

Bedienungsanleitung
Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Instruções de utilização



دليل الاستعمال
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning
Brugsanvisninger



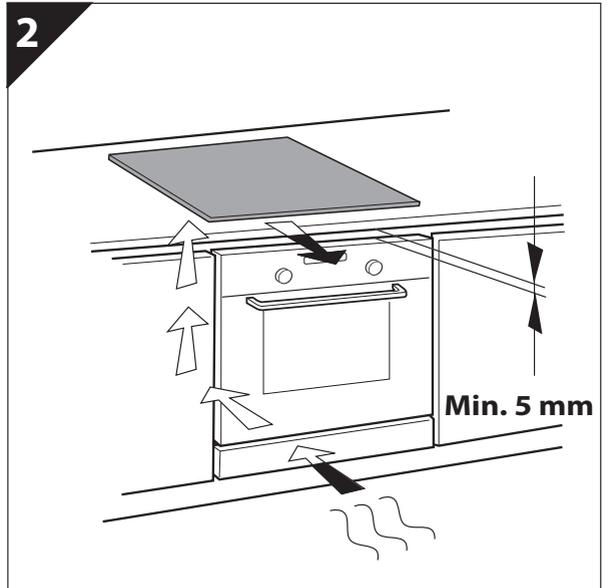
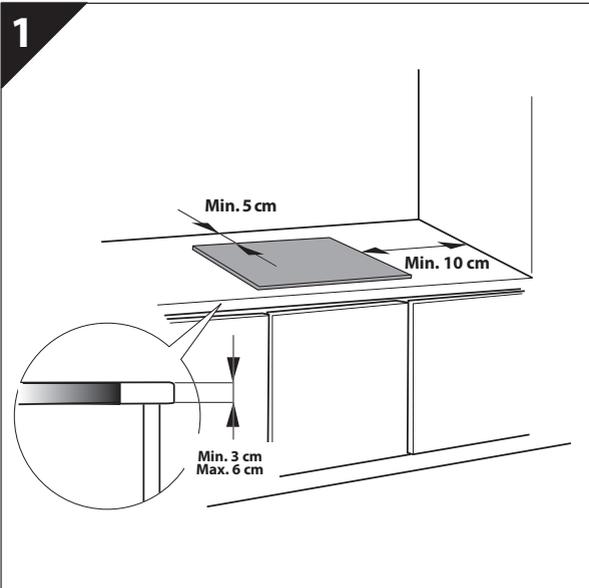
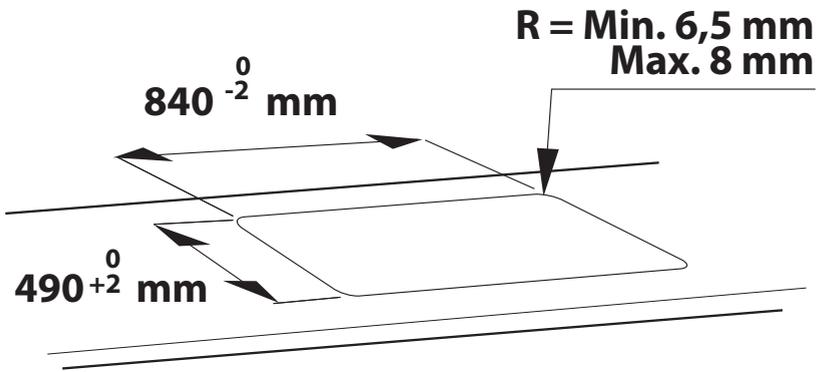
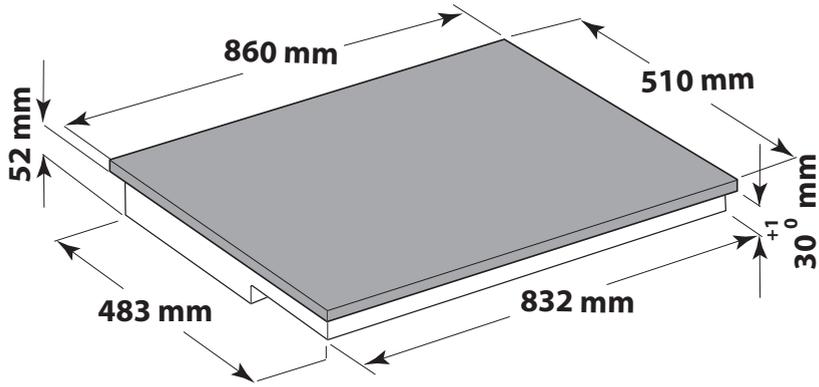
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Használati útmutató

