

# Hotpoint

---

**ARISTON**

**PT**

Português

## Instruções para a utilização - PLANO

### Índice

Instruções de segurança importantes 5

Conselhos para a protecção do ambiente 5

Declaração de conformidade 6

Antes da utilização 6

Recipientes pré-existentes 6

Diâmetros aconselhados do fundo das panelas 6

Posição recomendada da panela 6

Tabela de potências 7

Instalação 7

Ligação elétrica 8

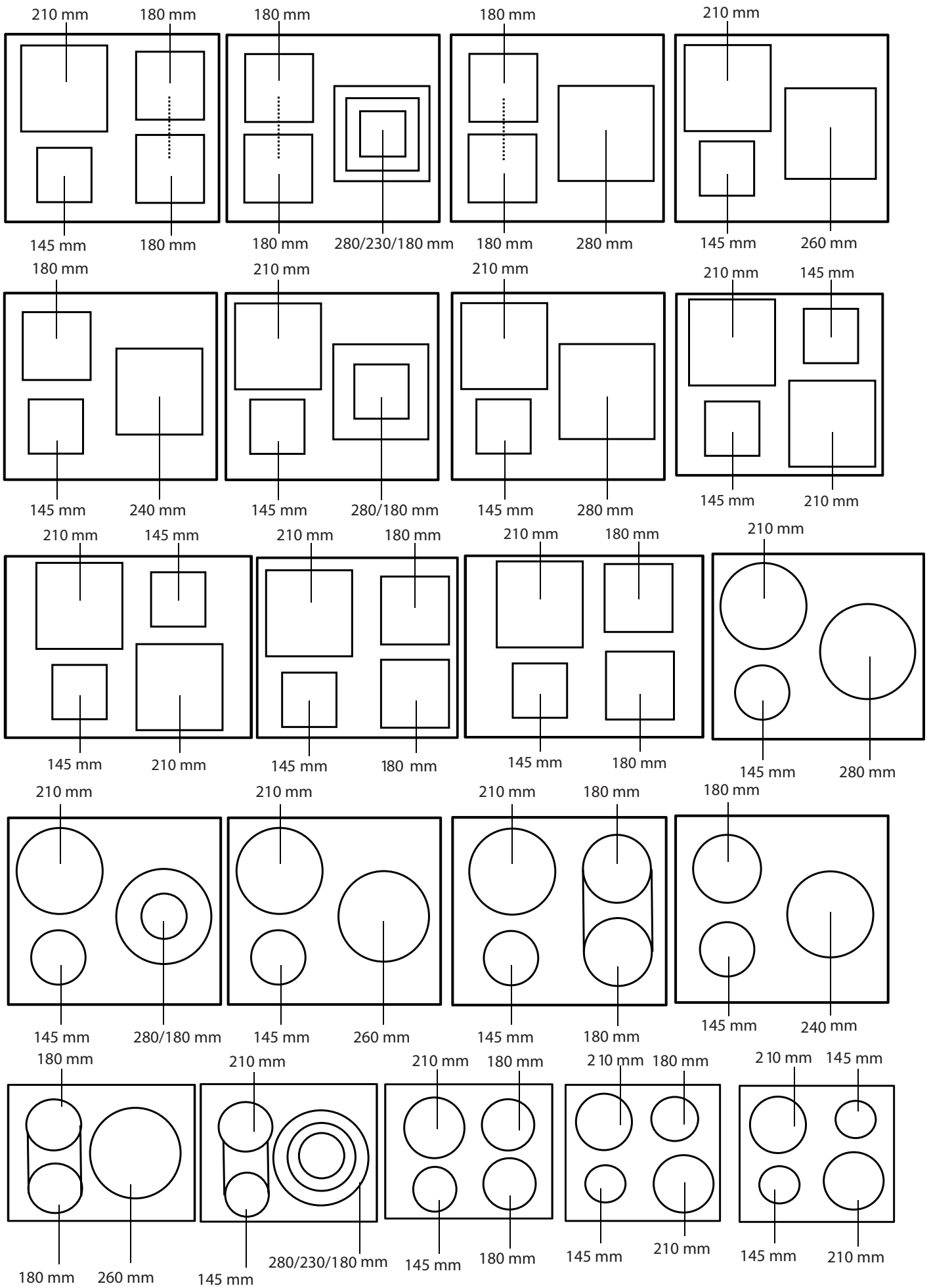
Instruções de utilização 9

