

Hotpoint

ARISTON

PT

Português

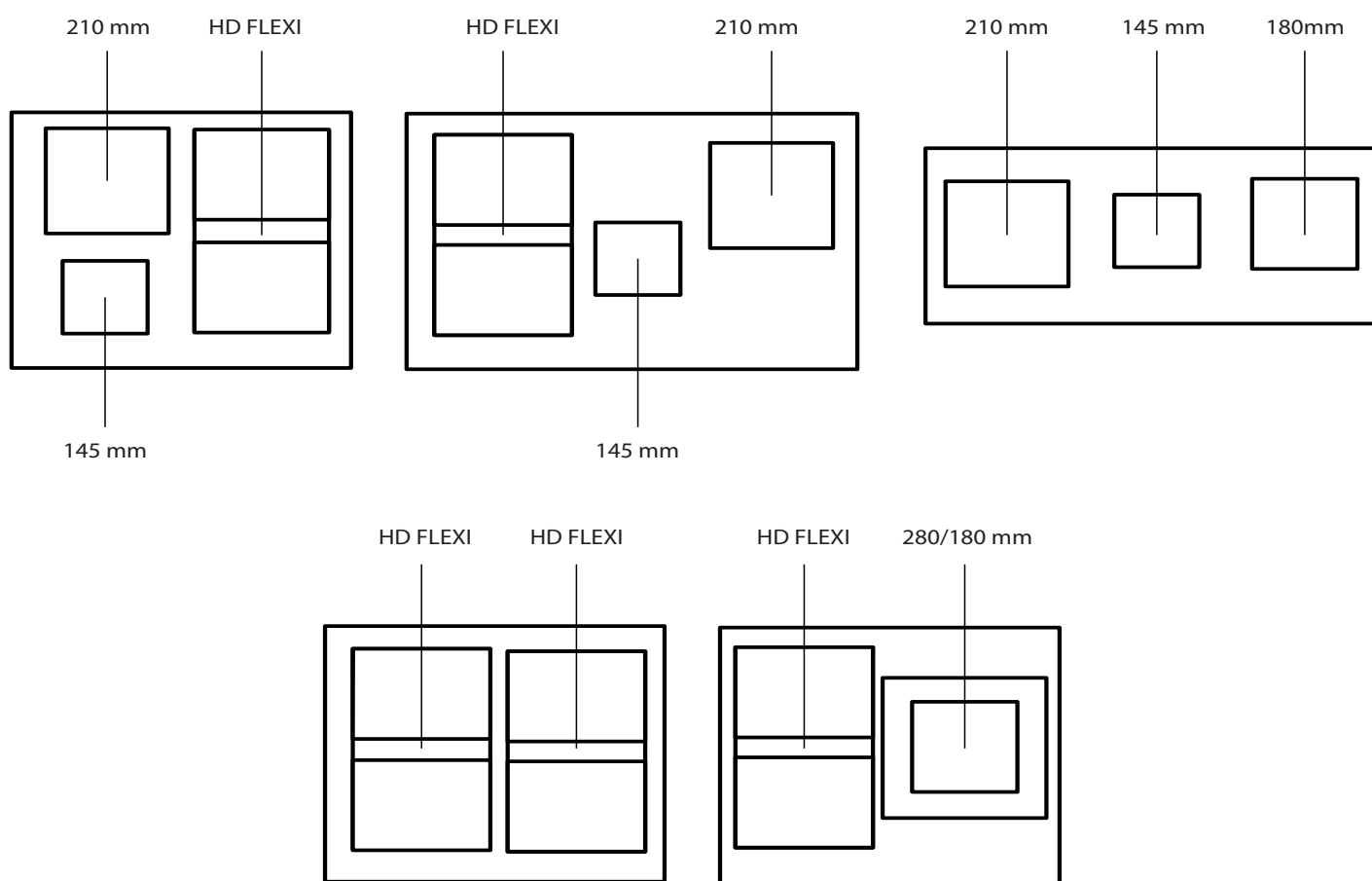
Instruções de utilização

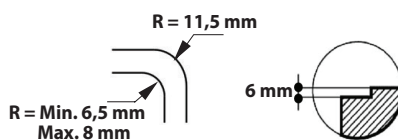
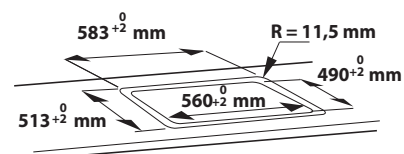
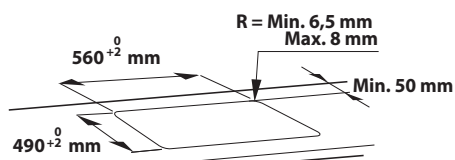
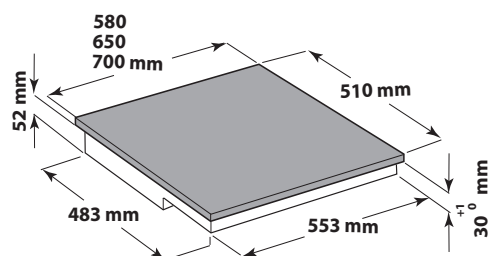
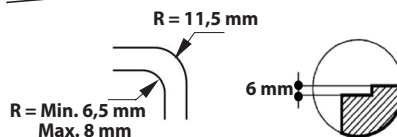
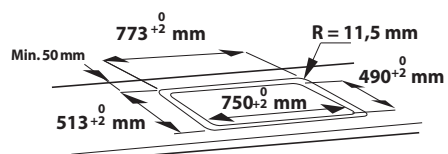
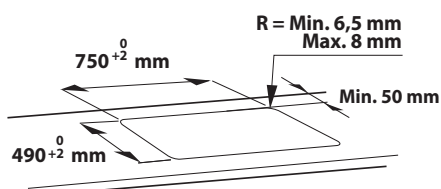
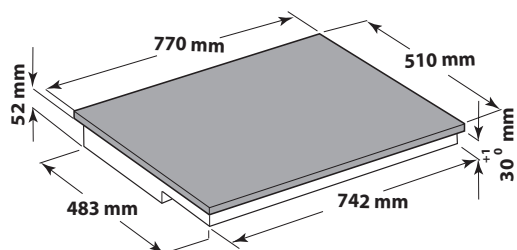
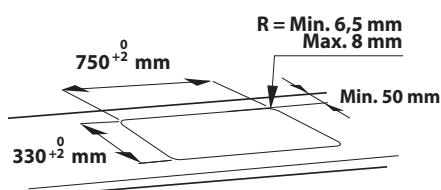
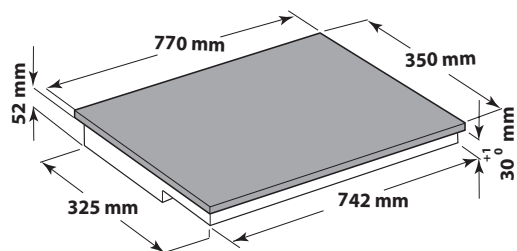
PLACA DE FOGÃO

