



PT Manual de instruções

IO-HOB-1175 / 9508391 (05.2025 V11)

PT Placa de indução

3IF-30AC

3IF-31AC

3IF-33AS

3IF-301AC

3IF-331AS



O place apenas deve ser iniciado após ler o presente manual.

PREZADO CLIENTE,

A placa combina a extrema facilidade de utilização com uma eficácia perfeita. Após a leitura do presente manual, a utilização da placa não apresentará quaisquer problemas.

A placa, que abandonou a fábrica, foi inspeccionada do ponto de vista da sua segurança e funcionalidade nos postos de controlo, antes de ser enviada.

Pedimos uma leitura atenta do o manual de instruções antes de iniciar o aparelho. O respeito pelas indicações do manual permite evitar uma utilização incorrecta.

O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão. Respeitar por completo as instruções do manual, para evitar acidentes infelizes.

Atenção!

Operar o aparelho apenas após a leitura do presente manual.

O aparelho foi concebido apenas como um aparelho de cozedura. Cada aplicação diferente (p. ex. para aquecer compartimentos) é contrária ao seu destino e pode ser perigosa.

Ao produtor reserva-se o direito de introduzir alterações, que não influenciem o funcionamento do aparelho.

Declaração do produtor CE

O produtor declara pelo seguinte, que o presente produto preenche os requisitos essenciais das seguintes directivas europeias:

- directiva de baixa tensão **2014/35/CE**,
- de compatibilidade electromagnética **2014/30/CE**,
- directiva ecodesign **2009/125/CE**,

e por isso o produto foi marcado **CE** tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.



CONTENIDO

Indicações relativas à utilização segura.....	4
Descrição do produto.....	8
Instalação.....	9
Utilização.....	13
Limpeza e manutenção.....	26
Procedimento em situações de defeitos.....	28
Especificações técnicas.....	30

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Atenção. O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.

O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem-se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Atenção. A cozedura de gordura ou óleo sobre a placa sem supervisão, pode ser perigosa e levar a um incêndio.

NUNCA tente apagar o fogo com água, mas sim desligue antes o aparelho e então tape a chama, p. ex. com uma tampa ou manta incombustível.

Atenção. Perigo de incêndio: não acumular objectos sobre a superfície de cozedura.

Atenção. Se a superfície da placa estiver quebrada, deve desligar a corrente eléctrica, para evitar um choque eléctrico.

Não recomenda-se colocar objectos de metal, tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Após a utilização, deve desligar o elemento de cozedura da placa com o interruptor. Não confie nas indicações do detector de louça.

O aparelho não deve ser comandado com um relógio exterior ou um sistema autónomo de controlo remoto.

Não utilizar equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.

Atenção. Não use tampas inadequadas que impeçam que crianças acessem a placa. A utilização de protecções inadequadas pode ocasionar acidentes.

- Ler o manual de utilização antes da primeira utilização da placa de indução. Desta forma assegura a sua segurança e evita uma danificação da placa.
- Se a placa de indução for utilizada numa vizinhança directa de um rádio, televisor ou outra aparelhagem emissora, deve verificar se foi assegurado o funcionamento correcto do painel de comando da placa.
- A placa deve ser conectada por um instalador autorizado – electricista.
- Não se deve instalar a placa perto de equipamentos de refrigeração.
- A mobília na qual o painel é instalado deve ser resistente a temperaturas de aprox. 100°C. Isso se aplica a colagens, bordas, superfícies feitas de plásticos, adesivos e vernizes.
- A placa deve ser utilizada apenas após ser encaixada. Desta forma protege-se contra um contacto com as peças, que encontram-se sob tensão.
- O arranjo dos aparelhos eléctricos apenas deve ser feito por especialistas. Os arranjos não profissionais podem resultar em sérios riscos para o utilizador.
- O aparelho apenas é desligado da electricidade, quando for desligado o fusível ou o mesmo for removido da tomada.
- A ficha do cabo de alimentação deve encontrar-se facilmente acessível após instalar a placa.
- Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho.
- **As pessoas com implantes de aparelhagem que assegura as funções vitais (p. ex. marca-passo, bomba de insulina ou aparelho auditivo) devem assegurar-se de que o funcionamento desses aparelhos não será perturbado pela placa de indução (a frequência operacional da placa de indução são 20-50 kHz).**
- No caso de uma falha de electricidade na rede, são eliminadas todas as configurações. Recomenda-se ter cuidado após a tensão aparecer novamente na rede. Enquanto as áreas de cozedura estiverem quentes, é visualizado o indicador de calor residual “H” e tal

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

como durante o primeiro ligamento, a chave de bloqueio.

