

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



Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning
Brugsanvisninger



Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Használati útmutató



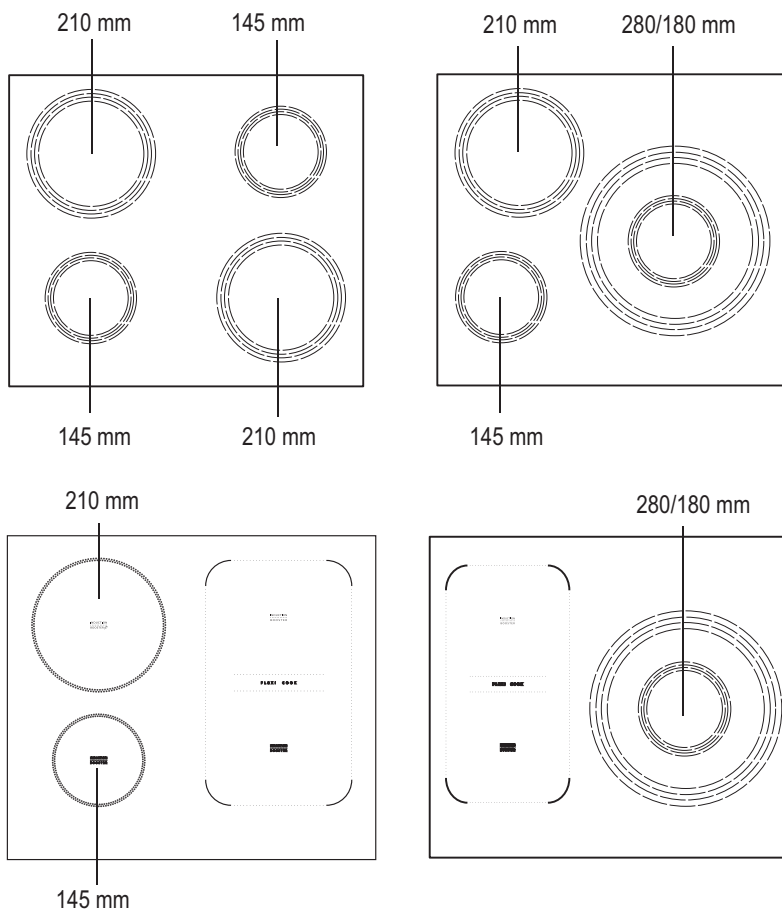
Инструкция по эксплуатации
Инструкции за употреба
Instrucțiuni privind siguranța
Інструкції з використання
Пайдалану нұсқаулығы

