

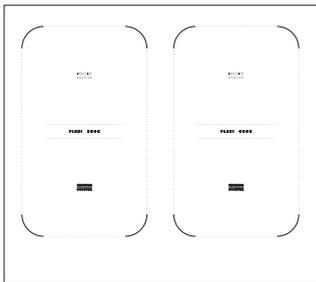
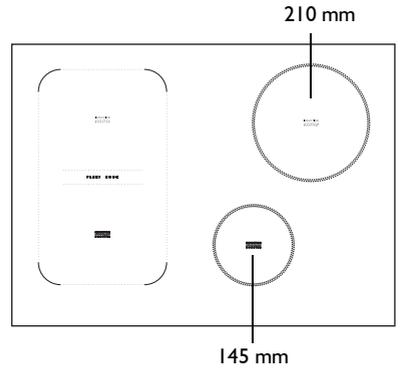
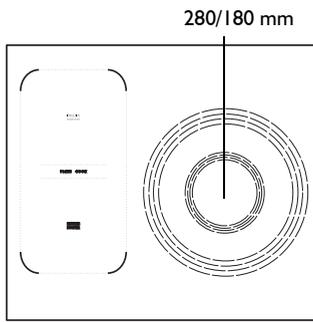
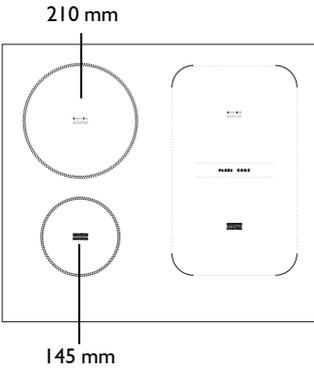
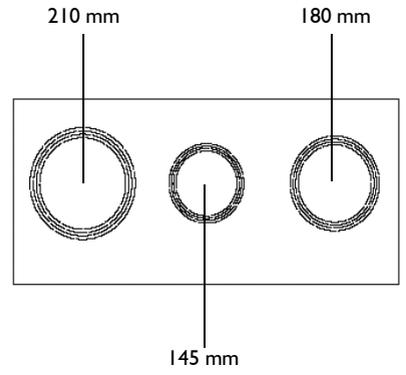
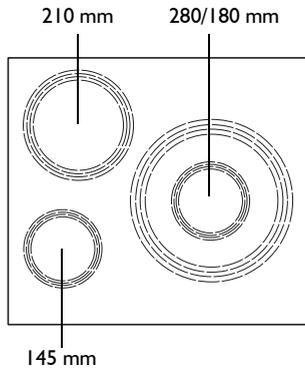
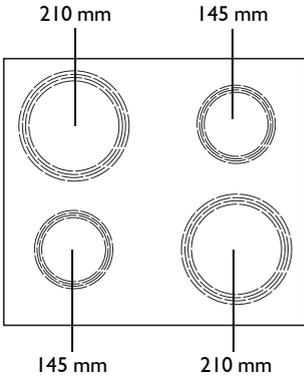
Instruções de utilização

