

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: www.whirlpool.eu

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- 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, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE


Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

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

O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

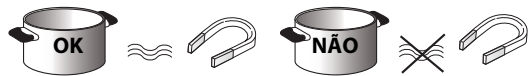
- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com as normas de segurança da Directiva 2006/95/EC relativa a "Baixa Voltagem" (que substitui a 73/23/EEC) e normas de protecção da Directiva 2004/108/EC relativa a "EMC"
- Este aparelho cumpre os requisitos de concepção eco dos regulamentos europeus n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2

ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.


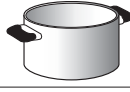






RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Para verificar se o recipiente é adequado à placa de indução, utilizar um ímã: as panelas que não são magneticamente identificáveis não são adequadas.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DOS TACHOS

 \varnothing 28 cm		\varnothing 17 cm → 28 cm	 \varnothing 18 cm		\varnothing 12 cm → 18 cm
 \varnothing 21 cm		\varnothing 15 cm → 21 cm	 \varnothing 14,5 cm		\varnothing 10 cm → 14,5 cm

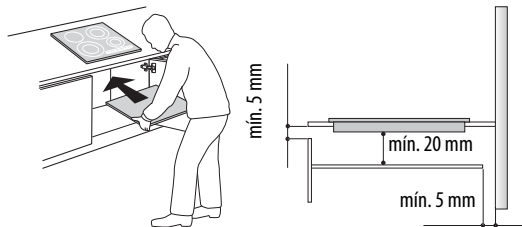
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instalar a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- Para remover a placa do tampo utilize uma chave de fendas (não fornecida) para soltar as molas situadas na secção inferior do aparelho.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA





AVISO

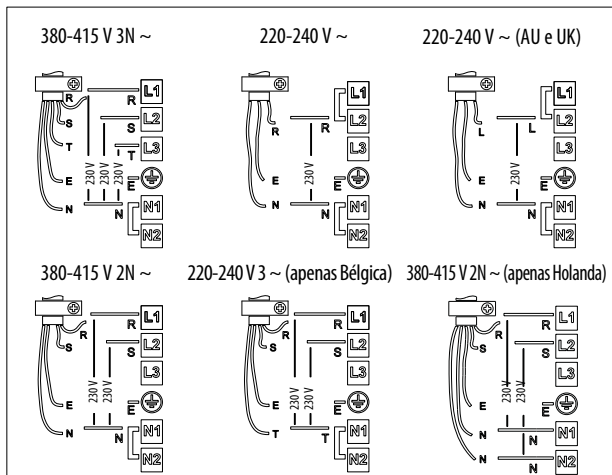
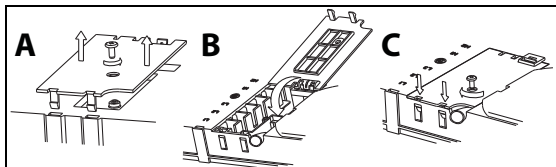
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.

- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

Ligação ao painel de terminais

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F como indicado na tabela em baixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
220-240 V ~ 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Mantenha ou remova os jumpers entre os parafusos da régua de terminais L1-L2 e N1-N2, de acordo com o esquema de ligações (consulte a figura).

- Verifique se os seis parafusos da régua de terminais estão apertados após a ligação dos cabos.

Exemplo de jumper presente (esquerda) ou removido (direita). Consulte o esquema de ligações para mais informações (os jumpers podem estar entre L1-L2 e entre N1-N2).



Ligue o cabo de terra amarelo/verde ao terminal com o símbolo

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Insira o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios à régua de terminais como indicado no esquema de ligação colocado junto à régua de terminais.
3. Fixe o cabo de alimentação com o fixador do cabo.
4. Feche a tampa (C) e aperte-a na régua de terminais com o parafuso removido.

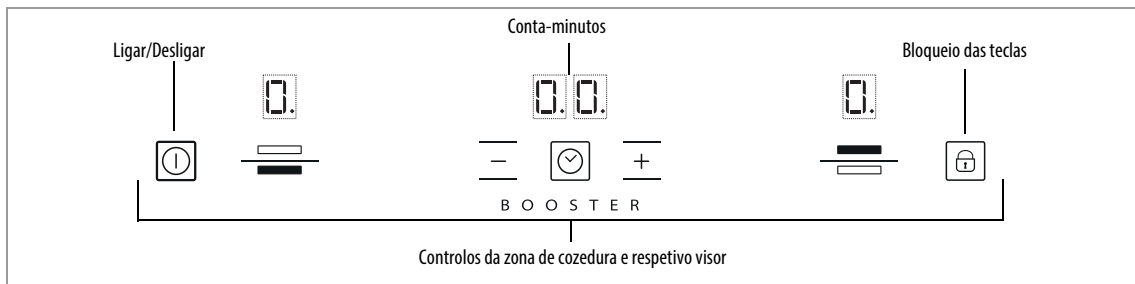
A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