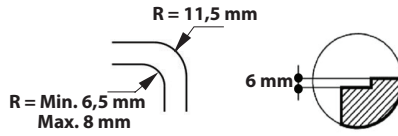
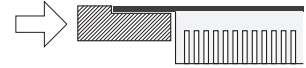
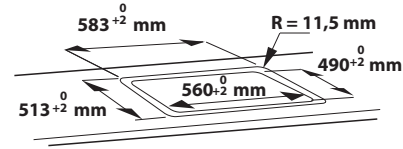
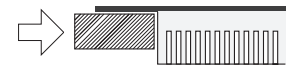
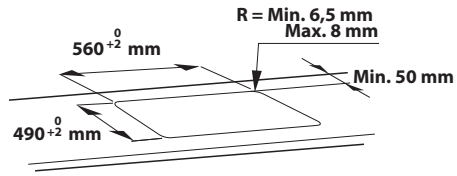
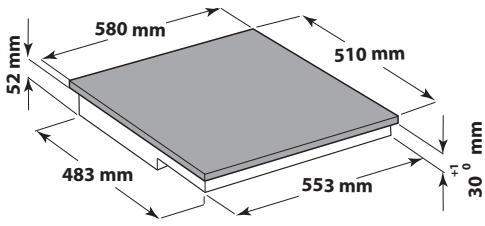
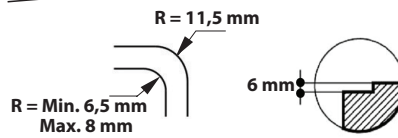
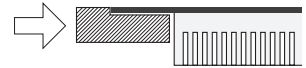
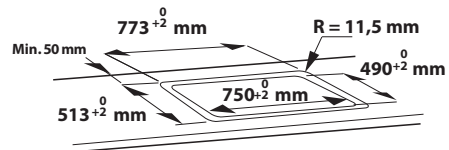
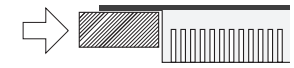
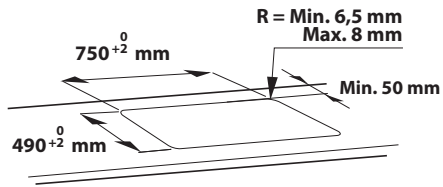
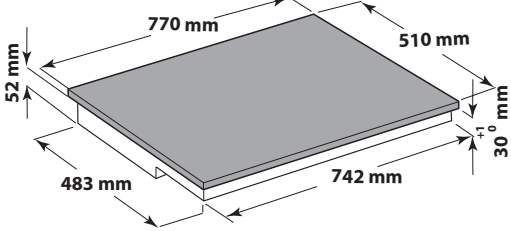
**Whirlpool**