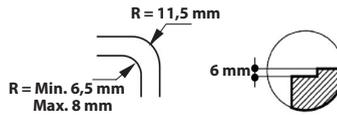
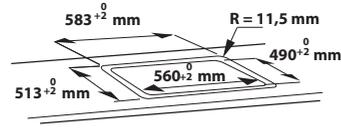
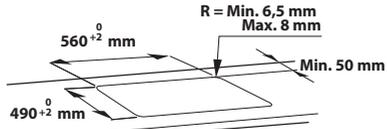
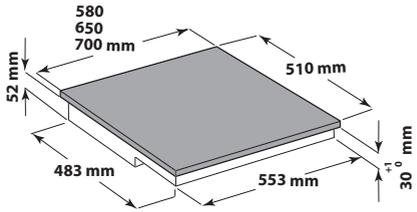
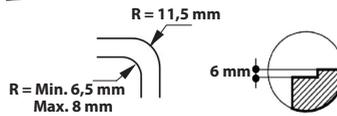
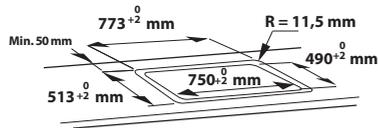
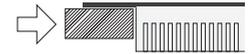
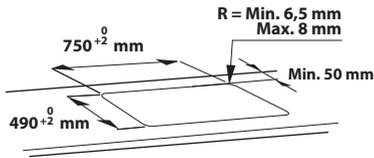
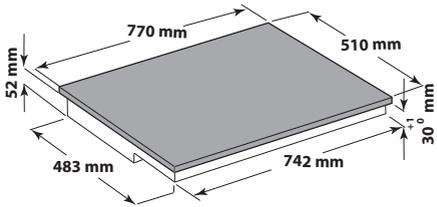
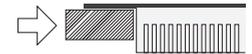
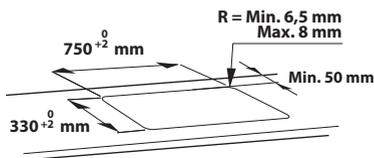
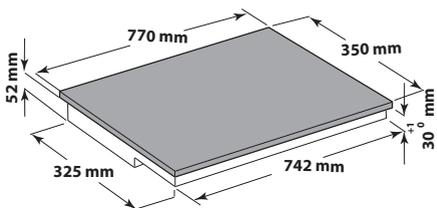


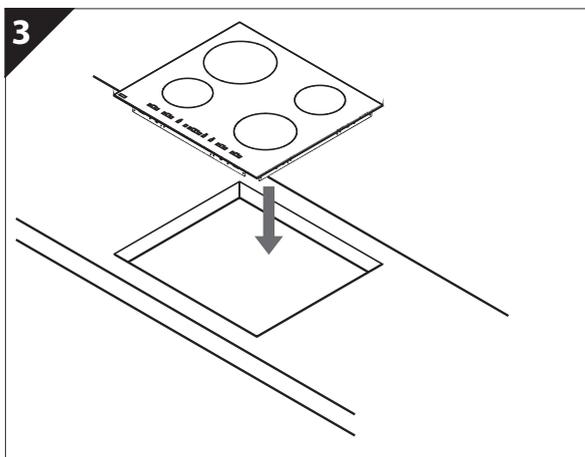
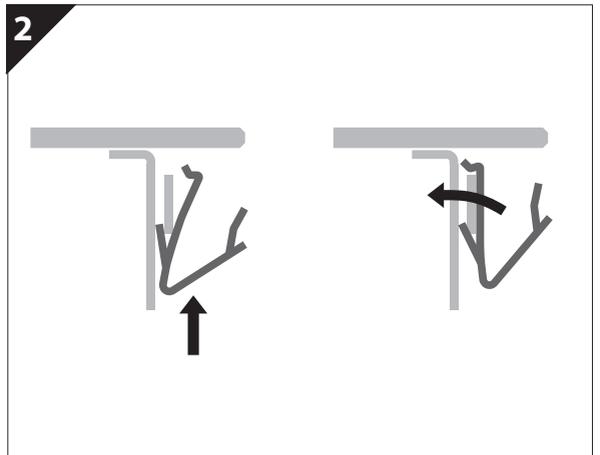
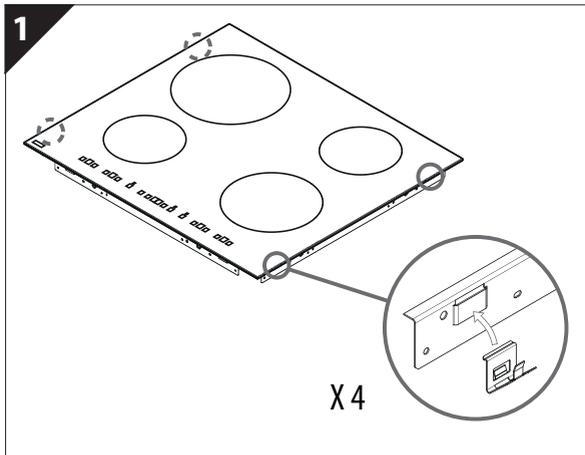
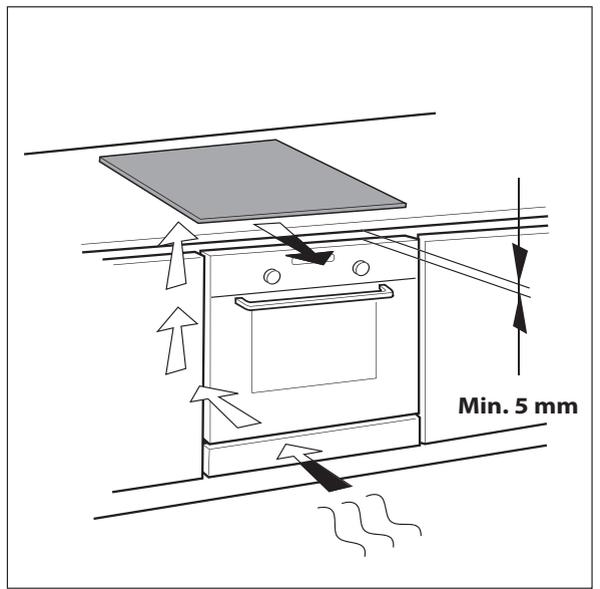
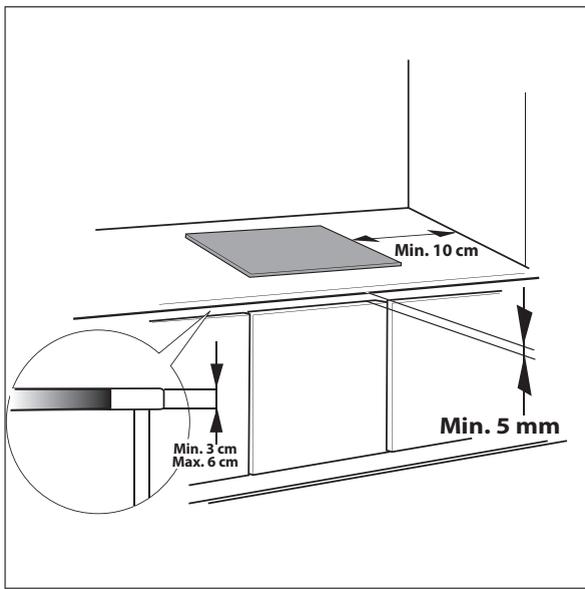

