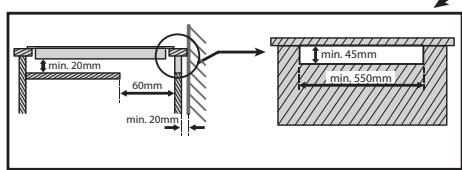
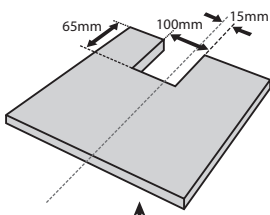
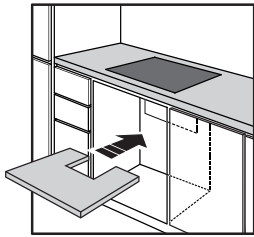
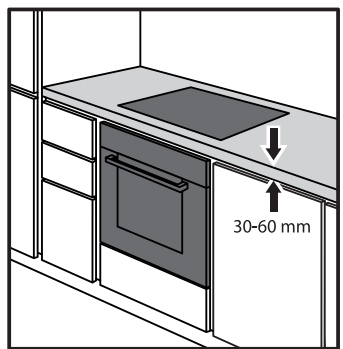
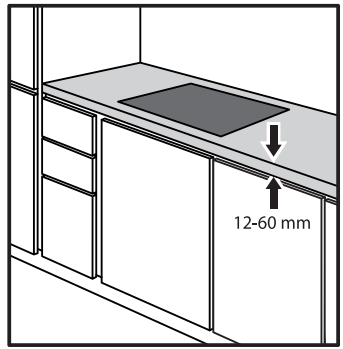
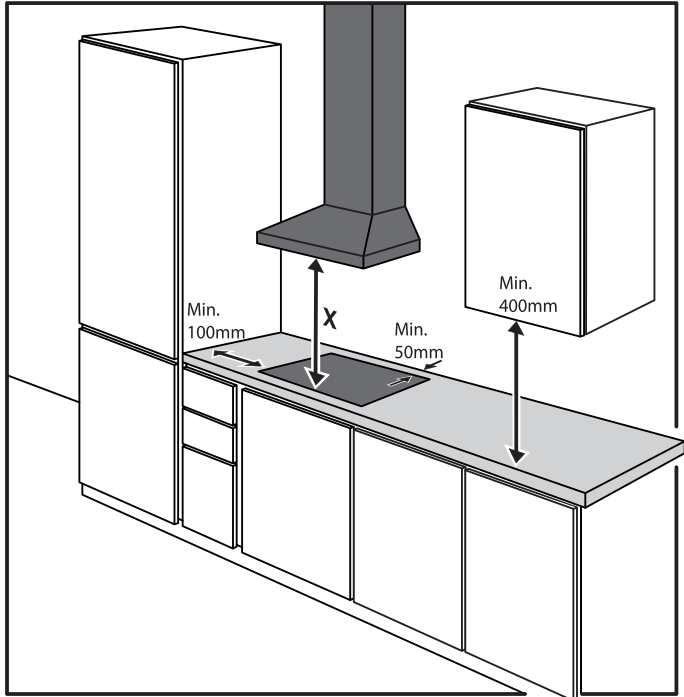
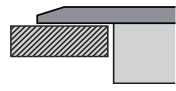
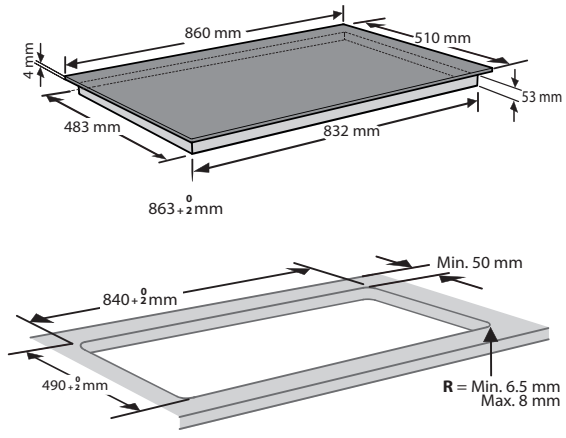