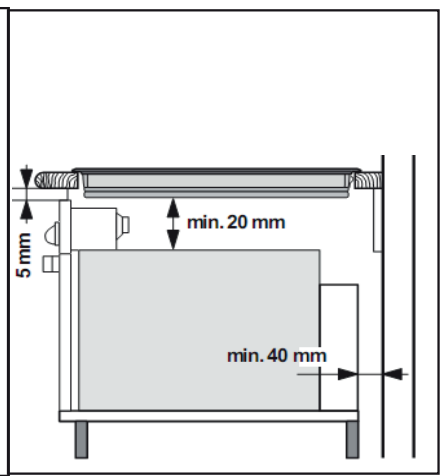
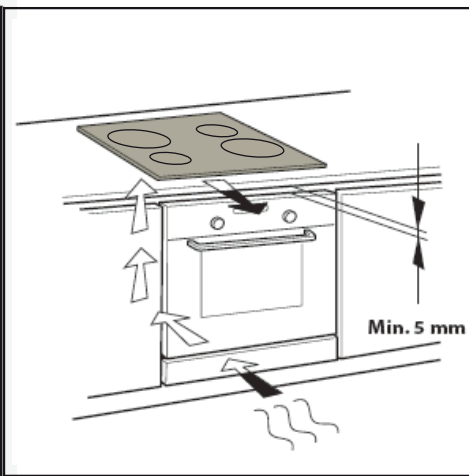
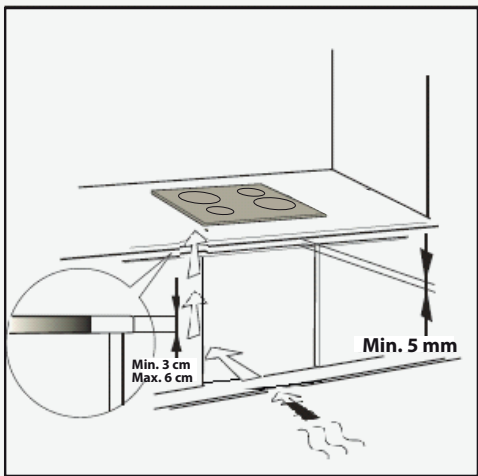
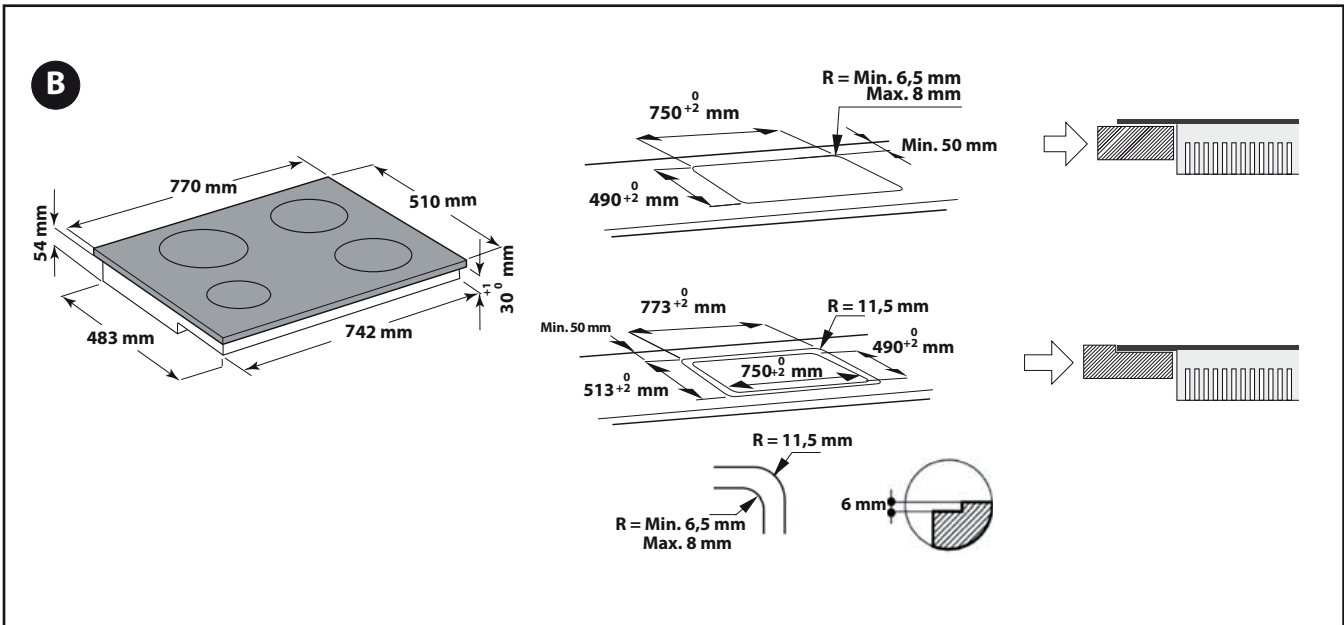
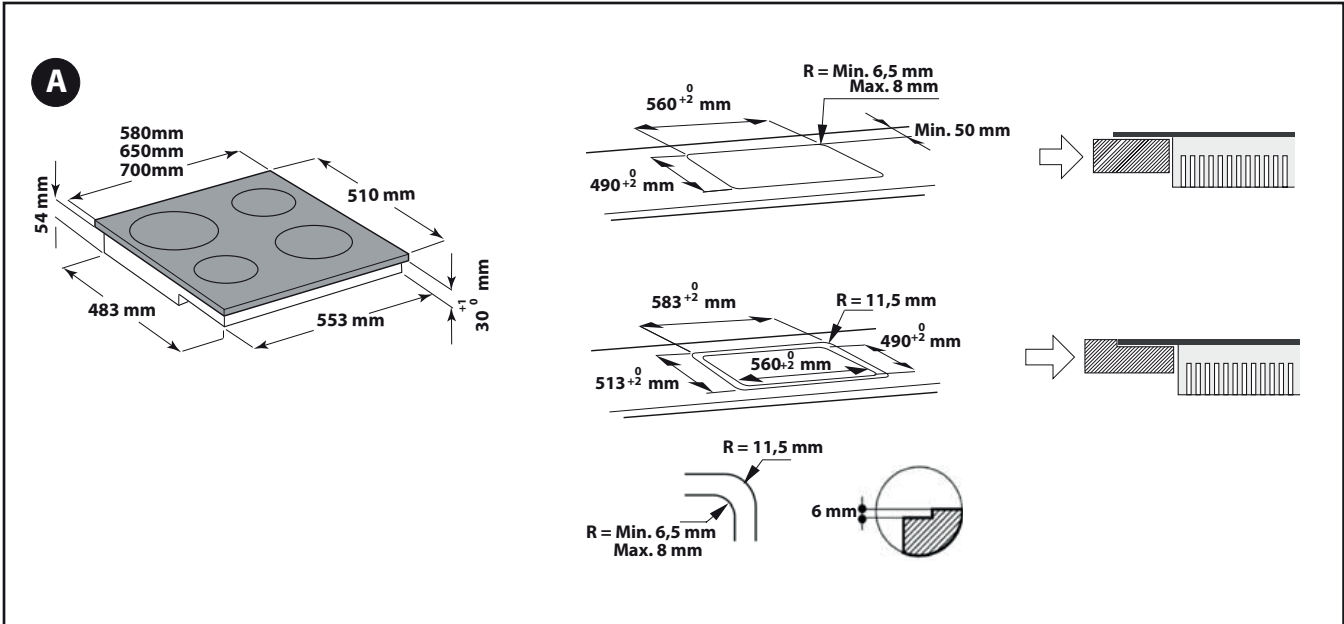
Limpeza 11