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE



SENSING THE DIFFERENCE



A**B****C**



INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as seguintes instruções.

Guarde as presentes instruções para consulta futura.

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:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- 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.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- 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 adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Não ligue o aparelho a uma tomada que possa ser controlada remotamente ou através de um temporizador.
- 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.
- Não utilize o aparelho o ar livre.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto 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. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Não toque nas resistências do aparelho nem durante, nem após a sua utilização. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- 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.
- É necessário instalar um painel de separação (não fornecido) no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar potenciais choques elétricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura por um curto período de tempo tem de ser continuamente vigiado.
- 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: Não armazene objetos na superfície de cozedura, se o aparelho for inadvertidamente ligado, pode incendiar-se.
- 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 painéis e tachos (apenas para aparelhos com indução).

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 pública.

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.
- Utilize uma panela de pressão para poupar ainda mais energia e tempo.
- Coloque a panela no meio da zona de cozedura marcada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

- Este aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.
- 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

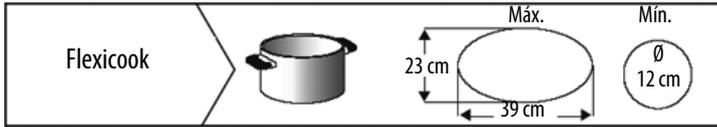


Utilize um ímã para confirmar se o utensílio é adequado a placas de indução: os utensílios onde não seja detetado ímã não são adequados.

- 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

 XL 28 cm		Ø 17 cm mín. → 28 cm máx.	 M 18 cm		Ø 12 cm mín. → 18 cm máx.
 L 21 cm		Ø 15 cm mín. → 21 cm máx.	 S 14,5 cm		Ø 10 cm mín. → 14,5 cm máx.