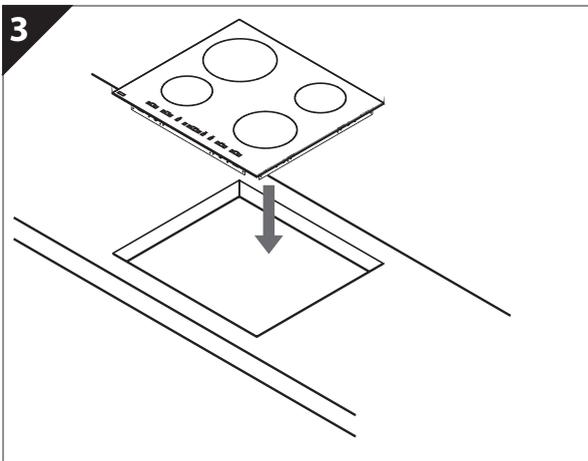
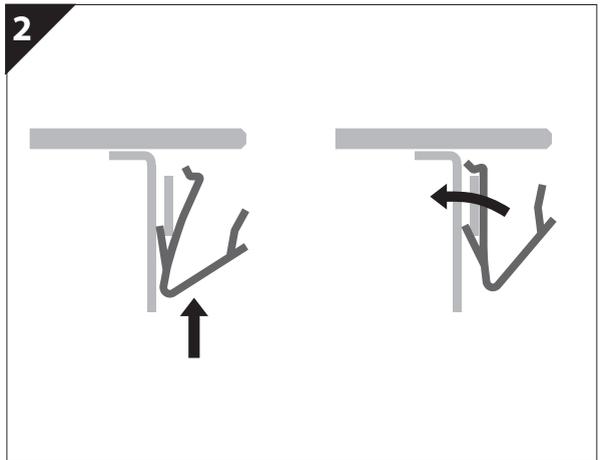
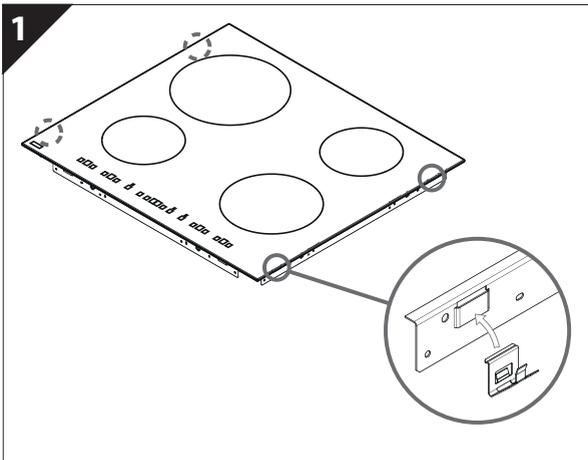
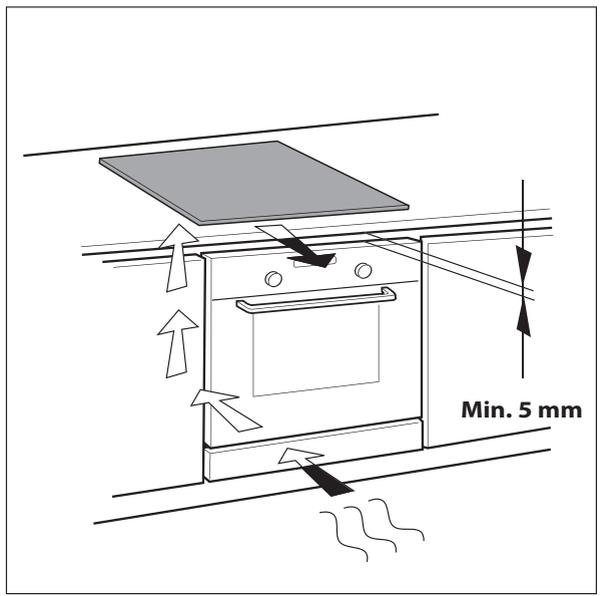
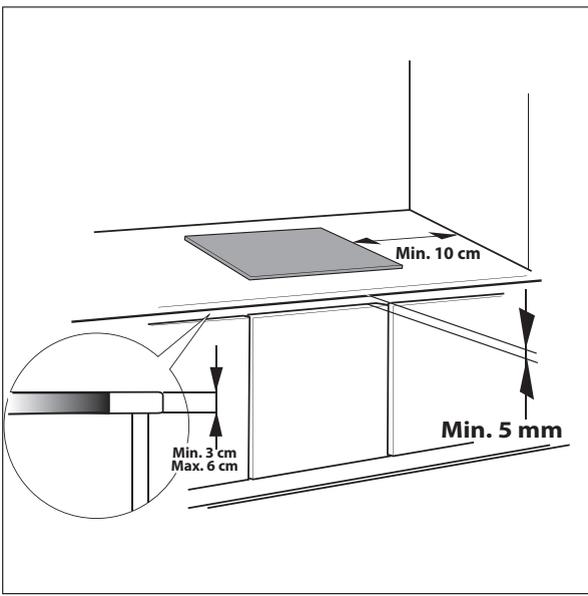


Инструкция по эксплуатации
Инструкции за употреба
Instrucțiuni privind siguranța
Інструкції з використання
Пайдалану нұсқаулығы

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE





INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS 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, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si e para os outros.