- O indicador de calor residual integrado no sistema electrónico indica se a placa está ligada ou eventualmente ainda quente.
- Se a tomada de inserção encontrar-se perto da área de cozedura, deve prestar atenção para que o cabo do fogão não toque nos lugares aquecidos.
- Não utilizar louça de plástico e de folha de alumínio. A mesma derrete em altas temperaturas e pode danificar o vidro cerâmico.
- Substâncias como açúcar, ácido cítrico, sal, etc. tanto em estado sólido como líquido e plásticos, não devem ter contato com a área de cozedura aquecida.
- Se devido a uma falta de atenção tais substâncias como açúcar ou plástico, tiverem contato com a área de cozedura quente, não se deve desligar a placa, mas antes raspar o açúcar e plástico com uma raspadeira aguda. Proteger as mãos contra queimaduras e feridas.
- No caso de utilização da placa de indução, deve utilizar apenas tachos e caçarolas com fundo raso, sem bordas agudas e rebarbas, pois caso contrário podem surgir riscos permanentes do vidro.
- A superfície de cozedura da placa de indução é resistente ao choque térmico. A mesma é insensível, tanto ao frio, como ao calor.
- Deve-se evitar o choque de objetos contra o vidro. Os choques pontuais, p. ex. devido a uma queda da garrafa com especiarias, podem levar ao surgimento de quebras ou farpas do vidro cerâmico.
- No caso de danos, os produtos ferventes podem introduzir-se nas peças da placa de indução sob tensão.
- Não se deve utilizar a superfície da placa como tábua para cortar ou como tabuleiro operacional.
- Não pode encastrar a placa por cima de um forno sem ventilador, por cima de uma máquina de lavar louça, refrigerador, congelador ou máquina de lavar roupa.
- Se a placa foi encastrada num tabuleiro, os objetos de metal, que encontram-se no armário, podem ser aquecidos até uma temperatura elevada, pelo ar que escapa-se pelo sistema de ventilação da placa. Por isso recomenda-se a aplicação de uma protecção directa (consultar o des. 2).
- Deve-se cumprir as indicações relativas à manutenção e limpeza do vidro cerâmico. No caso de um procedimento incorrecto com a placa, não nos responsabilizamos a título de garantia.

COMO POUPAR ENERGIA



Quem utiliza a energia de forma responsável, protege não só o seu orçamento, mas também age conscientemente a favor do meio ambiente natural. Por isso ajudemos, poupemos energia eléctrica! Pode fazê-lo do seguinte modo:

- **Aplicação de utensílios de cozimento apropriados.**

Os tachos com um fundo raso e espesso permitem poupar até 1/3 de energia eléctrica. Deve lembrar-se da tampa, caso contrário o consumo de energia eléctrica quadruplica!

- **Cuidado com a limpeza das zona de cozedura e dos fundos dos tachos.**

As sujidades provocam interrupções na transmissão de calor – as sujidades fortemente queimadas, por muitas vezes apenas podem ser removidas já com produtos que têm um impacto forte no meio ambiente.

- **Evitar o “controlo desnecessário das painéis”.**

- **Não encastramento da placa imediata perto de frigoríficos /congeladores.**

O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

DESEMPACOTAMENTO



O aparelho foi protegido durante o seu transporte contra uma danificação. Após desembalar o aparelho, por favor elimine os elementos de embalagem sem qualquer

prejuízo do ambiente.

Todos os materiais utilizados para a produção da embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

Atenção! Manter todos os materiais de embalagem (os sacos de polietileno, os pedaços de esferovite, etc.) fora do alcance de crianças durante o desempacotamento.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS

O presente aparelho está identificado com o símbolo de contentor de lixo barrado de acordo com a Directiva da União Europeia 2012/19/UE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto.



Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.