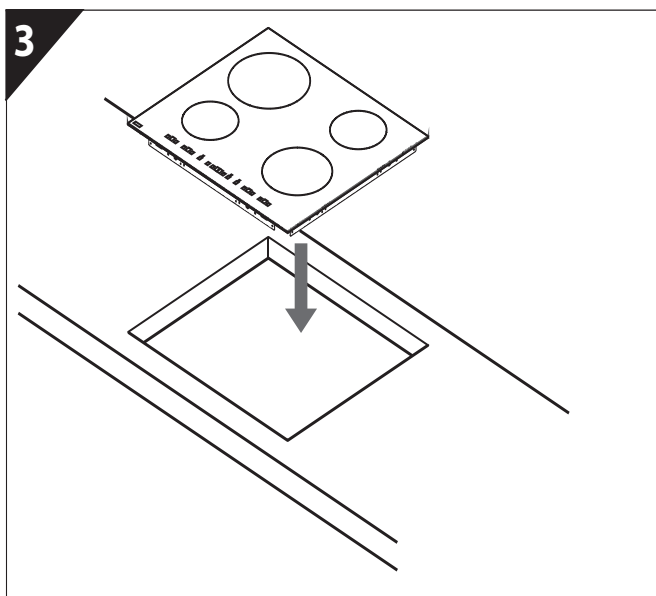
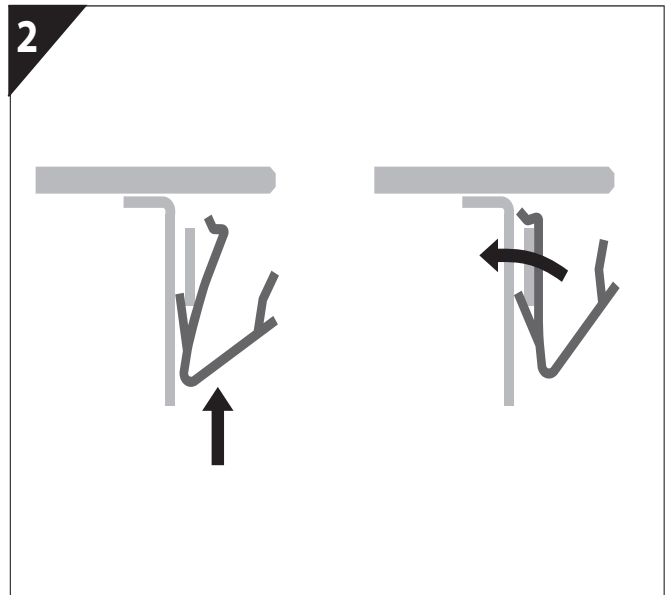
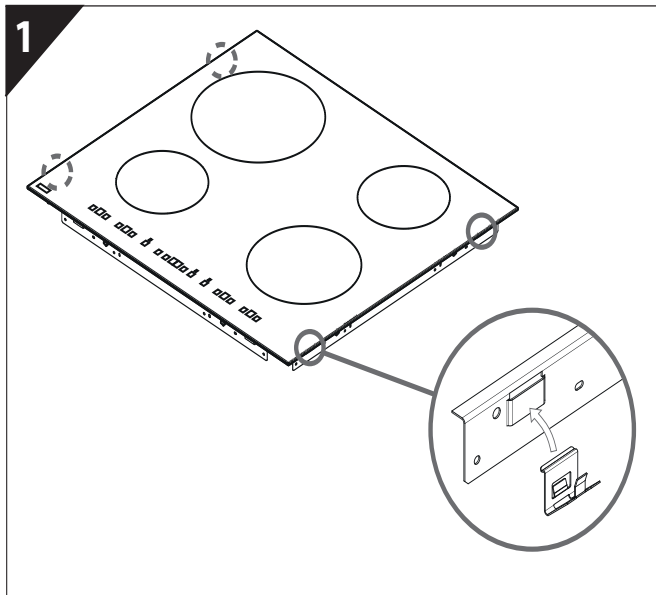