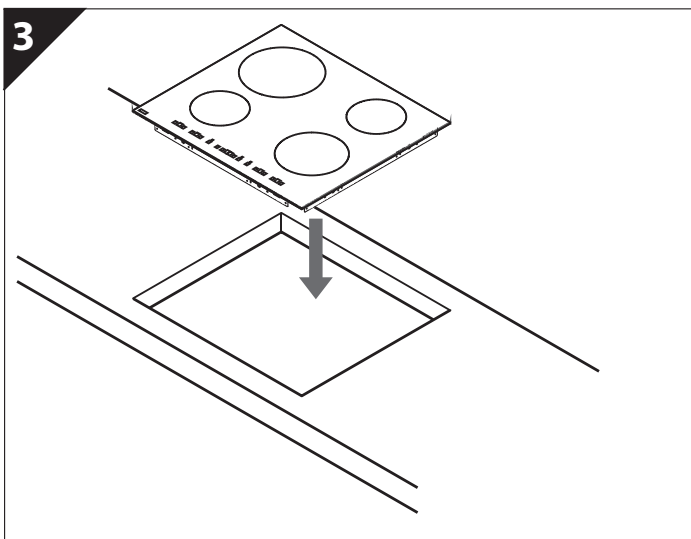
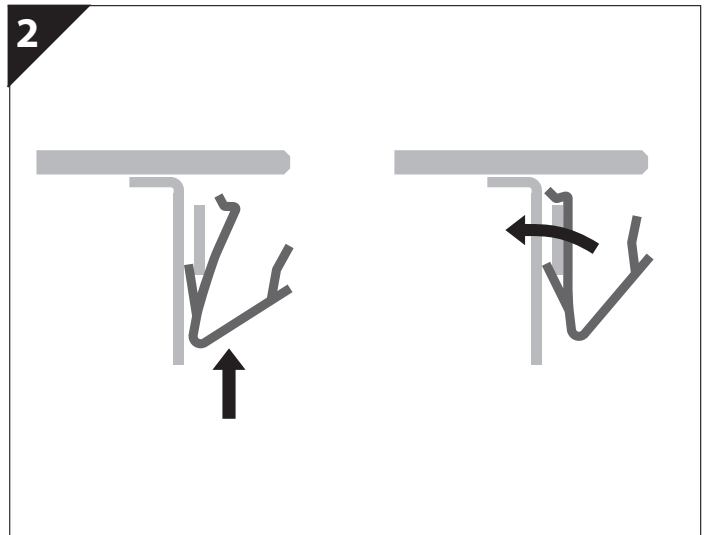
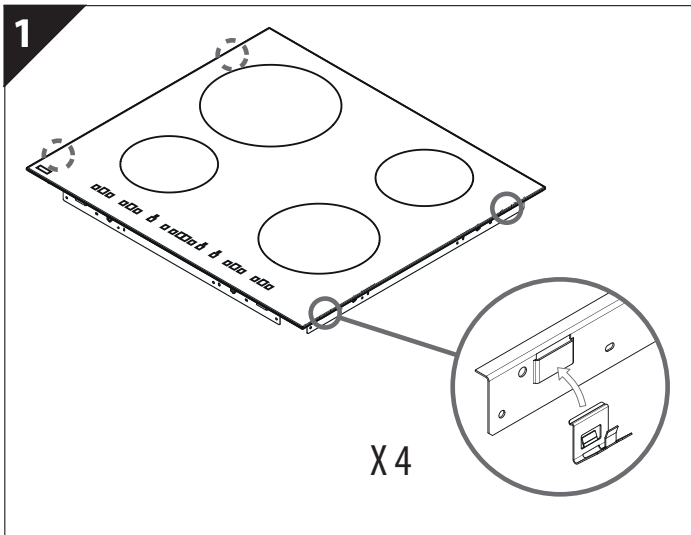
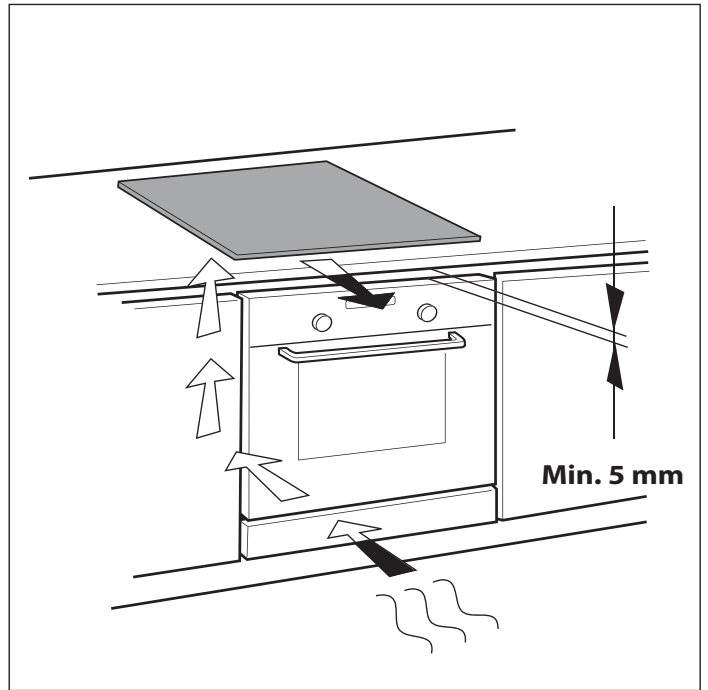
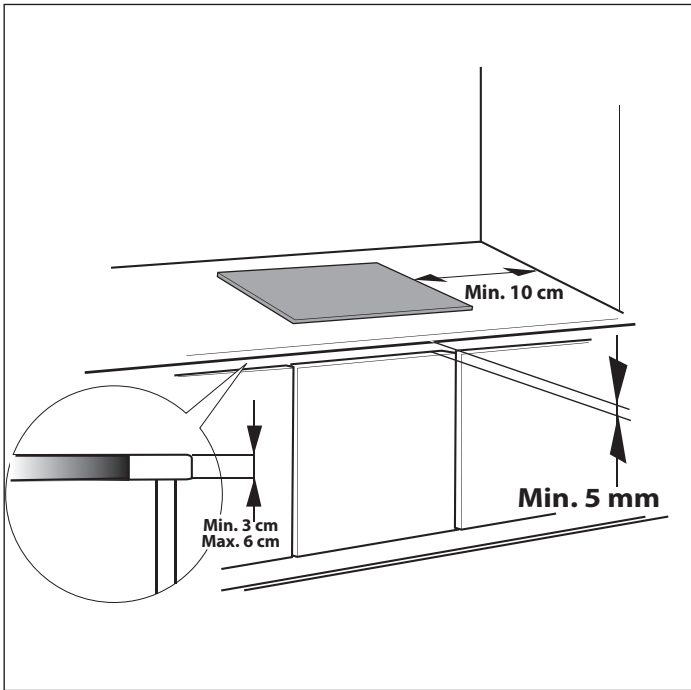
SENSING THE DIFFERENCE