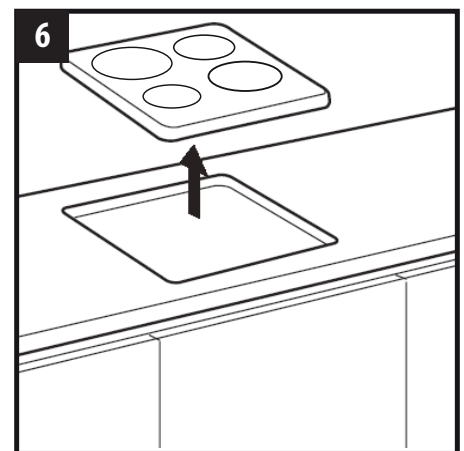
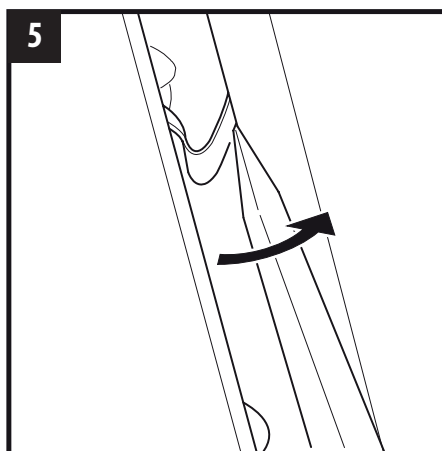
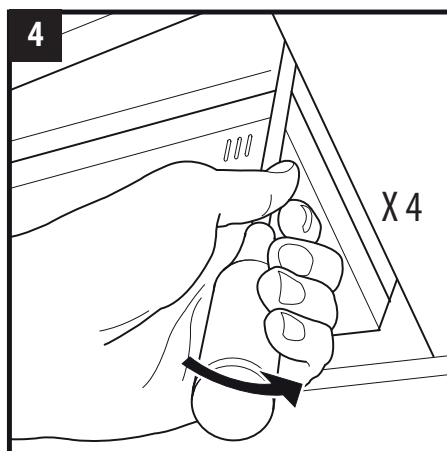
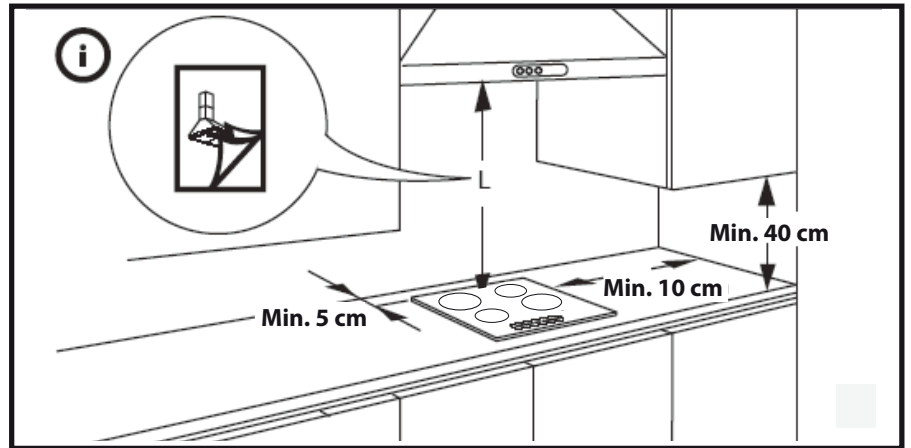
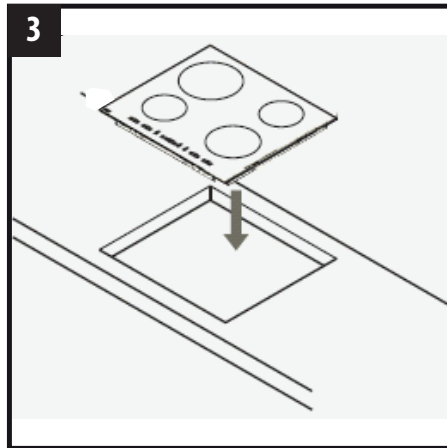
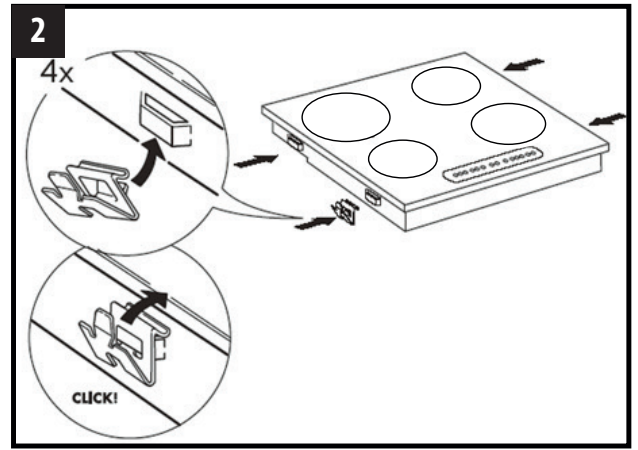
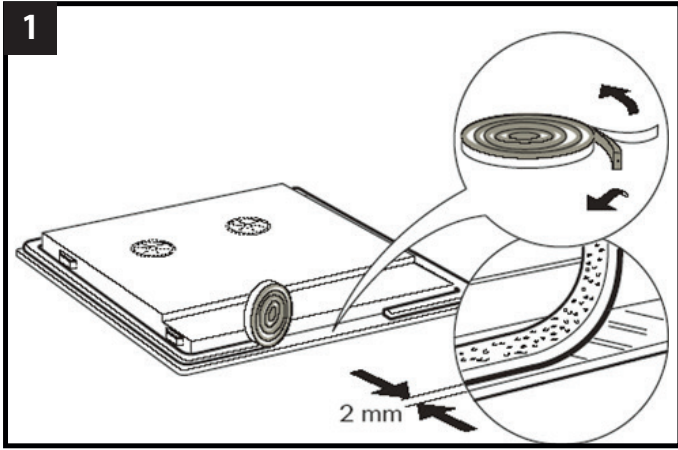
Guia para resolução de avarias 12