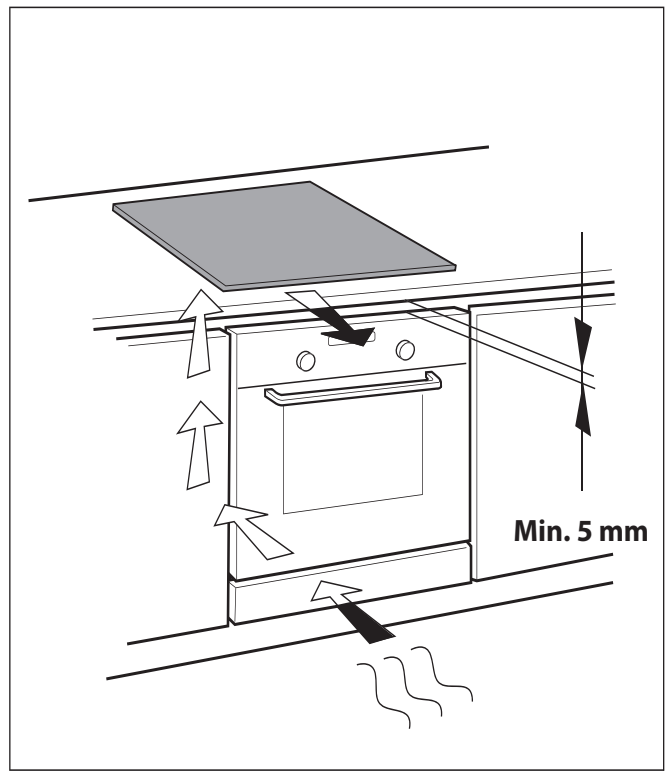
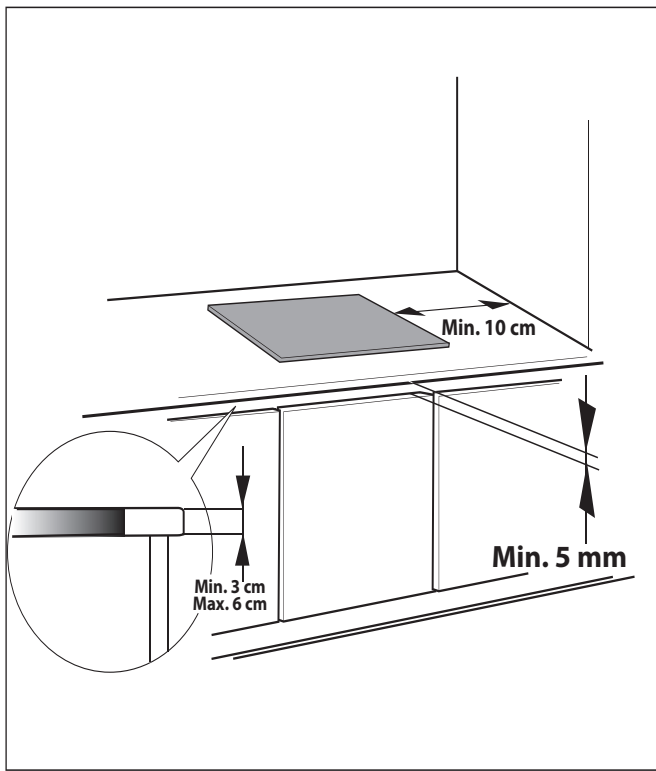
Índice