SENSING THE DIFFERENCE



A**B**




INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

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

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

 **PERIGO**

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

 **AVISO**


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

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


- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

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

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da Diretiva 2006/95/CE relativa a “Baixa Voltagem” (substitui e altera a 73/23 CEE) e requisitos de proteção da Diretiva “EMC” 2004/108/EC.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

ANTES DA UTILIZAÇÃO



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









RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES

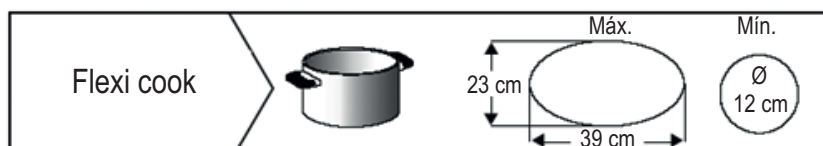


Para verificar se o recipiente é adequado à placa de indução, utilize um ímã: as panelas que não são magneticamente identificáveis não são adequadas.

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

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS

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



INSTALAÇÃO

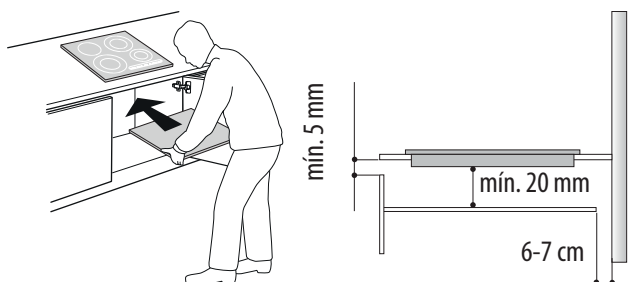
Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda. Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIRDIÂMETROS



AVISO

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



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

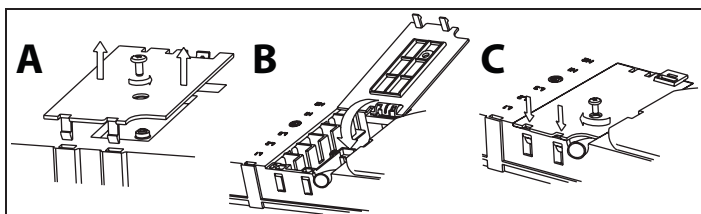
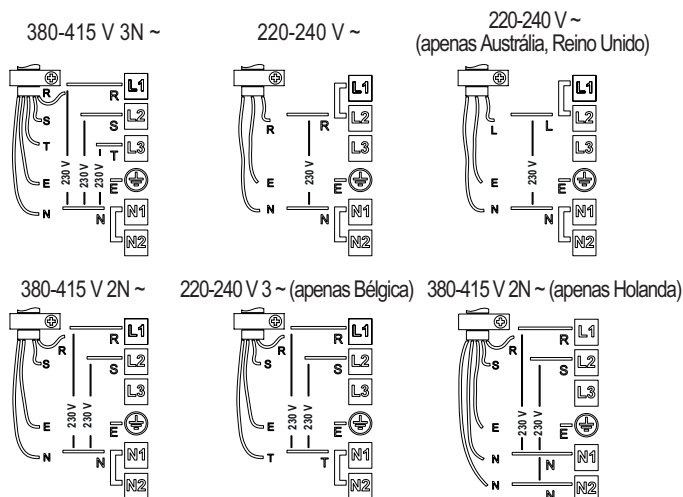
AVISO

- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tempo.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

Ligação ao painel de terminais

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

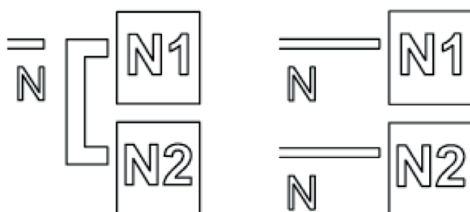
Cabos	Número x dimensões
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Mantenha ou remova os jumpers entre os parafusos da régua de terminais L1-L2 e N1-N2, de acordo com o esquema de ligações (consulte a figura).
- Se o cabo for fornecido, consulte as instruções de ligação fornecidas com o cabo.
- Verifique se os seis parafusos da régua de terminais estão apertados após a ligação dos cabos.

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



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

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

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

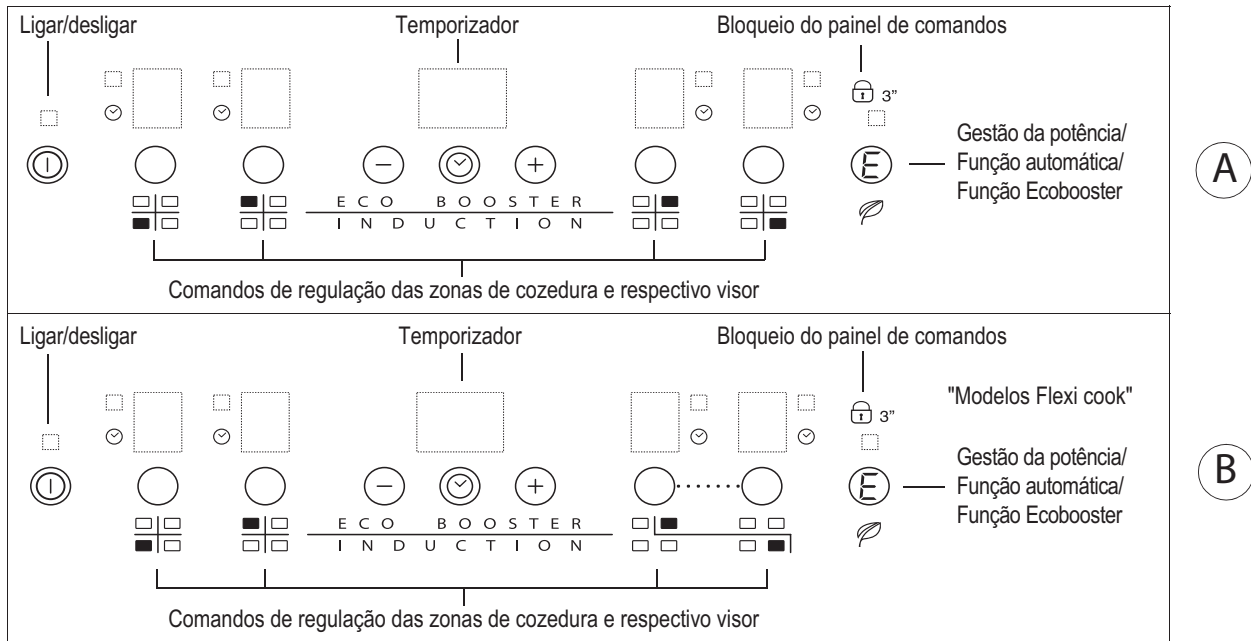
A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