Ruído gerado pela placa 12

Serviço pós-venda 12








## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.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.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- 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**

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 CE

ECODESIGN Directive 2009/125/EC.

## 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. Utilizando os tachos adequados, as zonas de cozedura não podem ser usadas a temperaturas abaixo de 10 °C.

## RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Utilize um ímã para verificar se o fundo do recipiente é apropriado para a placa de indução: o fundo dos recipientes não são apropriados se não forem detectáveis magneticamente.

- 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 DAS PANELAS

Coloque a panela na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

Para obter bons resultados de cozedura, o diâmetro da base da panela deverá corresponder ao diâmetro da placa do fogão.

Diâmetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

Diâmetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)
28	28	17
30	30	17
FLEXI/LIGAÇÃO	39 - 18	12

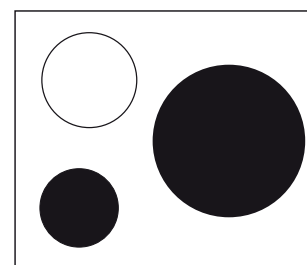
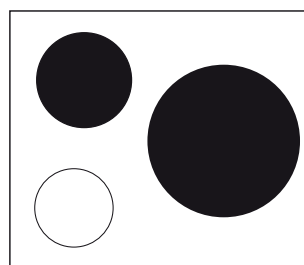
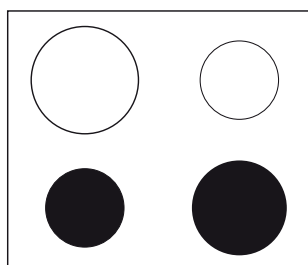
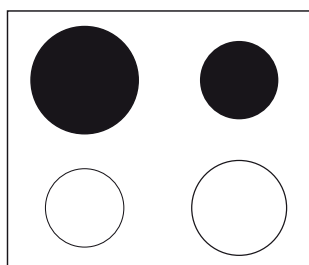
### Dimensões das panelas

Para determinar as dimensões das panelas a utilizar, meça a base das mesmas (ver imagem) e consulte a tabela de diâmetro de panelas recomendada para uma utilização ideal e deteção de panelas adequada. Cada zona de cozedura dispõe de um limite mínimo de deteção de panelas, que varia consoante o material da panela utilizada. Como tal, deverá utilizar a zona de cozedura mais adequada ao diâmetro da panela que deseja utilizar.



## POSIÇÃO RECOMENDADA DA PANELA

Para obter o melhor desempenho, quando usar duas panelas em simultâneo, coloque-as conforme as figuras abaixo:



## 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.
	9-7	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
Potência alta		Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos).
	7-5	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.
Potência média		Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer e grelhar (por um longo período de tempo).
	4-3	Cozer - ferver lentamente - adensar - cozer massa com molho de manteiga	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), cozer massa com molho de manteiga.
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	2-1	Derreter - descongelar - manter quente - cozer arroz com molho de manteiga	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas).
			Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, cozer arroz com molho de manteiga e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução).
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de espera ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalada com H).