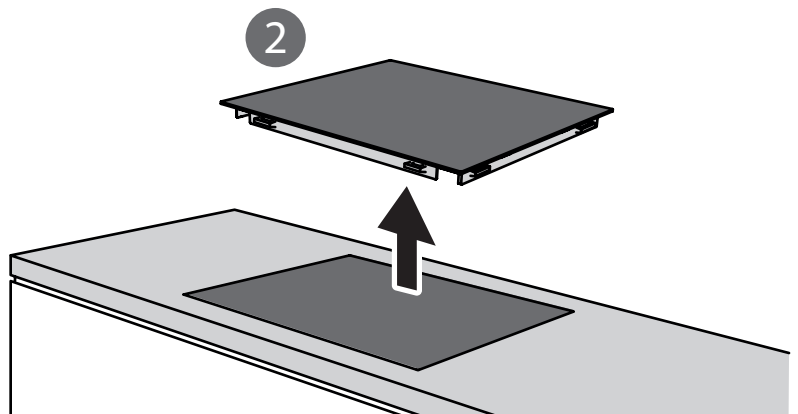
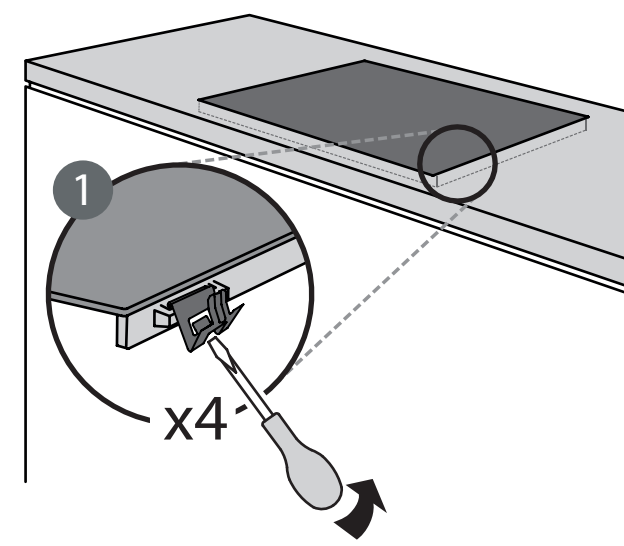
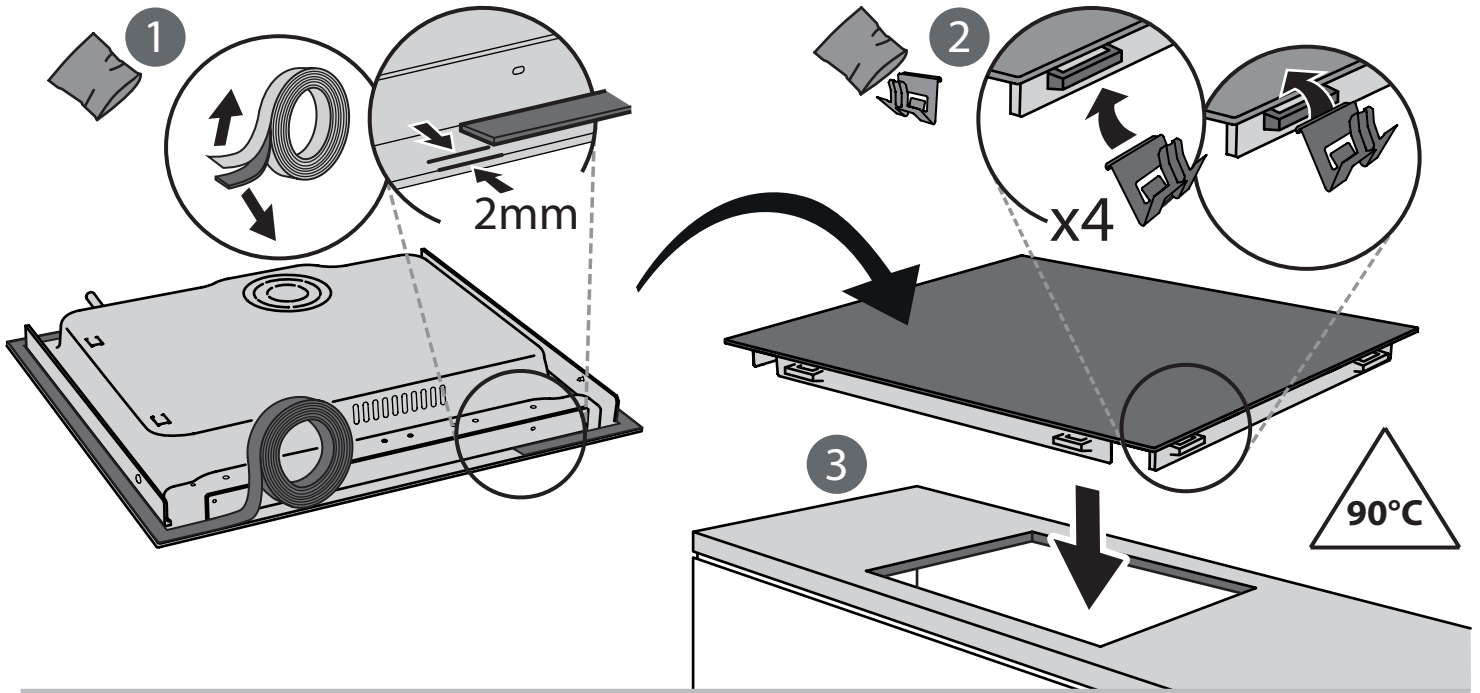
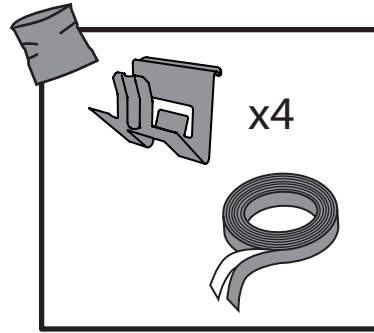
- o número da assistência (número que se encontra após a palavra "Service" na placa de características); o número da assistência também está indicado no livrete da garantia;