O tratamento correcto dos resíduos de equipamento eléctrico e electrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorrectos.

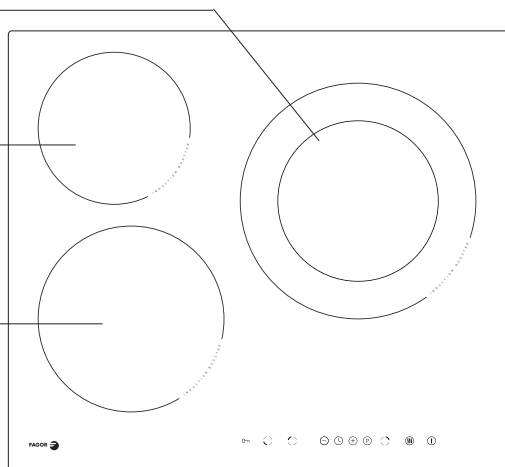
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição da placa

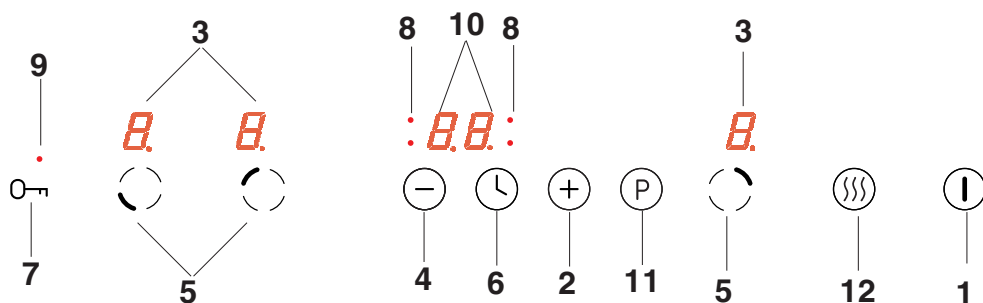
Área de cozedura por indução
booster (direita)

Área de cozedura por indução
booster (fundo esquerda)

Área de cozedura por indução
booster frontal esquerda)



Painel de comando



1. Sensor ligar / desligar a placa
2. Sensor plus
3. Indicador da área de cozedura
4. Sensor menos
5. Sensor de seleção da zona de cozedimento
6. Sensor de relógio
7. Sensor da chave
8. Díodo de sinalização do relógio
9. Díodo de sinalização do sensor chave
10. Díodo de sinalização do temporizador
11. Sensor Booster
12. Sensor da função de aquecimento

Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

- Deve-se manter uma distância entre a superfície da bancada e o forno/divisória, de acordo com a dimensão indicada no desenho.
- A distância entre a borda da abertura e a borda superior da parte frontal da bancada deve ser min. 60 mm, e atrás min. 50 mm.
- A distância entre a borda da abertura e a parede lateral do móvel deve ser de pelo menos 55 mm.
- Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para sua colagem à temperatura de 100°C. O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.
- As bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- A abertura na bancada deve ser efetuada de acordo com as medidas indicadas no des. 1.
- Por baixo da placa deve ser deixado pelo menos 25 mm de área livre para assegurar a circulação livre do ar e para evitar o sobreaquecimento da área ao redor da placa.