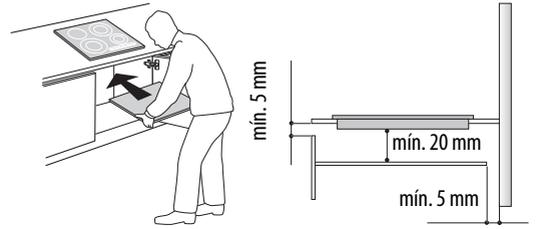
INSTALAÇÃO

Após desembalar o produto, verifique se existem danos provocados durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda. Para obter informação acerca de dimensões para estrutura encastrada e instruções de instalação, veja as imagens na página 2.

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.
- Não instale um painel de separação caso esteja instalado um forno por baixo.



- 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 a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno por baixo da placa, certifique-se de que este está equipado com um sistema de arrefecimento.
- 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.
- No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço Pós-Venda para solicitar o kit de parafusos de montagem 4801 211 00112.
- Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não incluída) para desaparafusar os parafusos na parte inferior do aparelho.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

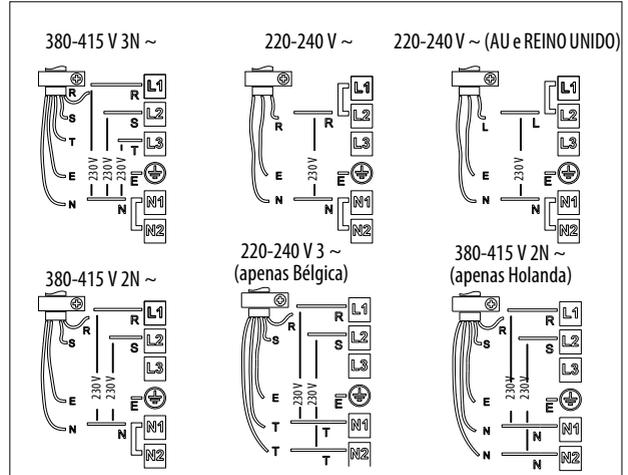
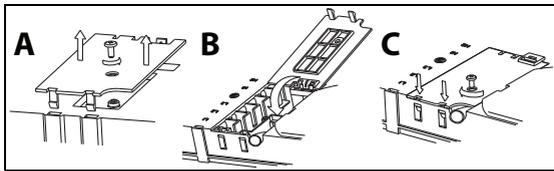
AVISO

- 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.

Ligação ao bloco de terminais

For the electrical connection, use an H05RR-F cable as specified in the table below.

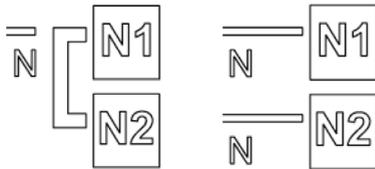
Cabos	Número x dimensões
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Tendo em conta o esquema elétrico (ver figura), mantenha ou remova as ligações em ponte metálicas entre os parafusos no bloco de terminais L1-L2 e N1-N2.
- Caso o cabo seja fornecido, consulte as instruções de ligação fornecidas com o mesmo.
- Certifique-se de que os seis parafusos no bloco de terminais estão apertados, após efetuar a ligação dos cabos.

Exemplo de ligações em ponte efetuada (à esquerda) ou retirada (à direita). Consulte o esquema elétrico para obter mais detalhes (as ligações em ponte podem estar entre o terminal L1-L2 e 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 na braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminais, conforme indicado no diagrama de ligação localizado perto da mesma.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) do bloco de terminais utilizando o parafuso que retirado anteriormente.

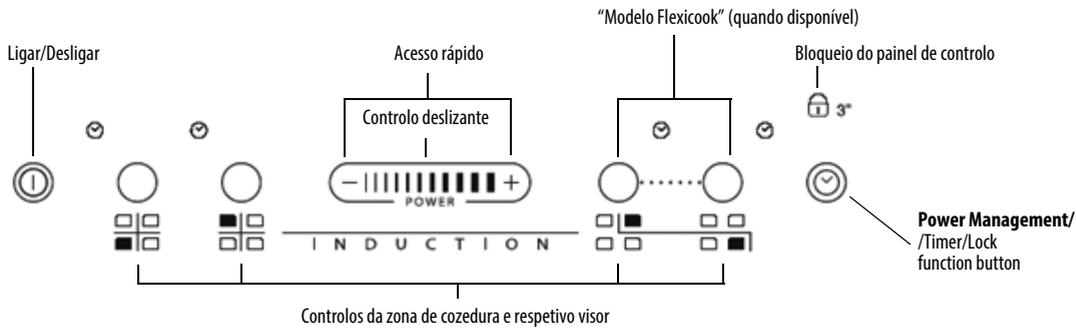
Sempre que é ligada a eletricidade, a placa efetua uma verificação automática que demora alguns segundos.