Todas as mensagens de segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todas as mensagens de segurança especificam o potencial risco a que dizem respeito e indicam como reduzir o risco de lesões, danos e choques elétricos resultantes da utilização inadequada do aparelho. Certifique-se de que cumpre o seguinte:

- Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
 - A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
 - O aparelho deverá ter uma ligação à terra.
 - O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
 - Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
 - Não utilize tomadas múltiplas ou extensões.
 - Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
 - Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
 - Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica para cozinhar alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa). O fabricante rejeita qualquer responsabilidade decorrente da utilização inadequada ou de uma regulação incorreta dos controlos.
 - Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
 - Durante a utilização do aparelho, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
 - Não toque nas resistências do aparelho nem durante, nem após a sua utilização. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficiente.
 - Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo.
 - As gorduras e os óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e 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. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
 - É necessário instalar um painel de separação (não fornecido) no compartimento por baixo do aparelho.
 - Se a superfície estalar, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
 - O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
 - A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em caso de incêndio, desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.
- Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
 - Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
 - Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (). As várias partes da embalagem não devem ser dispersas no ambiente mas sim eliminadas de acordo com os regulamentos locais.

Eliminação

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar que este aparelho é eliminado corretamente, o utilizador pode ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.

O símbolo  no aparelho, ou na documentação que o acompanha, indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico indiferenciado, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Poupança de energia

Para obter ótimos resultados, recomendamos que:

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da superfície de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura (salvo quando utilizar o modo "6TH SENSE").
- Cozinhe vegetais, batatas, etc. com pouca água para reduzir o tempo de cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura (não utilizar a panela de pressão com o modo "6TH SENSE").
- Coloque a panela no meio da zona de cozedura marcada na placa.

DECLARAÇÃO DE DESIGN ECOLÓGICO

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

ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: As zonas de cozedura não se ativam se as panelas não tiverem a dimensão certa. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Coloque a panela na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

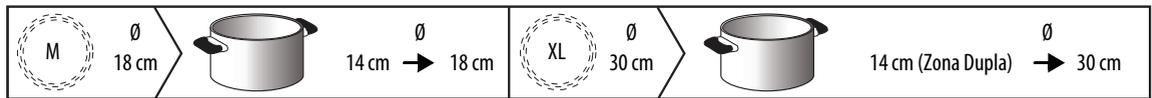
PANELAS E FRIGIDEIRAS JÁ EXISTENTES



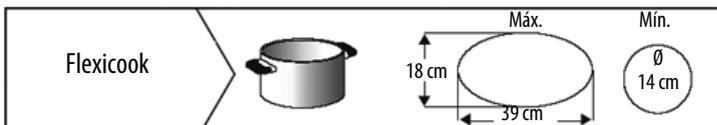
Utilize um ímã para confirmar se o utensílio é adequado a placas de indução: os utensílios onde não seja detetado ímã não são adequados.

- Certifique-se de que os utensílios têm um fundo liso, caso contrário podem riscar a placa. Verifique a base.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETRO DE PANELAS RECOMENDADO



IMPORTANTE: consulte a secção "Função 6th Sense" para obter os diâmetros corretos das bases das panelas para as zonas de cozedura com a função "6th Sense".



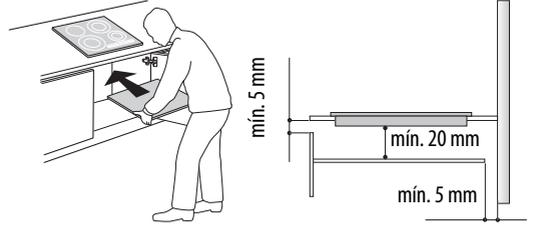
INSTALAÇÃO

Após desembalar o produto, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda.

PREPARAÇÃO DO ARMÁRIO PARA A INSTALAÇÃO

AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Caso esteja instalado um forno por baixo, não interponha um painel de separação.



- Não instale a placa de fogão por baixo de um lava-louça ou de uma máquina de lavar, para que os circuitos eletrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel.
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar a placa e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e a serradura.
- IMPORTANTE: Para instalação numa bancada de mármore ou semelhante, não utilize os parafusos fornecidos; contacte o Serviço Pós-Venda e solicite o kit de fixação 4812 310 19277.