Instruções importantes sobre segurança	5
Preservação do ambiente	6
Declaração de conformidade	6
Antes da utilização	6
Panelas e frigideiras já existentes	6
Diâmetro de panelas recomendado	6
Instalação	7
Ligação elétrica	7
Instruções de utilização	8
Limpeza	10
Guia de resolução de problemas	11
Ruídos feitos pela placa	11
Serviço pós-venda	11
Tabela de níveis de potência	12

PT CONFIGURAÇÃO DA PLACA DISPONÍVEL



A**B****C**



INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

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

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.
 - 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. 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 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 (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 produto 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

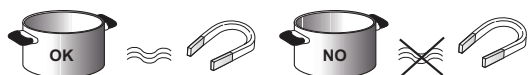
- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com as normas de segurança da Diretiva 2006/95/CE relativa a “Baixa Voltagem” (que substitui a 73/23/CEE) e normas de proteção da Diretiva 2004/108/CE relativa a “EMC”.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco do regulamento 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

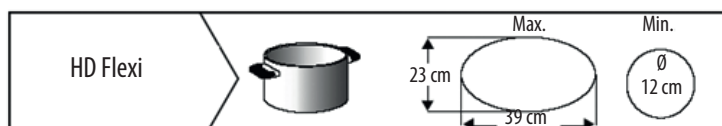


Utilize um íman para confirmar se o utensílio é adequado a placas de indução: os utensílios onde não seja detetado íman não são adequados.

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

DIÂMETRO DE PANELAS RECOMENDADO

	Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm max.		Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm max.
	Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm max.		Ø 14,5 cm		Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.



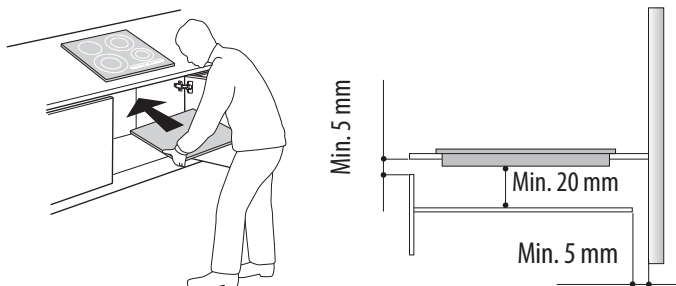
INSTALAÇÃO

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 as dimensões integradas e instruções de instalação, consulte as figuras 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 debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instale a placa de fogão sobre um lava-louça ou a 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 de fogão, utilize uma chave de fendas (não fornecida) para desencaixar os grampos de fecho na parte inferior do aparelho.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