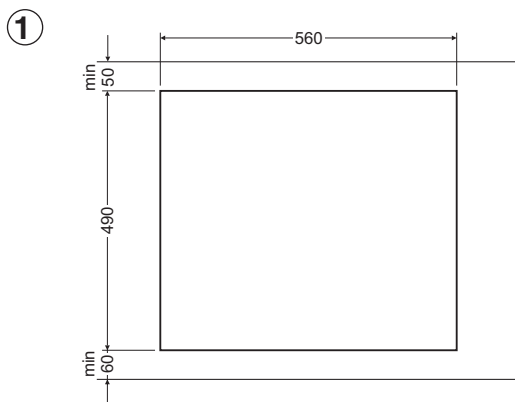
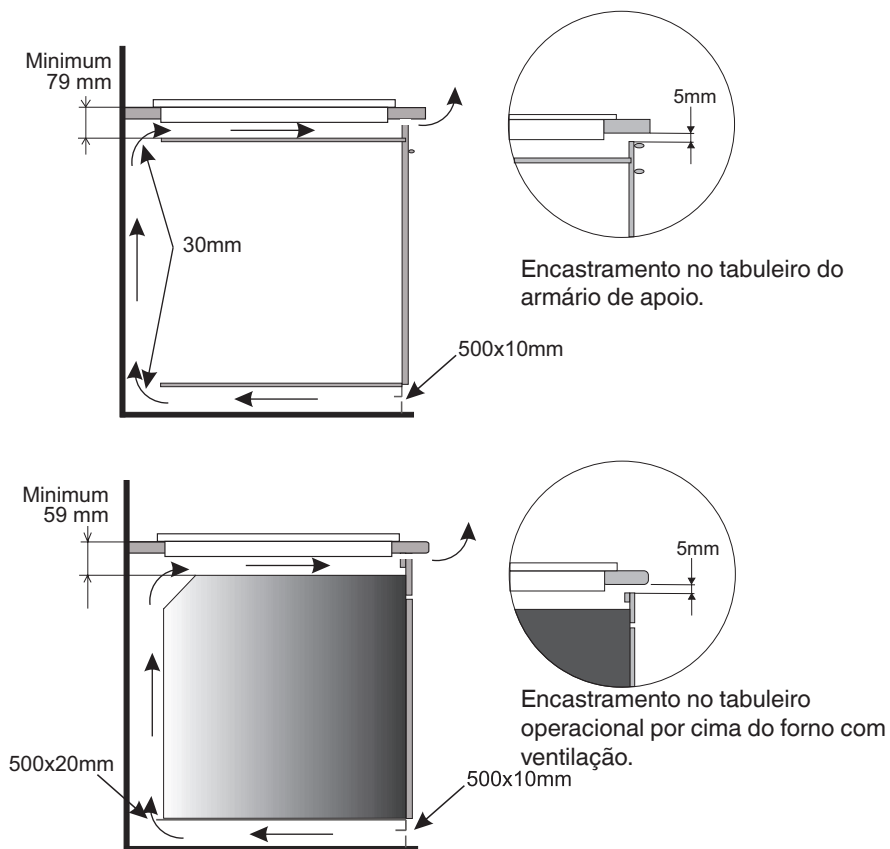


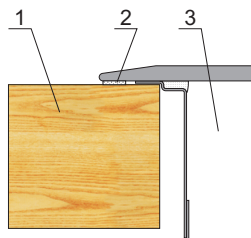
Fig. 2



É proibida a montagem da placa por cima do forno sem ventilação.

Instalação da placa

- Realize a conexão da placa com o cabo elétrico segundo o esquema de conexões em anexo.
- limpar o tabuleiro do pó, colocar a placa na abertura e apertar fortemente contra o tabuleiro.



- 1 - tabuleiro
- 2 - junta da placa
- 3 - placa cerâmica

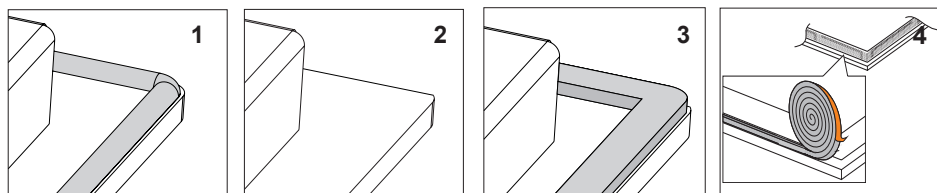
Montagem da junta

Dependendo do modelo, a junta foi montada pelo fabricante (fig. 1)

Caso a junta não tenha sido montada pelo fabricante, proceda da seguinte maneira:

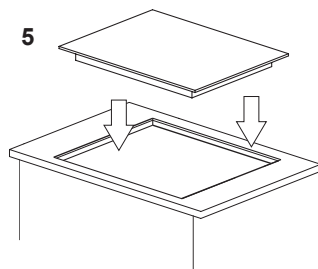
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

Para fazer isso, primeiro remova a película protetora da junta e depois cole-a o mais próximo possível da borda da placa (fig.3.4).



É proibido o encastramento do aparelho sem a junta.

Coloque a placa na abertura do móvel, posicione-a simetricamente na abertura de forma que as distâncias entre a placa e a borda da bancada da cozinha sejam iguais em ambos os lados (fig.5).



INSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

Atenção!

Os trabalhos eléctricos devem ser realizados só pelo electricista autorizado e qualificado. Não pode fazer alterações e modificações intencionais da instalação de alimentação.

A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (230V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 4 mm².

Atenção!

A rede de alimentação do aparelho deve ter somente o interruptor de segurança que permite desligar a alimentação no caso de emergência. A distância entre as tomadas ativas do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3 mm.

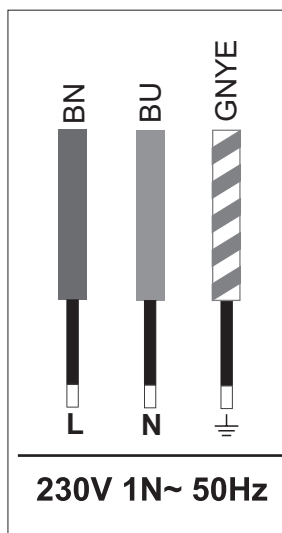
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

Atenção! O instalador é obrigado a entregar ao utilizador uma “certidão de conexão do produto à instalação eléctrica” (encontra-se no cartão de garantia).

Esquema de ligação

Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.

Atenção! Em cada ligação o cabo de terra deve estar ligado ao borne  PE.



Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

O circuito elétrico tem que estar protegido com um fusível **16A**.

Tipo de cabo de conexão recomendado:
H05VV-F 3 x 4mm².

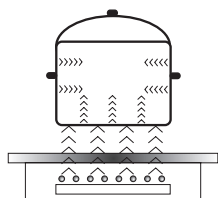
Importante!

Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com qualificações.

Antes do primeiro ligamento da placa

- primeiro limpe convenientemente a placa de indução, a manutenção da placa de indução deve ser feita de forma semelhante a superfícies de vidro,
- durante a primeira utilização podem ser libertos cheiros, por isso deve ligar a ventilação no compartimento ou abrir a janela,
- efetue as operações ligadas à utilização respeitando as indicações de segurança.

Regras de funcionamento do campo de indução



O gerador eléctrico alimenta a bobina colocada no interior do aparelho.

Esta bobina cria o campo magnético, que é transmitido para o utensílio.

O campo magnético resulta num aquecimento do utensílio

Este sistema prevê a utilização de utensílios, cujos fundos são susceptíveis ao efeito do campo magnético.

Em geral a tecnologia de indução apresenta duas vantagens:

- o calor é emitido apenas através do utensílio, o calor é aproveitado o máximo possível,
- não ocorre o efeito de inércia térmica, pois a cozedura é iniciada automaticamente no momento em que o utensílio for colocado sobre a placa e termina no momento, em que o mesmo for retirado da placa.

Durante a utilização normal da placa de indução, podem surgir vários tipos de ruídos, que não influenciam o funcionamento correcto da placa.

- Assobio de baixa frequência. O som surge quando o utensílio está vazio, desaparece após adicionar água ou adicionar produtos.
- Assobio de alta frequência. O som aparece nos utensílios, que foram feitos de muitas camadas de diversos materiais e devido ao ligamento da potência máxima de cozedura. Este som torna-se mais forte ao utilizar duas ou mais zonas de cozedura com a potência máxima. O som desaparece ou é menos intenso após diminuir a potência.
- Rangidos. O som surge em utensílios, que foram feitos de muitas camadas de diversos materiais. A intensidade do som depende do método de cozedura.
- Zumbidos. O som surge durante o funcionamento da ventoinha de refrigeração dos elementos eletrónicos.

Os sons, que podem ser audíveis durante a utilização correcta, resultam do funcionamento da ventoinha de refrigeração, das dimensões do utensílio e do material utilizado para a sua produção, do método de cozedura dos produtos e da potência de cozedura utilizada. Estes sons são um sintoma normal e não significam um defeito da placa de indução.

UTILIZAÇÃO

Dispositivo de proteção:

Se a placa foi instalada e é utilizada corretamente, os dispositivos de proteção são raramente necessários.