### NOTA:

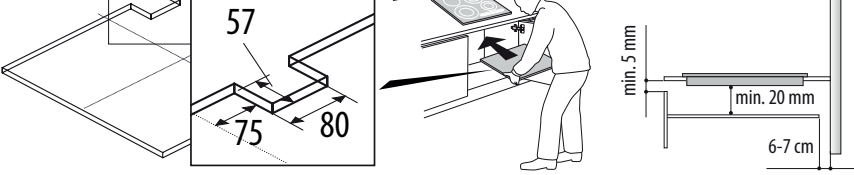
No caso de preparações rápidas e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozedura delicadas (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

## 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. Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

## PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

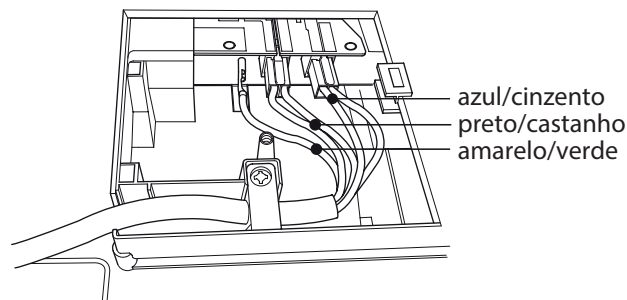
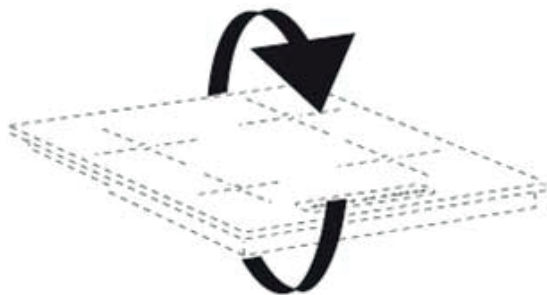
### AVISO

- 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 instale 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.
  - No caso de instalação com fios, contactar o Serviço Pós-venda e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
  - Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto.

# LIGAÇÃO ELÉTRICA

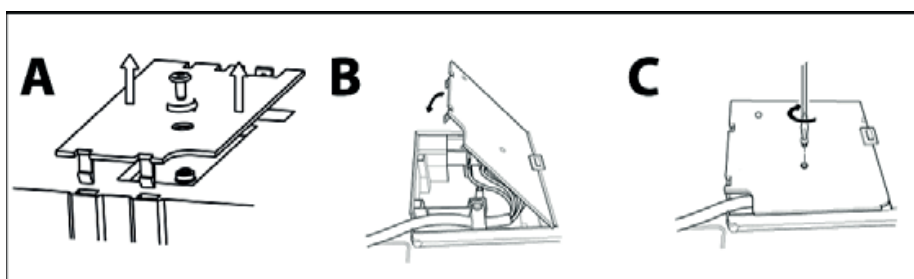
## AVISO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
- Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

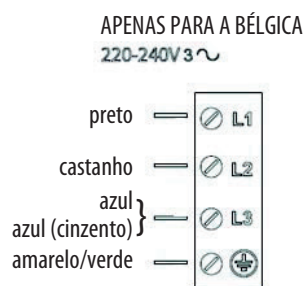
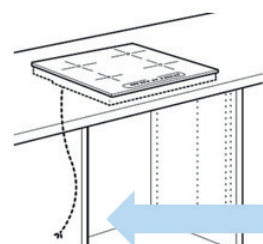


1. Retire a tampa do terminal (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do terminal.
2. Prenda o cabo de alimentação com a braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminal conforme se apresenta no esquema elétrico situado perto do terminal.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) do terminal usando o parafuso que tinha retirado anteriormente.

A placa verifica automaticamente durante alguns segundos cada ligação à rede elétrica.