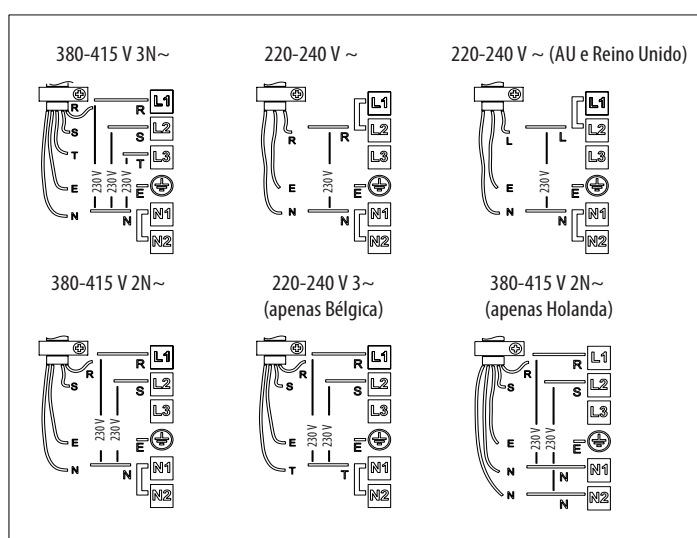
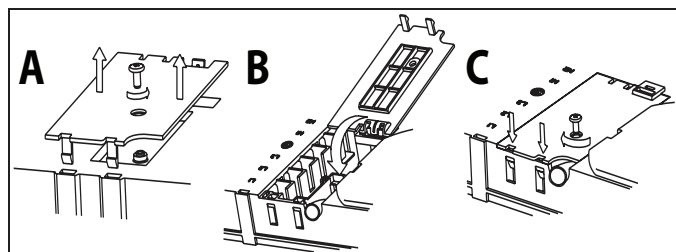
AVISO

- 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 painel de terminais

Para a ligação elétrica, utilize um cabo H05RR-F ou H05V2V2-F conforme especificado na tabela abaixo.

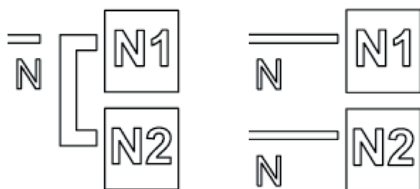
Cabos	Número x dimensões
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Importante:

- Mantenha ou remova as ligações em ponte metálicas entre os parafusos no bloco de terminais L1-L2 e N1-N2, em conformidade com o esquema elétrico (ver figura).
- Se o cabo for fornecido, veja as instruções de ligação incluídas.
- Certifique-se de que os seis parafusos no bloco de terminais são apertados após a ligação dos cabos.

Exemplo de ponte presente (esquerda) ou removida (direita). Consulte o esquema elétrico para mais detalhes (as pontes podem ser entre L1-L2 e entre N1-N2).



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

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 do mesmo.
3. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
4. Feche a tampa (C) e aperte-a no bloco de terminais, com o parafuso retirado anteriormente.

Sempre que a alimentação é ligada, a placa de fogão executa uma verificação automática durante alguns segundos.