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


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo



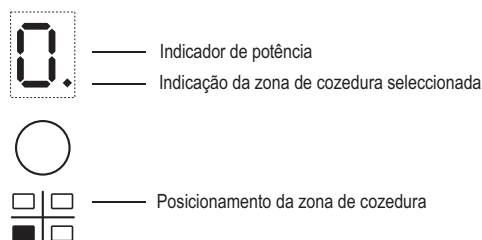
Ligar/desligar a placa

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

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

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

Activação e regulação das zonas de cozedura




Após ter ligado a placa e ter colocado a panela na zona de cozedura desejada, selecione a zona usando o botão correspondente: o visor mostra o nível 0. Cada zona de cozedura possui diversos níveis de potência, reguláveis com as teclas +/-, que vão de "1" (potência mínima) a "9": (potência máxima). Algumas zonas de cozedura possuem a função de fervura rápida (Booster), que aparece no visor com a letra "P".

Desactivação das zonas de cozedura

Selecione a zona de cozedura que pretende desligar. Prima a tecla correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência é exibido no visor). Prima a tecla "-" até colocar o nível no "0".

Para desligar imediatamente, prima durante 3 segundos a tecla de selecção da zona. A zona de cozedura desactiva-se e aparece o indicador "H" do calor residual.

Bloqueio do painel de comandos

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

A presença de água, 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 é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura por um período máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) associável a todas as zonas de cozedura.

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), prima o botão com o ícone do relógio e programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas “+” e “-” da função do temporizador (consulte a figura). Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (um ponto luminoso acende-se ao lado da zona onde foi activado o temporizador). No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para desactivar o temporizador, prima a tecla “-” até aparecer “0:0” no visor ou prima a tecla com o ícone do relógio durante 3 segundos.

Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exhibe o temporizador associado à zona seleccionada ou o mais breve.


Para modificar ou desligar o temporizador, prima a tecla de selecção da zona ao qual está associado.

Avisos do painel de comandos

Indicador de calor residual



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

Se aparecer  no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga. Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente



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). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.


Funções especiais


Alguns modelos possuem funções especiais:

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 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9 (exceto se estiver a usar a função “flexi cook”).

Eco Booster

Com a placa ligada, selecione a superfície de cozedura com o símbolo “EcoBooster” no interior .

Para activar/desactivar esta função, prima a tecla .

A função “EcoBooster” permite ferver água e mantê-la a ferver, sem salpicos e com uma redução do consumo de energia.

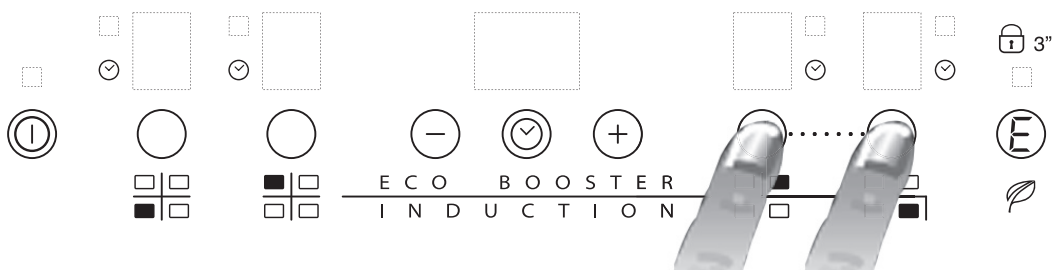
Para otimizar este controlo e garantir a melhor poupança de energia, recomenda-se utilizar uma panela com um diâmetro da base similar ao da zona de cozedura. A qualidade da panela utilizada, a presença ou ausência da tampa ou sal, podem influenciar o desempenho da função. Recomenda-se colocar 2 a 3 litros de água (de preferência à temperatura ambiente) e não utilizar a tampa.

Em qualquer caso, recomenda-se verificar as condições de fervura e a quantidade de água residual.


Flexi cook


Esta função permite utilizar a superfície de cozedura como duas superfícies de cozedura separadas ou como uma única superfície de cozedura grande.