Ligação à fonte de alimentação

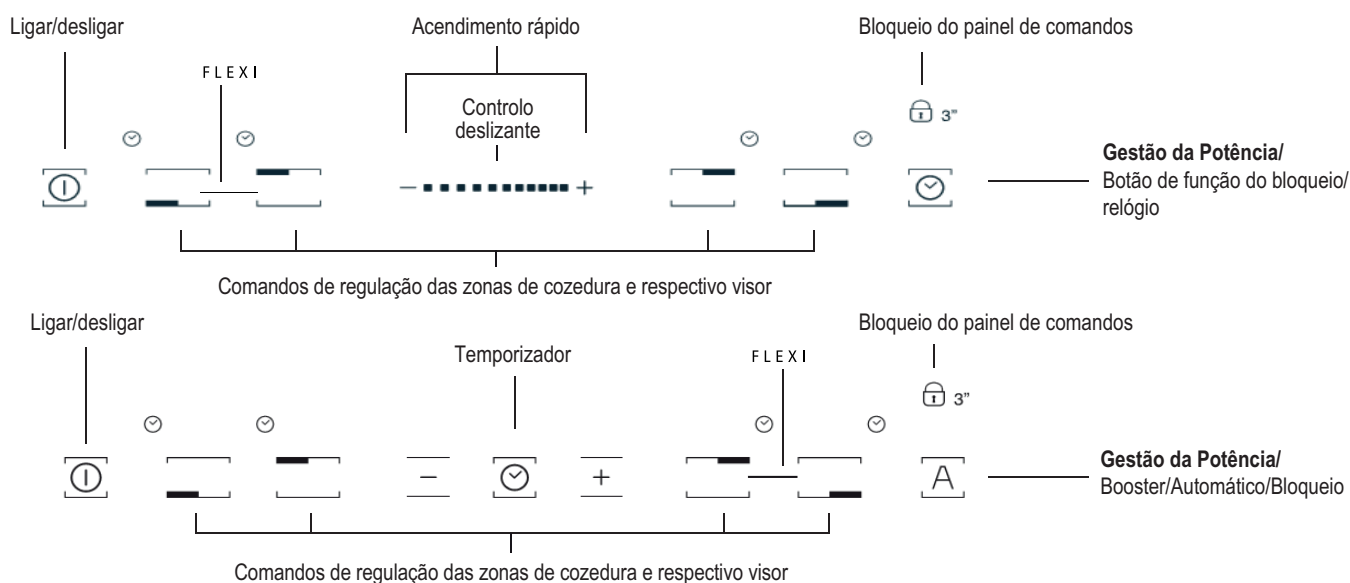





# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## Descrição do painel de comandos

### Painel de controlo



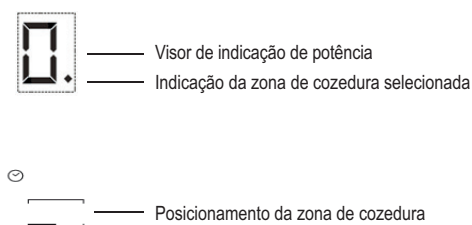
### Ligar/desligar a placa

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



### Funcionamento do controlo deslizante

Aumentar o nível de potência



Diminuir o nível de potência



Coloque o recipiente na área de cozedura, ligue a placa, active a área de cozedura pretendida premindo o botão correspondente "+", aparece "0" no visor. É possível seleccionar o nível de potência desejado desde o mínimo 0 até ao máximo 9 ou booster "P", se disponível. Para aumentar o nível de potência, pressione o botão "+".

Para diminuir o nível de potência, pressione o botão "-".

### Desactivação das zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, pressione o botão correspondente "+" e "-" durante mais de 3 segundos.

A zona de cozedura desliga-se e, caso ainda esteja quente, a letra "H" aparece na zona do visor.

### Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos para evitar a activação acidental da placa. Para ativar o bloqueio do painel de controlo, ligue a placa e prima o botão correspondente à função Bloquear durante três segundos; será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso perto do símbolo do cadeado. 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, líquido derramado das painelas 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 (Timer)



O temporizador pode ser utilizado para programar o tempo de cozedura por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cozedura.

Selecione a área de cozedura a ser utilizada com o relógio, prima o relógio (ver figura) e um sinal sonoro assinala o funcionamento. O visor exibe "00" e a indicação LED acende-se. Diminua e aumente o valor do temporizador com as teclas "+" e "-" e o controlo deslizante. Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desactivar o temporizador, prima a tecla Timer por 3 segundos.

Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exibe sempre o temporizador da zona seleccionada ou o temporizador mais breve.

Para modificar o desactivar o temporizador, prima o botão de selecção da zona de cozedura do temporizador em questão.

## Avisos do painel de comandos

### Funções especiais (se disponível)

Alguns modelos possuem funções especiais:

### Função automática (H)

A função programa automaticamente um nível de potência adequado para manter a fervura mínima. Active esta função quando os alimentos estiverem a ferver, premindo a tecla correspondente à zona, seguido da tecla (H).

### 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 H 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.



Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor (figura ao lado). Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento do tacho na superfície do fogão até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

### Função fervura rápida (Amplificador, quando disponível)

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 o visor exibir "P". Após 5 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

### FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO

Esta função é utilizada caso pretenda utilizar painéis de grandes dimensões que a zona de cozedura única não pode acomodar, p.ex., cozedura de peixe, grandes painéis para a cozedura de carne.