Após fixar os suportes na posição indicada, deixe o silicone secar durante cerca de 24 horas antes de proceder à instalação do aparelho.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

AVISO

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

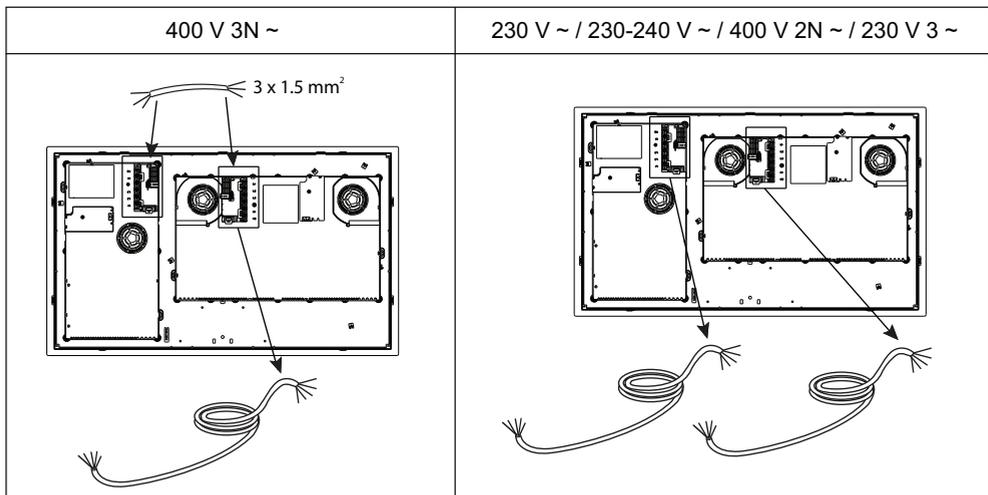
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
- Certifique-se de que a tensão eléctrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
- Não utilize cabos de extensão.

Ligação ao bloco de terminais

Se a placa for fornecida com os dois cabos de alimentação, siga as instruções contidas no interior do saco do cabo fornecido.

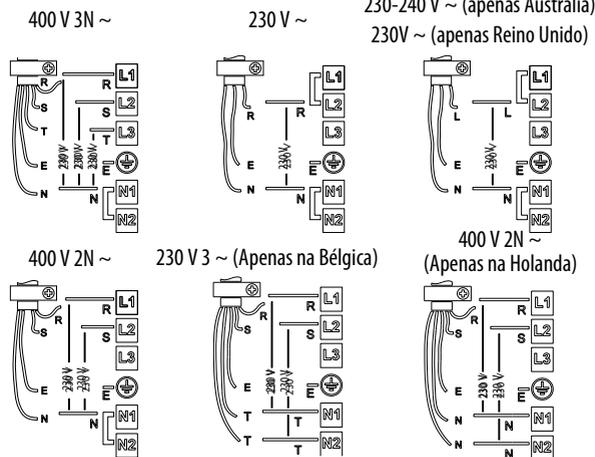
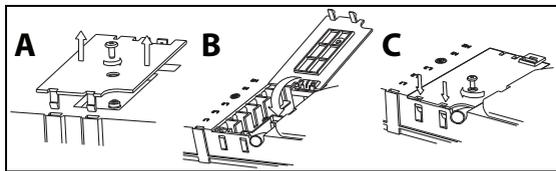
Ligue os cabos aos dois blocos de terminais na parte inferior do aparelho.

IMPORTANTE: apenas para a ligação 400 V 3N~ utilize apenas um cabo de alimentação (para a ligação ao bloco de terminais do módulo eletrónico principal) além da cablagem 3 x 1,5 mm² para ligar o bloco de terminais principal ao do módulo eletrónico auxiliar. Para a ligação eléctrica, siga as instruções fornecidas com a cablagem 3 x 1,5 mm².



Para realizar a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F, tal como indicado na tabela seguinte.

| Cabos | Número x dimensões |
|--------------------|-------------------------|
| 220-240 V ~ + ⊕ | 3 x 4 mm ² |
| 230 V 3 ~ + ⊕ | 5 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 |



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. retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação.
3. Retire cerca de 10 mm do revestimento dos fios condutores. Insira o cabo de alimentação na braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminais, conforme indicado no diagrama de ligação localizado perto da mesma.
4. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
5. Feche a tampa (C) do bloco de terminais utilizando o parafuso que retirado anteriormente.

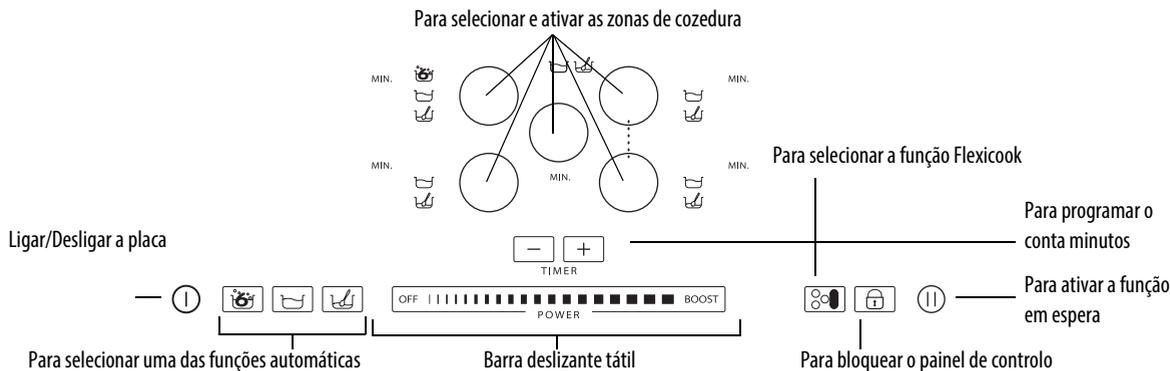
Sempre que é ligada a eletricidade, a placa efetua uma verificação automática que demora alguns segundos.