Ventilador: serve para a proteção e refrigeração dos elementos de comando e alimentação. Pode funcionar em duas velocidades, funciona automaticamente. O ventilador funciona, enquanto as áreas de cozedura estiverem ligadas e funciona com a placa desligada, até ao momento em que o sistema electrónico for devidamente resfriado.

Transistor: A temperatura dos elementos electrónicos é permanentemente medida com uma sonda. Se o calor aumentar de forma perigosa, este sistema diminui automaticamente a potência da área de cozedura ou desliga as áreas de cozedura, que encontram-se mais perto dos elementos electrónicos aquecidos.

Detecção: o detector de presença de um tacho, possibilita o funcionamento da placa, ou seja, o aquecimento. Pequenos artigos colocados dentro da área de cozedura (p. ex. uma colherzinha, faca, anel...) não são identificados como tachos e a placa não é iniciada.

Detector de presença de um tacho no campo de indução

O detector de presença de um tacho está instalado nas placas com campos de indução. Durante o funcionamento da placa, o detector de presença de um tacho inicia ou interrompe automaticamente a emissão de calor na área de cozedura, no momento em que o tacho for colocado sobre a placa ou removido da mesma. O mesmo assegura mais poupança de energia.

- Se a área de cozimento for utilizada em conexão com uma panela apropriada, no ecrã é indicado o nível de calor.
- A indução exige a utilização de panelas apropriados, equipados com um fundo de material magnético.

Se dentro da área de cozedura não for colocado um tacho, ou for colocado um tacho inapropriado, sobre o ecrã é visualizado o símbolo . O campo não é ligado.

Se no prazo de 90 segundos não for detectado nenhum utensílio, a operação de activação da placa é interrompida.

Para desligar a área de cozedura, deve desligá-la com o controlo por sensor e não apenas pela remoção da panela.



O detector de tacho não funciona como um sensor ligar / desligar da placa.

A placa de cozedura por indução está equipada com sensores que são operados através de um toque com os dedos das superfícies marcadas. Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.

Deve-se prestar atenção para que no caso de ligamento e desligamento, tal como durante a configuração do nível de potência de aquecimento, pressione sempre apenas um sensor. No caso de uma pressão simultânea de um maior número de sensores (além de pressão do relógio e chave), o sistema ignora os sinais de comando introduzidos e no caso de uma pressão longa dos sensores, emite um sinal de defeito.

Após terminar a utilização, deve desligar a área de cozedura com o regulador e não deve confiar nas indicações do detector de louça.

UTILIZAÇÃO

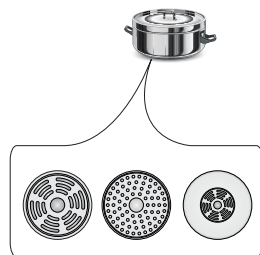
Uma qualidade apropriada dos tachos é a condição básica para obter uma boa eficiência de funcionamento da placa.

Seleção de louça para a cozedura com campo de indução



Característica dos utensílios.

- Deve-se utilizar sempre panelas de alta qualidade, com um fundo perfeitamente raso: a utilização de tachos deste tipo evita o surgimento de pontos com temperatura demasiado alta, em que os produtos alimentares possam aderir durante a cozedura. Os tachos e frigideiras com paredes de metal espessas asseguram uma distribuição perfeita do calor.
- Deve-se prestar atenção para que os fundos das panelas estejam secos: durante o enchimento do tacho ou durante a utilização de uma panela tirada do frigorífico, você deve verificar se a superfície do seu fundo está completamente seca, antes de colocá-la sobre a placa. O mesmo permite evitar sujidade na superfície da placa.
- A tampa sobre a panela evita a fuga de calor e desta forma encurtece o processo de aquecimento e diminui o consumo de energia eléctrica.
- Para verificar se os utensílios são apropriados, deve-se verificar se a base do utensílio atrai o íman.
- **De forma a assegurar um controlo ótimo da temperatura pelo módulo de indução, o fundo do utensílio de cozedura tem que ser raso.**
- **O fundo do tacho côncavo ou com o logotipo estampado em relevo profundo influenciam negativamente o controlo da temperatura pelo módulo de indução e podem levar ao sobreaquecimento da panela.**
- **Não se deve utilizar panelas danificadas, p. ex. como o fundo deformado devido a uma temperatura demasiado alta.**
- Ao utilizar uma panela grande com fundo ferromagnético, cujo diâmetro for menor do que o diâmetro total do utensílio, apenas será aquecida a parte ferromagnética do utensílio. O mesmo provoca uma situação, em que não é possível distribuir uniformemente o calor pelo utensílio. A área ferromagnética é diminuída na base do utensílio devido aos elementos de alumínio, que foram colocados na mesma, por isso a quantidade de calor fornecido pode ser menor. Podem surgir problemas com a detecção do recipiente ou o mesmo pode nem ser detectado. O diâmetro da parte ferromagnética do utensílio deve ser adaptada ao tamanho da área de cozedura, para obter resultados de cozedura óptimos. Se o utensílio não for detectado na área de cozedura, recomenda-se que o mesmo seja testado numa área de cozedura com um diâmetro respectivamente menor.