Se a placa já possuir um cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas juntamente com o mesmo. 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 Control

Painel de comandos



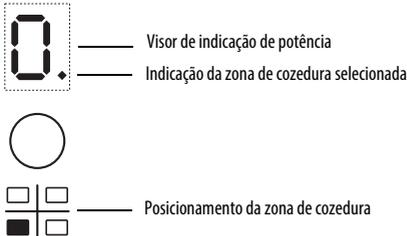
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima o  botão durante cerca de 2 segundos até que os visores da zona de cozedura se acendam. Para desligar, prima o mesmo botão até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desativadas

Se a placa esteve a ser usada, o indicador de calor residual "H", permanece aceso até que as zonas de cozedura arrefeçam.

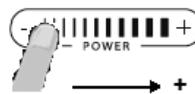
Se, decorridos 10 segundos após ligar, não for selecionada uma função, a placa desliga-se automaticamente.

Ligar e ajustar as zonas de cozedura

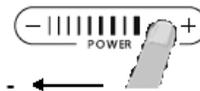


Operação do controlo deslizante

Aumentar nível de potência



Diminuir nível de potência



Após ligar a placa, ative a zona de cozedura desejada premindo o botão circular correspondente e coloque a panela sobre a zona. Com os botões o controlo da Barra Deslizante é possível selecionar o nível de potência desejado, do mín. 0 até ao máx. 9, ou com o amplificador "P", se disponível.

Para aumentar o nível de potência, deslize várias vezes o dedo sobre a barra deslizante da esquerda para a direita; para diminuir a potência, deslize o dedo na direção oposta. Como alternativa, podem ser usados os botões de acesso rápido "+" e "-".

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, prima o botão correspondente 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 controlo

Esta função bloqueia os comandos para evitar a ativação acidental da placa. Para ativar o bloqueio do painel de comandos, ligue a placa e prima durante três segundos o botão do Conta-minutos; para indicar a sua ativação será emitido um sinal sonoro e acender-se-á um indicador luminoso junto ao símbolo do cadeado. O painel de comandos fica bloqueado, à exceção da função que permite desligar. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos que fiquem sobre o botão abaixo do símbolo, podem ativar ou desativar acidentalmente o bloqueio do painel de comandos.

Conta-minutos



O conta minutos pode ser usado para programar o tempo de cozedura até um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) em todas as zonas de cozedura.

Selecione a zona de cozedura a ser usada com o conta-minutos, pressione o conta-minutos e um sinal sonoro assinala a função (veja a figura). O visor apresenta "00" e o indicador LED acende-se. O valor do Conta-minutos pode ser diminuído ou aumentado mantendo os botões "+" e "-" pressionados. Quando o tempo programado se esgotar, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desativar o conta minutos, mantenha pressionado o botão do Conta-minutos durante pelo menos 3 segundos.

Para programar o conta minutos para outra zona, repita os passos acima. O visor do conta minutos mostra sempre o tempo da zona selecionada ou o tempo mais curto. Para alterar ou desativar o conta minutos, pressione o botão de seleção da zona de cozedura relativo ao conta minutos em questão.

Avisos do painel de comandos.

Indicador de calor residual.



A placa possui um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Estes indicadores avisam o utilizador quando as zonas de cozedura ainda estão quentes.

Se o visor apresentar  a zona de cozedura ainda está quente. Se o indicador de calor residual de uma determinada zona de cozedura estiver aceso, essa zona pode ser usada para, por exemplo, manter um prato quente ou para derreter manteiga.