Para ativar a função de FLEXI /ZONA DE LIGAÇÃO, prima os botões on + e - em simultâneo, tal como ilustrado pela imagem abaixo.



### "Power management" (Função, quando disponível)

Graças à função "Power management", o utilizador pode programar a potência máxima que a placa pode atingir, com base nas suas necessidades.

Esta regulação pode ser realizada em qualquer momento e é mantida até à seguinte modificação.

Programando a potência máxima desejada, a placa regulará automaticamente a divisão nas várias zonas de cozedura, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.

Estão disponíveis 4 níveis potência máxima, conforme apresentado no visor: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW é considerada a potência máxima da placa).

No momento da compra, a placa está programada na potência máxima.

Após ligar a placa à tomada elétrica, nos primeiros 60 segundos é possível definir a potência pretendida executando os seguintes passos:

Passo	Painel de controlo	Visor
1	Prima durante cerca de 3 segundos.	
2	Prima o botão Gestão de Potência para confirmar o passo anterior.	O visor apresenta <b>PL</b> .
3	Prima para definir o nível seleccionado entre as diferentes opções disponíveis.	A luz acende-se juntamente com as luzes em utilização das áreas individuais de cozedura.
4	Prima o botão Gestão de Potência para confirmar o passo anterior.	O visor mostra o nível definido que pisca durante cerca de 2 segundos, após os quais a placa emite um sinal acústico e desliga-se por si; está agora pronta a usar.

Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo **EE** ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda.

Durante a utilização normal, quando o nível de potência máximo disponível for atingido, caso o utilizador tente aumentá-lo, o nível da zona em utilização pisca duas vezes e emite um sinal sonoro.

Caso necessite de uma potência superior nessa zona, deverá diminuir manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cozedura já activas.

#### Activação/desactivação do sinal acústico (não disponível na versão com barra deslizante)

Após ligar a placa, prima e mantenha simultaneamente a tecla "+" e a tecla periférica à direita durante pelo menos três segundos ("bloqueio do painel de controlo").



## 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.

Caso o vidro do seu aparelho contenha o símbolo iXelium™, significa que a sua placa está equipada com um revestimento iXelium™. O revestimento iXelium™ é o acabamento exclusivo da Whirlpool que garante uma limpeza perfeita, bem como um brilho de longa duração. Como tal, **se o seu aparelho possuir uma placa IXELIUM, é aconselhável que siga as seguintes recomendações de limpeza:**

- Utilize um pano macio (ideal é microfibras) humedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Se desejar otimizar os resultados de limpeza, deixe o vidro em contacto com um pano molhado durante alguns minutos.

**IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço. A sua utilização poderá eventualmente 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, danificam 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 causar a vibração ou o movimento das panelas ou dos tachos.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento de corrente eléctrica.
- 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	POSSÍVEIS CAUSAS	ELIMINAÇÃO DO ERRO
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperaturas demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
C83	O painel de controlo indica o código de erro "placa desligada" devido a um problema no circuito electrónico.	A placa esteve sujeita a sobretensão.	A placa pode continuar a ser usada, mas contacte o serviço pós-vendas.
C85	A placa não consegue transmitir a potência para o recipiente.	O recipiente não é indicado para a placa de indução.	Utilize outro recipiente de indução.
F02 ou F04 ou C84	A tensão de ligação não é correcta ou problema na corrente eléctrica.	O sensor detecta uma discrepância entre a tensão da placa e a tensão eléctrica.	Desligue a placa da rede eléctrica e verifique a ligação.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Desligue a placa da corrente eléctrica. Aguarde alguns segundos e ligue-a novamente. Se o problema continuar, contacte o serviço pós-vendas e comunique o código de erro.	

## RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:

- **Ruído de contacto:** este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos.
- **Sons tipo clique a potência média-baixa:** este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida.
- **Sons tipo um clique rítmico:** este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozedura e/ou em elevado desempenho.
- **Silvo ligeiro:** este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém.
- **Ruído de fundo:** o fogão de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a arrefecer os componentes eléctricos sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado a placa, poderá ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozedura activas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.

Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de indução, para que não haja indicação de falhas ou danos.

## 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 seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

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.

**SERVICE** 0000 000 00000