UTILIZAÇÃO

Para a cozedura por indução deve utilizar apenas utensílios ferromagnéticos, feitos de materiais tais como:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- utensílios especiais de aço inoxidável para a cozedura por indução.

Identificação sobre os utensílios de cozinha		Verificar se sobre o rótulo encontra-se um sinal, que informa sobre a possível utilização do tacho em placas de indução
		Utilize panelas magnéticos (de chapa em esmalte, aço inoxidável de ferrite, ferro fundido), verificar colocando um íman no fundo do tacho (este tem que aderir)
Aço inoxidável		Não detecta a presença do tacho Exceto panelas feitas de aço ferromagnético
Alumínio		Não detecta a presença do tacho
Ferro fundido		Alta eficiência Atenção: os tachos podem riscar a placa
Aço esmaltado		Alta eficiência Recomenda-se utensílios com fundo raso, espesso e liso
Vidro		Não detecta a presença do tacho
Porcelana		Não detecta a presença do tacho
Louça com fundo de cobre		Não detecta a presença do tacho

O tamanho do menor recipiente usado para a área de aquecimento é de:

Diâmetro da área de aquecimento	Diâmetro mínimo do fundo de uma panela de aço esmaltado
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	
220 x 190	125
260 - 280	
180 / 280 - 300	110 / 240

O diâmetro mínimo para recipientes feitos de materiais que não sejam o aço esmaltado pode variar.



UTILIZAÇÃO

Painel de controlo

- Após conectar a placa à corrente eléctrica, durante um instante acendem-se todos os indicadores. A placa de cozedura está pronta a ser utilizada.
- A placa de cozedura está equipada com sensores electrónicos, que são ligados com um toque do dedo pelo menos durante 1 segundo.
- Cada ligamento do sensor é sinalizado com um som.



Não deve colocar nenhuns objetos sobre as superfícies dos sensores (pode ser iniciado o reconhecimento de um defeito), estas superfícies devem ser mantidas sempre limpas.

Ligamento da placa de cozedura

O sensor ligar/desligar (1) tem que ser premido com o dedo pelo menos 1 segundo. A placa de cozedura está activa, quando todos os indicadores apresentarem (3) o dígito “0”.



Se no prazo de 10 segundos não for configurado nenhum sensor, a placa desliga-se.

Ligamento da área de cozedura

Após ligar a placa de cozedura com o sensor (1), no prazo de 10 segundos deve ligar a área de cozedura seleccionada (5).

1. Após tocar no sensor que identifica a respectiva área de cozedura (5), sobre o indicador do nível de potência, correspondente a esta área de cozedura, acende-se alternadamente o dígito “0” iluminado.
2. Ao premir o sensor “+” (2) ou o sensor “-” (4) configura o nível de aquecimento desejado.



Se no prazo de 10 segundos após ligar a placa não for configurado nenhum sensor, a área de cozedura desliga-se.



A área de cozedura está activa, quando sobre todos os indicadores acender-se um dígito ou letra, o que significa, que a área esta pronta para executar a configuração da potência de cozedura.

Configuração do nível de potência de cozedura da área de indução

Durante a indicação sobre o indicador da área de cozedura do dígito (3) “0” alternadamente iluminado, pode começar a configurar o nível de potência desejado com o sensor “+” (2) e “-” (4).