Se a placa já possuir cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas juntamente com o cabo de alimentação. Efectue a ligação à rede fixa através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo



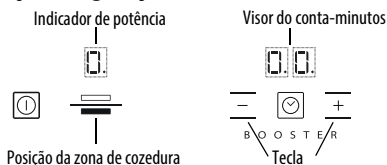
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima durante cerca de 2 segundos a tecla até que os visores das zonas de cozedura se acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

Se a placa já tiver sido utilizada, o indicador de calor residual "H" permanece activo até que as zonas de cozedura arrefeçam.

Se 10 segundos depois de ligar a placa, não for seleccionada nenhuma função, a placa desactiva-se automaticamente.

Activação e regulação das zonas de cozedura



Depois de ligar a placa de cozedura e colocar o tacho na zona pré-seleccionada, regule o nível de potência com a tecla +. Ao ligar, aparece no visor o nível 0.

Cada zona de cozedura possui diversos níveis de potência, reguláveis com as teclas +/-, que vão de "1" (potência mínima) a "9": (potência máxima). Algumas zonas de cozedura possuem a função de fervura rápida (Booster), que aparece no visor com a letra "P".

Função fervura rápida (Booster)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para activar a função, prima a tecla “+” até visualizar a letra “P” ou, depois de ligar a placa, prima directamente a tecla “-” relativa à zona seleccionada. Mesmo neste caso, aparece “P” no visor. Após 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.


Desactivação das zonas de cozedura

Seleccione a zona de cozedura que pretende desligar premindo a tecla “+” ou “-” (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor).

Prima a tecla “-” até colocar o nível no “0”.

É também possível desactivar a zona de cozedura tocando nas teclas “+” e “-” ao mesmo tempo. A zona de cozedura desactiva-se e aparece o indicador “H” do calor residual.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos da placa para evitar a activação acidental da placa por parte de crianças. Para activar o bloqueio dos comandos, ligue a placa e mantenha a tecla  premida durante três segundos: um sinal sonoro e um indicador luminoso debaixo do símbolo da chave assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.

A presença de água de limpeza, líquido derramado dos tachos ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Temporizador

O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura por um período máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) associável a uma única zona de cozedura.

Seleccione a zona de cozedura a que pretende associar o temporizador (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor); em seguida, programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas “+” e “-” da função do temporizador (consulte a figura em cima). Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (o ponto de selecção da zona de cozedura começa a piscar).

No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para desactivar o temporizador, prima a tecla “-” até aparecer “0:0” no visor ou prima simultaneamente as teclas “+” e “-” do temporizador.

Importante: É possível associar o temporizador a uma única zona de cozedura de cada vez.

Contador de minutos

Pode ser utilizado com a placa desligada e permite programar um tempo máximo de 99 min.

Prima a tecla “+” colocada por baixo dos indicadores do temporizador: no visor surgem os minutos a programar.


Seleccione o tempo desejado utilizando as teclas + e -.



Após alguns segundos, inicia-se a contagem decrescente, no final da qual soa um sinal sonoro.

Importante: É possível utilizar a função conta-minutos apenas com o aparelho desligado e a activação da placa provoca a anulação do próprio conta-minutos.

Avisos do painel de comandos


Indicador de calor residual.

 A placa está equipada com um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Este indicador mostra quais são as zonas de cozedura ainda com temperatura elevada.

 Se aparecer  no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga

Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente.

 A placa está equipada com um sistema automático de detecção da presença de tachos, em todas as zonas de cozedura. Se não forem detectados, o visor com o nível de potência da zona de cozedura começa a piscar. Verifique se o tacho está correctamente posicionado e se possui as características indicadas na secção “antes da utilização”.

LIMPEZA

AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual (“H”) desapareceu.**

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.

- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção “Instruções de utilização”.
- Certifique-se de que não existem interrupções no abastecimento.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
A placa desliga-se e, ao fim de 30 segundos, emite um sinal sonoro a cada 4 segundos	Pressão permanente na zona de comandos.	Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos	Volte a limpar a zona de comandos.
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro		

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

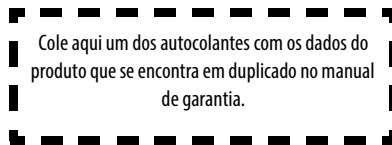
1. Tente solucionar o problema consultando o “Guia de resolução de problemas”.
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica). O número de assistência está também indicado no livro de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone e o indicativo da zona.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	4-5	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	1-2	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas)
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, envolver risottos e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução)
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de stand-by ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalado com H)