Efetue a ligação à corrente elétrica através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do Painel de Controle

O painel dispõe de controlos táteis: para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).



Primeira utilização / após uma falha de energia

Depois de ligar a placa à rede elétrica, o painel de comandos é bloqueado (o indicador luminoso situado por cima da tecla acende-se).

Para desbloquear o painel de controle, fixe a tecla  durante 3 segundos. A luz do indicador desliga-se e a placa pode ser usada normalmente.

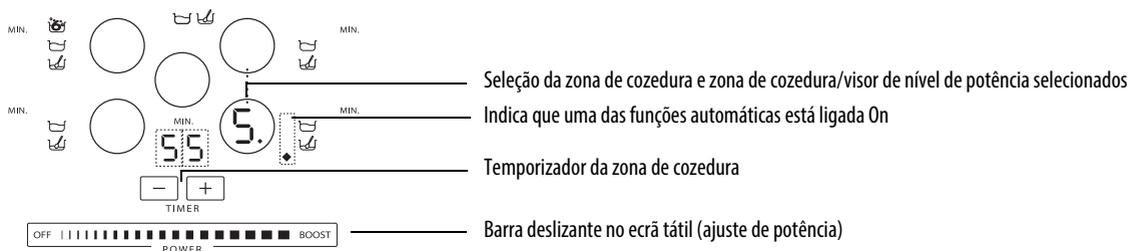
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, mantenha premido o botão  durante cerca de 2 segundos: o indicador luminoso por cima do botão acende-se e aparecem traços no interior dos círculos que identificam as zonas de cozedura.

Para desligar, prima o mesmo botão até que a placa se desligue. Todas as zonas de cozedura estão desativadas

 A placa desliga-se automaticamente se não se selecionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação.

Ativar e ajustar as zonas de cozedura



Depois de ligar a placa de cozedura e colocar o tacho na zona pré-selecionada, regule o nível de potência com a tecla +.

Ative a zona premindo a tecla circular correspondente: o número 5 é apresentado no interior do círculo, indicando o nível de potência intermédio.



A placa desliga-se automaticamente se não se seleccionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação. Se estiver a usar uma panela que não seja adequada, que não esteja bem posicionada ou que não tenha as dimensões corretas para a sua placa de indução, será apresentada a mensagem "no pot" (ausência de panela) no visor (consulte a figura à esquerda). Se não for detetada nenhuma panela num período de 60 segundos, a placa desliga-se.

Para alterar o nível de potência, deslize o dedo na horizontal sobre a barra deslizante do ecrã tátil: o número no interior do círculo aumenta/diminui à medida que o seu dedo desliza para um lado ou para outro variando entre uma definição mínima de 1 até um máximo de 9. A barra deslizante tátil pode ser utilizada para ativar a função "booster", premindo "BOOST" ("P" no visor). O nível de potência "BOOST" pode ser utilizado durante um período de 10 minutos, no máximo, após o qual o aparelho programa automaticamente a potência para o nível 9.



Se estiver ligada mais do que uma zona de cozedura, a barra deslizante do ecrã tátil permite-lhe alterar o nível de potência da zona selecionada, indicada pela presença de um ponto luminoso no fundo à direita do indicador de nível de potência. Para seleccionar uma zona, basta premir a tecla circular correspondente.

Desligar as zonas de cozedura

Selecione a zona de cozedura que pretende desligar premindo a tecla circular correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor). Prima OFF na barra deslizante.



A zona de cozedura desativa-se e, se a área estiver quente, aparece no círculo a letra "H".

"H" é o indicador de calor residual. A placa dispõe deste indicador para cada zona de cozedura; indica que zonas ainda estão quentes. Quando a zona de cozedura arrefece, o visor apaga-se.

Seleção do temporizador

O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura com um tempo máximo de 90 minutos.

Selecione 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: o tempo em minutos é visualizado junto ao visor da zona de cozedura. Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (o ponto de seleção da zona de cozedura começa a piscar).

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

Bloqueio do painel de controlo

A função bloqueia os comandos da placa para evitar a ativação acidental da mesma (por ex., durante as operações de limpeza).

Prima o botão durante três segundos: é emitido um sinal sonoro e acende-se um indicador luminoso por cima do símbolo do cadeado para assinalar a ativação. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função que permite desativar. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

IMPORTANTE: A presença de água, líquido derramado de panelas ou qualquer tipo de objetos que fiquem sobre o botão abaixo do símbolo, podem ativar ou desativar acidentalmente a função de bloqueio do painel de controlo.