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

Indicador de panela incorreta ou em falta.



Se estiver a usar uma panela que não seja adequada, que não esteja bem posicionada ou que não tenha as dimensões corretas para a placa de indução, será apresentado um símbolo de ausência de panela no visor (consulte a figura ao lado). Se não for detetada nenhuma panela num período de 60 segundos, a placa desliga-se.

Função de ebulição 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). A função ativa-se premindo o botão "+" até fazer aparecer "P" no visor. Após 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

"Gestão da potência" (função onde estiver disponível)

Graças à função "Gestão da potência", o utilizador pode definir a potência máxima que a placa pode atingir, caso o pretenda.

Esta programação pode ser feita em qualquer altura e será mantida até à próxima alteração.

Ao definir a potência máxima, a placa ajusta automaticamente a distribuição da temperatura nas diversas zonas de cozedura, assegurando que esta potência nunca é ultrapassada; com a vantagem de também ser capaz de gerir simultaneamente todas as zonas, mas sem originar 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)

Na altura da entrega, a placa está programada para a 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 de Gestão de potência para confirmar o passo anterior	O visor apresenta 
3	 Prima para definir o nível selecionado entre as diferentes opções disponíveis	A luz acende-se juntamente com as luzes em utilização das áreas individuais de cozedura
4	Prima o botão de Gestão de potência para confirmar o passo anterior	O visor apresenta o nível estabelecido, o qual pisca durante aproximadamente 2 segundos; após o qual a placa emite em sinal sonoro e, posteriormente, desliga-se; está pronto a ser utilizado

Em caso de erro quando definir a potência, o símbolo  aparece no meio e é emitido um sinal sonoro durante cerca de 5 segundos. Neste caso, repita o procedimento de configuração desde o início. Se o erro acontecer de novo, contacte o Serviço Pós-Venda.

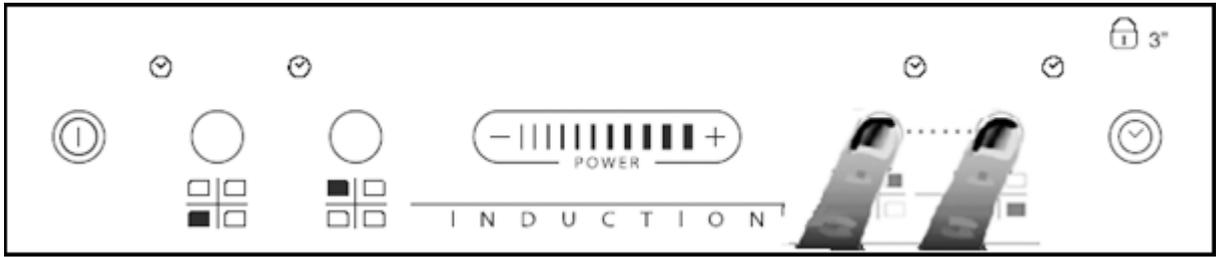
Durante a utilização normal, se o utilizador tentar aumentar o nível de potência máximo disponível quando for atingido, o nível da zona em uso pisca duas vezes e é emitido um sinal sonoro.

Para obter uma potência mais elevada para essa zona, é necessário diminuir manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cozedura já ativas.

Flexicook

Nas placas onde existe, esta função permite usar a zona de cozedura como duas zonas separadas ou como uma única zona grande.

É ideal para recipientes ovais, retangulares e alongados (com uma dimensão máxima de base de 38x23 cm) ou mais do que um recipiente standard em simultâneo. In order to activate the flexicook function, switch on the hob, press simultaneously the 2 selecting cooking zone displays show level "0"; 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 (de 1 até ao máximo de 9 ou P), prima os botões -/+ ou deslize o dedo na horizontal sobre a barra deslizante. Para desativar a função Flexi cook, prima simultaneamente os 2 botões de seleção das zonas. Para desligar as zonas de imediato, fixe o botão de seleção de uma zona durante 3 segundos.