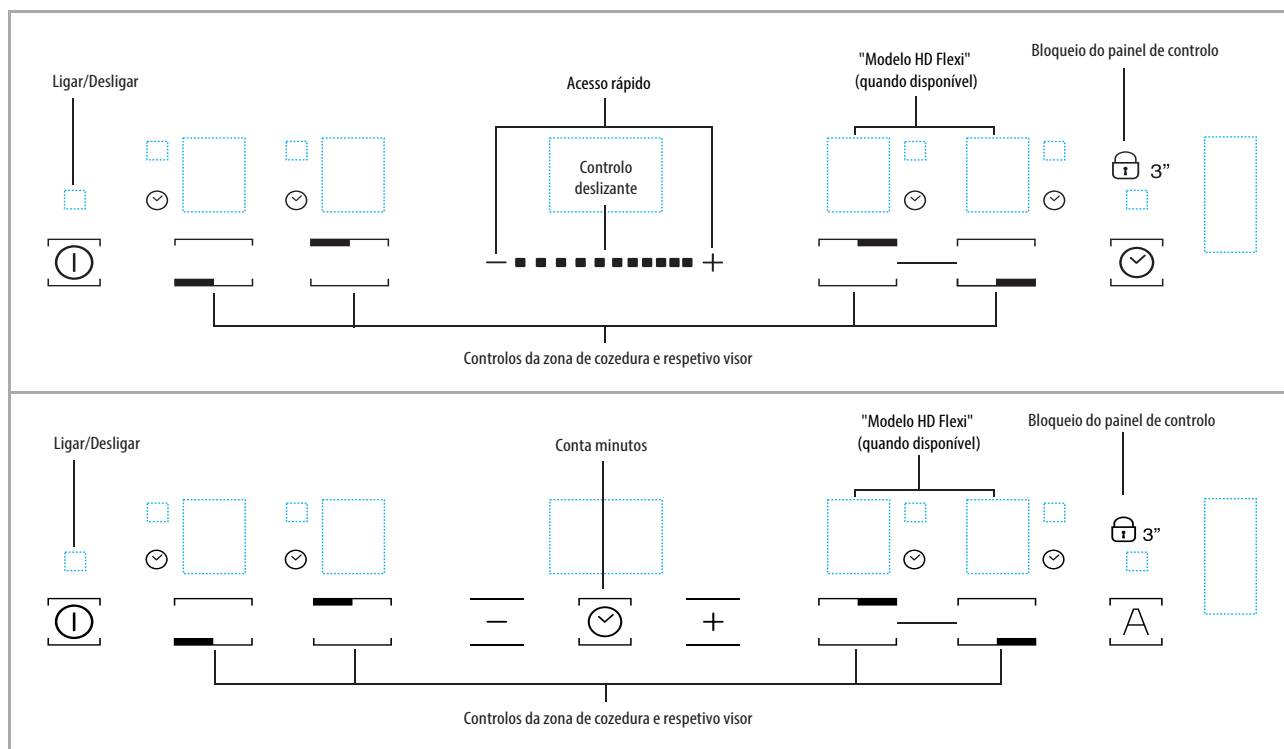
Se a placa já possuir cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas com o mesmo. Ligue o aparelho à fonte de alimentação através de um interruptor multipolar, com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Descrição do Painel de Comandos

Painel de controlo



Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima o botão I , 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.

Ativação e regulação das zonas de cozedura



— Visor de indicação de potência

— Indicação da zona de cozedura selecionada



— Posicionamento da zona 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 correspondente e coloque a panela sobre a zona. É possível selecionar o nível de potência desejado desde o mínimo 0 até ao máximo 9 ou booster "P", se disponível. Para aumentar o nível de potência, pressione o botão "+". Para diminuir o nível de potência, pressione o botão "-". Com o controlo deslizante (se disponível), deslize o seu dedo várias vezes da esquerda para a direita para aumentar o nível de potência; para diminuí-lo, deslize o dedo na direção oposta. Como alternativa, podem ser usados os botões de acesso rápido "+" e "-".

Desativação das 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 controlo, ligue a placa e prima o botão  durante três segundos; um sinal sonoro e um indicador luminoso são ativados junto do 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.

Função automática

A função define automaticamente o nível de potência adequado para manter uma fervura baixa. Ative esta função após iniciar a fervura, premindo primeiro o botão da zona correspondente e depois o botão .

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.

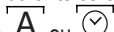
Função de ebulição rápida (Booster)

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.

POWER MANAGEMENT (DISPONÍVEL EM ALGUNS MODELOS)

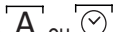
Graças à função "Power management", o utilizador pode programar a potência máxima que a placa pode atingir, com base nas suas necessidades. Esta regulação pode ser realizada em qualquer momento e é mantida até à seguinte modificação. Programando a potência máxima desejada, a placa regulará automaticamente 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 1 Prima durante cerca de 3 segundos



Passo 2 Prima  ou  para confirmar o passo anterior. O visor apresenta PL.

Passo 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.



Passo 4 Prima  ou  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.

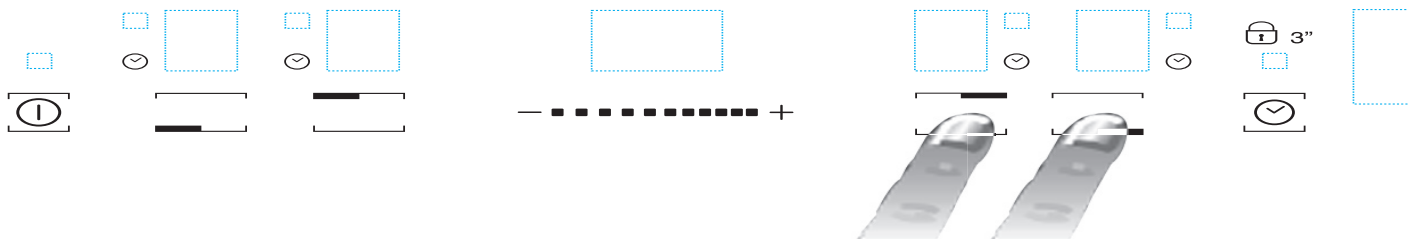
Caso ocorra um erro durante a programação da potência, surge o símbolo EE ao centro, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repetir o procedimento de programação do início. Caso o erro se repita, contacte o serviço pós-venda. Durante a utilização normal, quando o nível de potência 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 (NÃO DISPONÍVEL VERSÃO SLIDER)