Pausa

A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (à exceção dos temporizadores programados). Prima a tecla : no lugar dos níveis de potência aparece a indicação que começa a piscar. Para retomar a cozedura, prima novamente a tecla .

Descrição das funções automáticas



A placa está equipada com algumas funções automáticas associadas às zonas de cozedura. Ao lado da tecla de seleção de cada zona estão indicados os ícones das funções disponíveis. Sempre que uma função automática é selecionada, aparece um indicador luminoso ao lado do ícone e no visor da zona escolhida aparece e letra "A".

Função "6th Sense"

A função "6TH SENSE" seleciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e assinala quando assim acontece.

Após colocar a panela com água, ligue a placa e selecione a zona de cozedura desejada. Prima a tecla : Aparece um "A" no visor e o indicador acende-se. Durante o aquecimento, é apresentada uma animação no espaço ao lado da zona de cozedura.



Para o funcionamento correto da função "6th Sense", recomenda-se:

- utilize apenas água (à temperatura ambiente);
- não adicione sal, outros ingredientes ou condimentos até que a água atinja o ponto de ebulição;
- não altere a potência programada na zona de cozedura nem retire ou mova a panela;
- não utilize panelas de pressão;
- encha a panela pelo menos 1/3 (mínimo 1 litro) e nunca até à borda (consulte a tabela à direita).

Para obter melhores resultados, recomenda-se que:

- não tapar a panela com a qual se utiliza a função "6th Sense";
- não ativar a função "6th Sense" se a zona de cozedura já estiver quente (letra "H" visível no visor).

| Diâmetro da zona de cozedura | Diâmetro do fundo da panela para utilização da função "6th Sense" | Quantidade máxima de água na panela |
|------------------------------|---|-------------------------------------|
| 18 cm | 17-19 cm | 5 litros |

Quando a água ferver, a placa emite um sinal sonoro. O som ouve-se três vezes em intervalos regulares. Após o segundo sinal, é ativado automaticamente um temporizador para controlar o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa seleciona automaticamente um nível de potência mais baixo para manter a água em baixa fervura. A partir deste momento, pode adicionar os ingredientes que desejar, ajustar o temporizador e alterar a potência programada. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em "pausa", a função "6th Sense" é desativada.



A função é desativada quando é selecionada a função "reter".

- A placa gere autonomamente a utilização da função "6th Sense" e os níveis "booster". Como tal, em alguns casos, poderá não ser possível ativar o "booster" com a função "6th Sense" já ativada
- A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função "6th Sense".

Função "Cozinhar lentamente"

Após levantar fervura, selecione a função "cozinhar lentamente": é automaticamente programado um nível de potência concebido para manter uma cozedura suave.

Para desativar a função  prima OFF na barra deslizante tátil.

Função "Derreter"

A função "derreter" mantém uma temperatura baixa e constante na zona de cozedura. Após colocar a panela/acessório na zona de cozedura escolhida, ligue a placa e selecione a zona de cozedura. Prima a tecla : Aparece um "A" no visor e o indicador acende-se. Para desativar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

Flexicook

Esta função permite-lhe utilizar a zona de cozedura como duas zonas de cozedura individuais ou como uma única zona de cozedura extra grande.

É ideal para panelas ovais, retangulares e alongadas (com uma base de dimensão máxima 38 x 18 cm) ou para mais que uma panela standard. Para ativar a função

Flexicook, ligue a placa e prima o botão : Os dois visores das áreas de cozedura apresentam o nível "5", os dois pontos situados ao lado do número indicador do nível acendem-se, indicando que a função Flexicook está ativada.

Para alterar o nível de potência, deslize o dedo ao longo da barra deslizante tátil: o número no interior do círculo muda, bastando deslizar o dedo desde um mínimo de 1 até um máximo de 9. Para desativar a função de zona flexível, prima a tecla : as zonas de cozedura tornam a funcionar individualmente. Para desligar a zona de cozedura, prima OFF

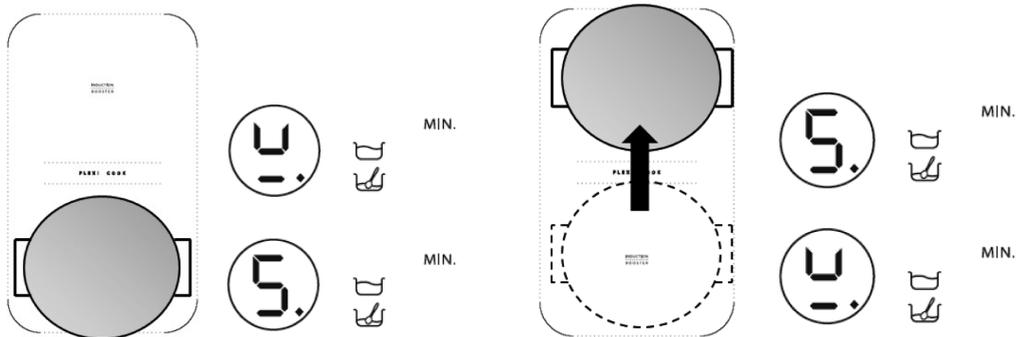


É apresentada a mensagem "no pot" (sem panela)  no visor da zona onde não foi possível detetar a panela (pois esta está em falta, está mal colocada ou não é adequada para uma placa de indução). Esta mensagem permanece ativa durante 60 segundos: durante este tempo, pode colocar uma panela ou posicionar as panelas na área Flexicook conforme preferir.