É ideal para frigideiras ovais, rectangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38x23 cm) ou para diversas frigideiras padrão ao mesmo tempo. Para activar a função “Flexi cook”, ligue a placa e prima simultaneamente as 2 teclas de selecção das superfícies como na imagem abaixo: as duas superfícies de cozedura apresentam o nível “0”; ambos os pontos situados junto ao dígito do nível acendem, para indicar que a função “Flexi cook” está activa.



Para alterar o nível de potência, prima as teclas - / + (de 1 a um máximo de 9 ou P). Para desactivar a função “Flexi cook”, prima simultaneamente as 2 teclas de selecção das superfícies. Para desligar as superfícies de cozedura instantaneamente, prima uma das teclas de selecção da superfície por 3 segundos.

i A indicação de “tacho ausente”  aparece no visor da superfície que não consegue detectar qualquer tacho (devido à ausência de um tacho, a um tacho mal posicionado ou a um tacho inadequado para a placa de indução). Esta indicação permanece activa durante 60 segundos: durante este período de tempo, poderá adicionar ou deslocar os tachos dentro da zona “flexi cook”, conforme preferir.

Decorridos 60 segundos, se não for colocado qualquer tacho sobre a superfície, o sistema interrompe a “procura” de tachos nessa superfície e o símbolo  permanece visível no visor para lembrar ao utilizador que a mesma está desactivada.

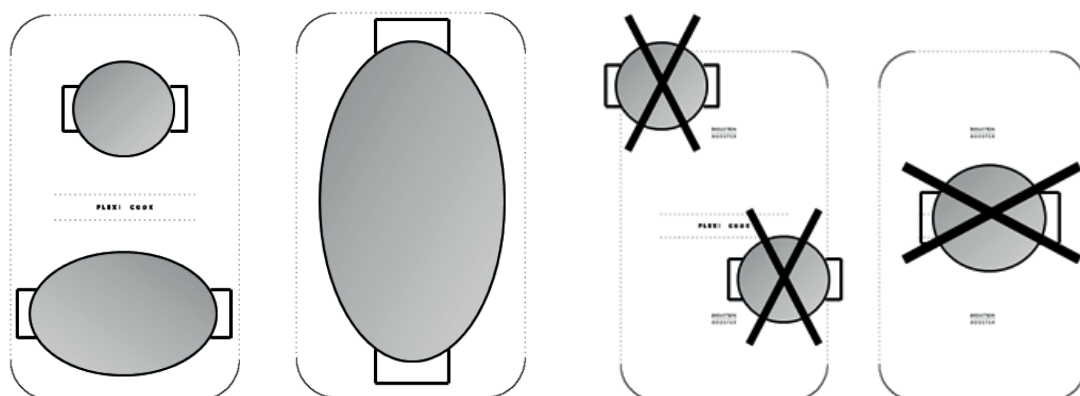
Para voltar a activar a função “Flexi cook”, prima uma das 2 teclas ......

A função “Flexi cook” consegue igualmente detectar a deslocação de um tacho de uma superfície para outra, dentro da zona “flexi cook”, mantendo o mesmo nível de potência da superfície onde o tacho estava originalmente situado (ver o exemplo na figura seguinte: se o tacho for deslocado do queimador frontal para o queimador traseiro, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à superfície onde o tacho está situado).

É igualmente possível utilizar a zona “Flexi cook” como duas superfícies de cozedura independentes, utilizando o respectivo botão da superfície individual. Coloque o tacho no centro da superfície individual e ajuste o nível de potência com o teclado de toque.

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.