Depois de ligar o fogão ligado, pressione e segure o botão "+" eo botão mais externa à direita simultaneamente durante pelo menos três segundos.

HD Flexi

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. Para ativar a função HD FLEXI, ligue a placa e prima simultaneamente os 2 botões de seleção das zonas, conforme indicado na imagem abaixo: Os dois visores das áreas de cozedura apresentam o nível "0"; os dois pontos situados ao lado do número indicador do nível acendem-se, indicando que a função HD FLEXI 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 HD FLEXI, 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 HD FLEXI 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.

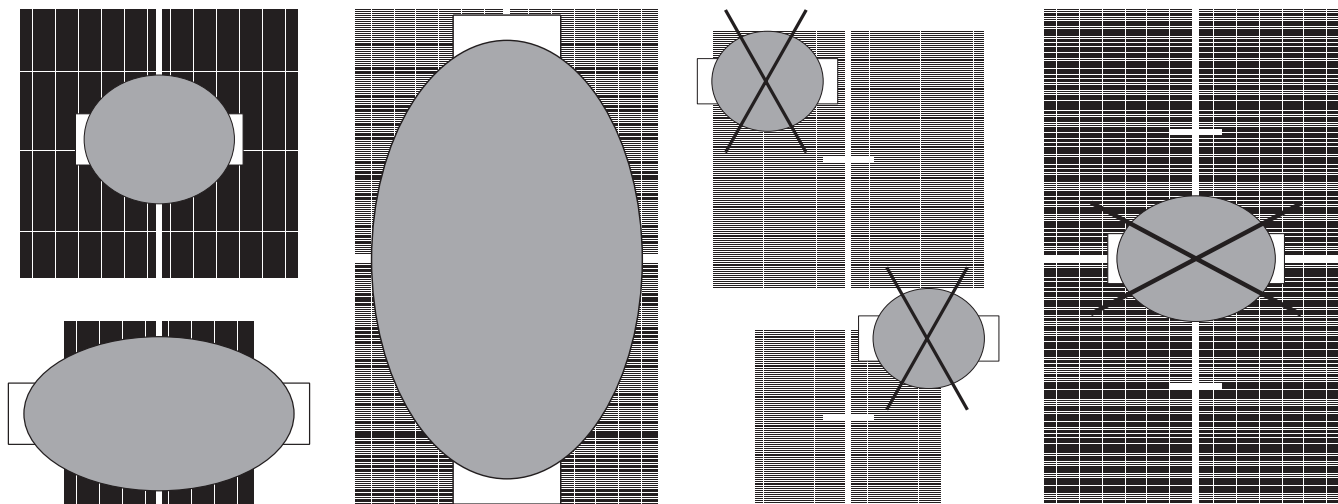
Para reativar a função HD FLEXI, prima um dos 2 botões respetivos  .

A função HD FLEXI também consegue detetar quando é movida uma panela de uma zona para outra dentro da área HD FLEXI, 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 HD FLEXI 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).
- 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 DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Leia e siga as instruções dadas na seção “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 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 contêm, não sendo por isso indicador de qualquer tipo de defeito.

Além disso, a placa de indução está equipada com um sistema de arrefecimento interno para controlar a temperatura das partes eletrónicas; como resultado, durante o funcionamento e alguns minutos após desligar a placa, poderá ouvir o ruído da ventoinha. 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 as verificações anteriores, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo de produto e modelo exato;
- o número de série localizado sob o aparelho, também disponível na documentação técnica fornecida.
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.



Se for necessário efetuar qualquer 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). Pasta cremosa
	3-4	Cozer - ferver - 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 risottos 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.