Após 60 segundos, se não for colocada nenhuma panela na zona, o sistema interrompe a "procura" de panelas nessa zona e o símbolo  permanece visível no visor para lhe recordar que a zona está desligada.

Para reativar a função Flexicook em ambas as resistências, prima o botão .

A função Flexicook também consegue detetar quando é movida uma panela de uma zona para outra dentro da área Flexicook, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde se encontrava a panela originalmente (consulte o exemplo na figura abaixo: se a panela for movida da placa frontal para a placa posterior, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à zona onde foi colocada a panela).

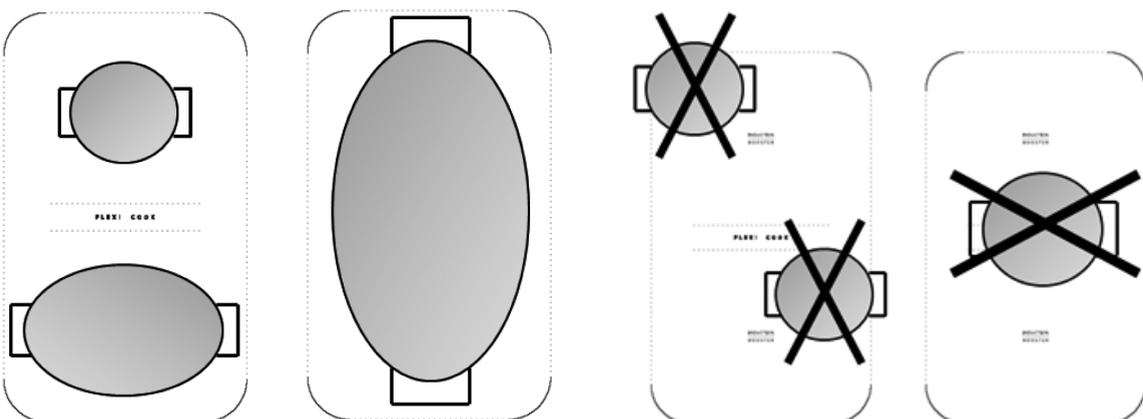


É também possível utilizar a área Flexicook como duas zonas de cozedura independentes, usando o botão correspondente à zona simples. Coloque a panela no centro da zona simples e ajuste o nível de potência com a barra deslizante tátil.

i Importante: não se esqueça de colocar as panelas centradas na zona de cozedura de forma a cobrir o logo **INDUCTION BOOSTER** que se encontra no centro da zona de cozedura simples.

Quando se trata de uma panela grande, oval, retangular ou alongada, certifique-se de que a coloca centrada na zona de cozedura cobrindo ambos os logos **INDUCTION BOOSTER**.

Exemplos de uma boa colocação e uma má colocação do tacho:



i Com a função "Flexicook" ativada, não é possível utilizar o nível de potência "booster" ou a função "6th Sense". Se o temporizador estiver ativado, será apresentado ao lado do visor da placa no topo.

LIMPEZA

! 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 ("H") não está aceso.

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).

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Leia e siga as instruções dadas na secção "Instruções de utilização".
- Ligue a placa à rede elétrica e certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

| CÓDIGO DE ERRO | DESCRIÇÃO | CAUSAS POSSÍVEIS | ELIMINAÇÃO DO ERRO |
|--|---|--|--|
| A placa desliga-se e, ao fim de 30 segundos, emite um sinal sonoro a cada 10 segundos. | Pressão permanente na zona de comandos. | Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos. | Limpe a zona de comandos. |
| C81, C82, C83 | 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. |
| F42 ou F43 | 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. |
| F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64 | 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 sozinho com a ajuda do "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

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

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- 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 também está indicado no folheto da garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000



Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Técnico Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e uma reparação correta).