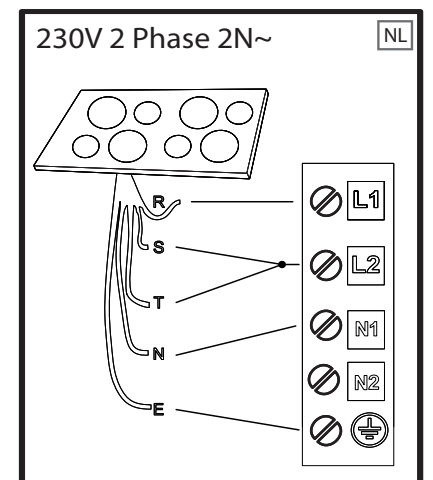
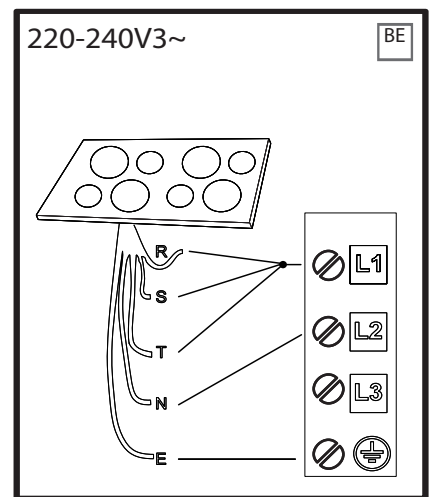
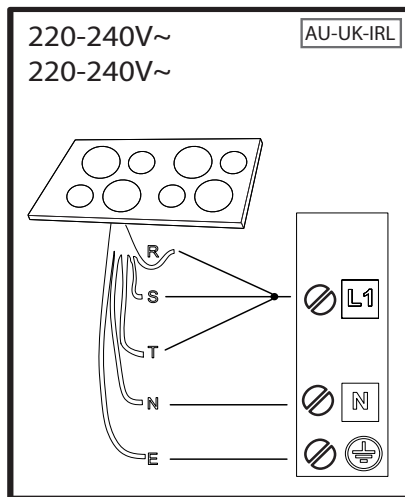
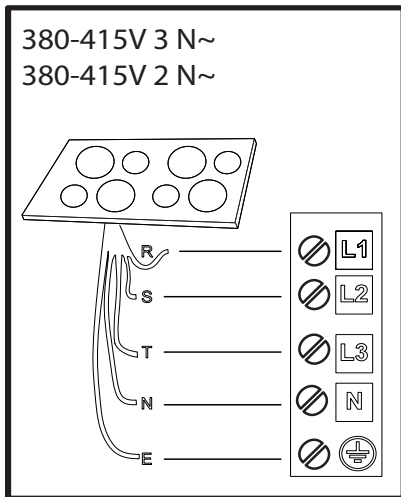


- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).







R


black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьo (сивo)-плава (сивa)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zařš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011390766