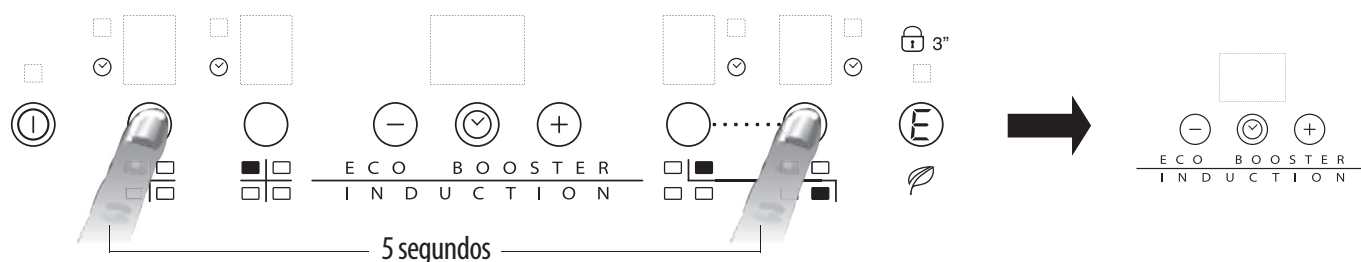
Quando usar panelas grandes ou recipientes ovais, rectangulares e alongados, não se esqueça de os colocar centrados na zona de cozedura. Exemplos de bom e mau posicionamento das panelas:



Modo Demo

Esta placa possui o modo demo que permite interagir com o painel de comandos sem activar as zonas correspondentes. A activação e desactivação devem ser realizadas em 60 segundos, após ligar o produto à rede eléctrica da habitação.

Para activar o modo demo, premir simultaneamente por 5 segundos as duas teclas de selecção da zona mais exteriores: “dE” é exibido no visor central. Neste momento, será então possível explorar as funções do painel de comandos; a função de bloqueio e desbloqueio está activada também no modo demo. Para desactivar o modo demo, repita o procedimento, recordando-se de que é necessário primeiro desligar a placa da rede e voltar a ligá-la, e realizar o procedimento em 60 segundos após a ligação.



“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 PL .
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.

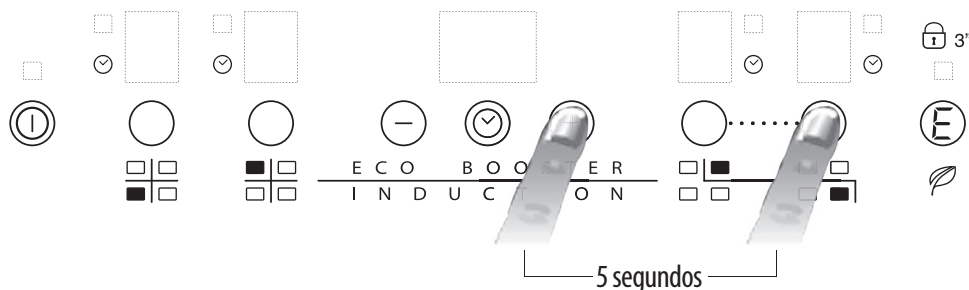
Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo **EE** ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda.

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.

Activar/desactivar o sinal sonoro

Depois de ligar a placa, mantenha a tecla “+” e a tecla de selecção situada mais à direita premidos em simultâneo durante um mínimo de cinco segundos (“bloqueio do painel de controlo”).



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.

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	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta.	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro		

RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem emitir assobios ou estalidos durante o funcionamento normal, causados pelas painéis devido às características do fundo (por exemplo, diferentes estratos de material do qual é composto, fundo não plano) Estes ruídos variam de acordo com o recipiente utilizado e a quantidade de alimentos e não são indicadores de nenhuma avaria.

Além disso, a placa de indução possui um sistema de arrefecimento interior para manter os componentes electrónicos a uma temperatura controlada. Por este motivo, durante o funcionamento e também alguns minutos após a desactivação da placa, será possível ouvir o ruído do ventilador. Esta condição é normal e indispensável ao funcionamento correcto do produto.

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



TABELA DE POTÊNCIAS

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