As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE NÍVEIS DE POTÊNCIA

| Nível de potência | | Tipo de cozedura | Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura) |
|-------------------|---------------|---|---|
| Potência máx. | Boost | Aquecimento rápido | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos |
| | 8-9 | Fritar - ferver | Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente |
| Alta potência | 7-8 | Alourar - saltear - ferver - assar | Ideal para saltear, manter uma fervura viva, cozinhar e assar (por um curto período de tempo 5-10 minutos) |
| | 6-7 | Alourar - cozer - guisar - saltear - assar | Ideal para saltear, manter uma fervura ligeira, cozer e assar (por um curto período de tempo 10-20 minutos), acessórios de pré-aquecimento |
| Média potência | 4-5 | Cozer - guisar - saltear - assar | Ideal para guisar, mantendo uma fervura ligeira, cozer (durante um longo período de tempo). Massa cremosa |
| | 3-4 | Cozer - fervilhar - espessar - fazer creme | Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), pasta cremosa |
| | 2-3 | | Ideal para receitas de cozedura lenta (inferior a um litro em volume): arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite) |
| Baixa potência | 1-2 | Derreter - descongelar - manter alimentos quentes - fazer creme | Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões |
| | 1 | | Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e bater risottos |
| DESLIGAR | Potência zero | Superfície de suporte | Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H") |

| Função | | Descrição da função |
|--|-------------|--|
|  | Lume brando | Localiza um nível de potência adequado para ferver lentamente alimentos durante longos períodos de tempo. Adequado para cozer molhos de tomate, guisados, sopas, "minestrone", mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evita derramamentos desagradáveis dos alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de o alimento entrar em ebulição. |
|  | Derreter | Localiza um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.). |
|  | 6th Sense | Calcula automaticamente quando a água começa a ferver e reduz a potência a um valor que garante que a mesma continua a ferver até que seja adicionado o alimento. Quando a água atinge o ponto de ebulição, é emitido um sinal sonoro que indica que o utilizador pode adicionar os ingredientes desejados (p. ex., condimentos, massa, arroz, legumes, carne e peixe para cozer), ou quaisquer conservas ou acessórios caseiros para esterilização. |
|  | Flexicook | Esta função combina duas zonas de cozedura para oferecer uma superfície de cozedura mais ampla, destinada a recipientes retangulares e ovais ou grelhadores. Para grelhar alimentos grandes ou vários alimentos em simultâneo (peixe, espetadas, legumes, bifes, salsichas). Para cozinhar receitas com líquidos ou caldos, tais como pernas recheadas e peixes inteiros em caçarolas/panelas ovais para peixe/panelas. |

TABELA DE COZEDURA

| Categorias de alimentos | Pratos ou tipo de cozedura | Nível de potência e evolução da cozedura | | | |
|-------------------------|----------------------------|--|-------------|----------------------------------|----------|
| | | Primeira fase | Potência | Segunda fase | Potência |
| Massa, arroz | Massa fresca | Aquecer a água | Booster - 9 | Cozer a massa e manter a fervura | 7-8 |
| | Massa seca | Aquecer a água | Booster - 9 | Cozer a massa e manter a fervura | 7-8 |
| | Arroz cozido | Aquecer a água | Booster - 9 | Cozer a massa e manter a fervura | 5-6 |
| | Risotto | Ferver lentamente e tostar | 7-8 | Cozedura | 4-5 |
| Vegetais, legumes | Cozido | Aquecer a água | Booster - 9 | Cozedura | 6-7 |
| | Frito | Aquecer o óleo | 9 | Fritura | 8-9 |
| | Salteados | Aquecer o acessório | 7-8 | Cozedura | 6-7 |
| | Húmido/estufado | Aquecer o acessório | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| | Refogados | Aquecer o acessório | 7-8 | Dourado do refogado | 7-8 |
| Carne | Assado | Dourar a carne com óleo (se for com manteiga potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| | Na grelha | Pré-aquecer a panela | 7-8 | Grelhar de ambos os lados | 7-8 |
| | Corar | Corar com óleo (se for com manteiga potência 6) | 7-8 | Cozedura | 4-5 |
| | Húmido/estufado | Corar com óleo (se for com manteiga potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| Peixe | Na grelha | Pré-aquecer a panela | 7-8 | Cozedura | 7-8 |
| | Húmido/estufado | Corar com óleo (se for com manteiga potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| | Frito | Aquecer o óleo ou a gordura | 8-9 | Fritura | 7-8 |
| Ovos | Omeletas | Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura | 6 | Cozedura | 6-7 |
| | Omeletas | Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura | 6 | Cozedura | 5-6 |
| | Escalfados/cozidos | Aquecer a água | Booster - 9 | Cozedura | 5-6 |
| | Panquecas | Aquecer a frigideira com manteiga | 6 | Cozedura | 6-7 |
| Molhos | Tomate | Corar com óleo (se for com manteiga potência 6) | 6-7 | Cozedura | 3-4 |
| | Guisado | Corar com óleo (se for com manteiga potência 6) | 6-7 | Cozedura | 3-4 |
| | Bechamel | Preparar a base (derreter manteiga e farinha) | 5-6 | Ferver ligeiramente | 3-4 |
| Doces, cremes | Creme pasteleiro | Ferver o leite | 4-5 | Manter uma fervura ligeira | 4-5 |
| | Pudins | Ferver o leite | 4-5 | Manter uma fervura ligeira | 2-3 |
| | Arroz-doce | Aquecer o leite | 5-6 | Cozedura | 2-3 |



400010888000



Fabricante: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY

Whirlpool é uma marca registada da Whirlpool, USA.