i 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, prima um de 2 botões

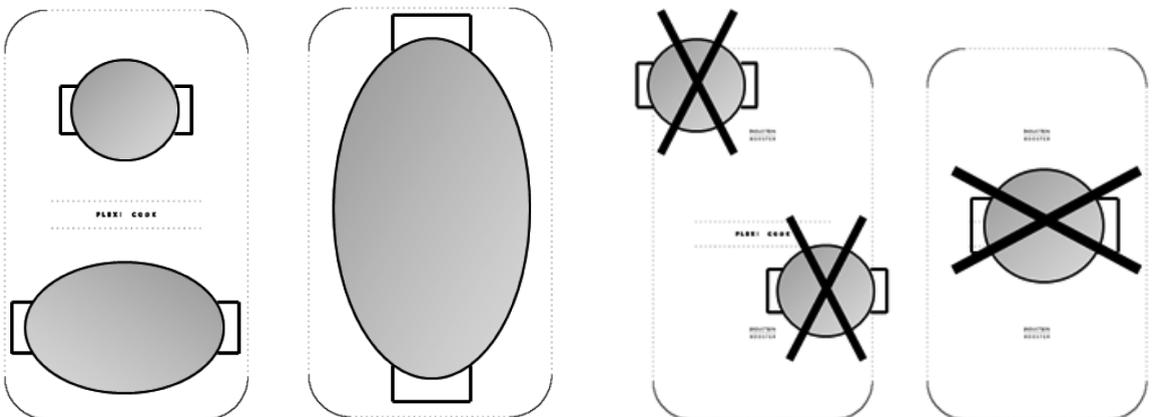
A função Flexicook também consegue detetar quando é movida uma panela de uma zona para outra dentro da área Flexicook, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde se encontrava a panela originalmente (consulte o exemplo na figura abaixo: se a panela for movida da placa frontal para a placa posterior, 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: tenha o cuidado de colocar as panelas centradas na zona de cozedura, de forma a cobrirem o centro da zona de cozedura simples.

Quando usar panelas grandes ou recipientes ovais, retangulares e alongados, não se esqueça de os colocar centrados na zona de cozedura.

Exemplos de bom e mau posicionamento das panelas:



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".
- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	ELIMINAÇÃO DO ERRO
C81, C82	O painel de controlo desliga-se devido a temperaturas excessivamente elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F42 ou F43	A voltagem da ligação não é a correta	O sensor deteta uma discrepância entre a voltagem do aparelho e a voltagem da rede elétrica	Desligue a placa da rede elétrica e verifique a ligação elétrica
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o Serviço Pós-Venda e indique o código de erro		

RUÍDOS FEITOS PELA PLACA

As placas de indução podem emitir sons semelhantes a assobios e estalidos durante a operação normal. Estes têm na realidade origem nas painéis e frigideiras como resultado das características dos seus fundos (fundos compostos por exemplo de várias camadas de material ou fundos irregulares). Estes ruídos podem variar de acordo com as painéis e frigideiras usadas e com a quantidade de alimentos que contém, não sendo por isso indicador de qualquer tipo de defeito.

Adicionalmente, a placa de indução está equipada com um sistema de arrefecimento interno para controlar a temperatura das partes eletrónicas; consequentemente, durante o funcionamento e alguns minutos após a placa ter sido desligada, irá ouvir-se o ruído da ventoinha de refrigeração. Isto é perfeitamente normal, sendo mesmo essencial para o funcionamento adequado do aparelho.

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;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate).
- 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 manteiga, derreter chocolate suavemente, descongelar pequenos produtos e manter quentes os alimentos acabados de cozinhar (exemplo: molhos, sopas, minestrone)
	1		Ideal para manter quentes os alimentos acabados de cozinhar, para risotos cremosos e para manter quentes os pratos de servir (com o acessório adequado)
DESLIGAR	Potência zero	Superfície de suporte	Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H")

NOTA:

Quando prepara alimentos de cozedura rápida que exigem uma perfeita distribuição do calor (exemplo: panquecas) na zona de cozedura dupla de 28 cm (quando existir), use panelas com um diâmetro não superior a 24 cm de diâmetro. Para cozedura delicada (para derreter chocolate ou manteiga por exemplo) use as zonas simples de diâmetro menor.

Factory: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico
Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy



400010867379

Made in Italy



02/16