UTILIZAÇÃO

Desligamento das áreas de cozedura

- A área de cozedura tem que estar activa. O indicador do nível de potência de cozedura acende-se alternadamente.
- O desligamento é feito após um toque no sensor ligar/ deligar da placa ou através de um toque no sensor (5) durante 3 segundos.

Desligamento da placa de cozedura completa

- A placa de cozedura funciona, enquanto estiver ligada pelo menos uma área de cozedura.
- Premindo o sensor ligar/desligar (1) é desligada toda a placa de cozedura.

Se a área de cozedura estiver quente, no indicador da área de (3) está acesa a letra “H” – símbolo de calor residual.

Função Booster “P”

A função Booster consiste no aumento de potência da área Ø 220 - de 2000W para 3000W, da zona Ø 180 - de 1200W para 1400W, da zona Ø 280 - de 2600W para 3700W.

Para ligar a função Booster, deve seleccionar a área de cozedura, seguidamente ligar a função Booster com o sensor (11), o que é sinalizado com a letra “P” sobre o visualizador da zona.

O desligamento da função Booster é feito após uma pressão novamente sobre o sensor (11) com a zona de cozedura activa, ou após premir o sensor “+” (2) e “-” (4), ou após levantar o tacho do campo de indução.



Para a área Ø 280, Ø 220 e Ø 180 o tempo de funcionamento da função Booster está limitado pelo painel sensorial até 10 minutos. Após desligar automaticamente a função Booster, a área de cozedura continua a aquecer com potência nominal.

A função Booster pode ser novamente ligada, sob a condição dos sensores de temperatura nos sistemas electrónicos e as bobinas terem essa possibilidade. Se o tacho for removido da área de cozedura durante o funcionamento da função, a função continua activa e a contagem do tempo é continuada.

No caso de excesso de temperatura (do sistema electrónico ou da bobina) da área de cozedura durante o funcionamento da função Booster, a função Booster é desligada automaticamente. A área de cozedura volta à potência nominal.



UTILIZAÇÃO

Controlo da função Booster



A função booster não pode ser configurada simultaneamente sobre duas áreas verticais booster.

Função de bloqueio

A função de bloqueio serve para proteger a placa de cozedura contra um acendimento involuntário pelas crianças e o seu ligamento é possível após o desbloqueamento.

A função de bloqueio é possível com a placa ligada e desligada.

Ligamento e desligamento da função de bloqueio

O ligamento e desligamento da função de bloqueio da placa são feitos com o sensor (7) mantendo o sensor premido durante 5 segundos. O ligamento da função de bloqueio é sinalizado com o acendimento do díodo de sinalização (9).



A placa permanece bloqueada até ser desbloqueada, mesmo se o painel da placa for ligado e desligado. O desligamento da placa da corrente eléctrica provoca o desligamento do bloqueio da placa.

Indicador de calor residual

Após terminar a cozedura, no vidro cerâmico resta energia térmica, chamada calor residual. A visualização da indicação do calor residual é feita em dois etapas. Após desligar a área de cozedura ou o aparelho por completo, se a temperatura ultrapassar os 60°C, no respectivo ecrã aparece a letra "H". A indicação de calor residual está activa, enquanto a temperatura da área de cozedura ultrapassar os 60°C. Numa gama temperatural entre 45°C e 60°C no ecrã é visível a letra "h", que simboliza um calor residual baixo. Quando a temperatura cair abaixo dos 45°C o indicador de calor residual é apagado.



Durante o funcionamento do indicador de calor residual não deve tocar na área de cozedura devido à possibilidade de uma queimadura nem colocar sobre a mesma objectos, que sejam sensíveis ao calor!



Durante uma falha de energia, o indicador de calor residual "H" já não é visualizado. Apesar disso as áreas de cozedura ainda podem estar quentes!

UTILIZAÇÃO

Limite do tempo de funcionamento

Para aumentar a fiabilidade do funcionamento, a placa de indução está equipada com um limitador de tempo de funcionamento para cada área de cozedura. O tempo máximo de funcionamento é estabelecido correspondentemente ao último nível de potência de cozedura seleccionado.

Se não alterar o nível de potência de cozedura durante um período mais longo (consultar a tabela), nesse caso a respectiva área de cozedura é desligada automaticamente e é activado o indicador de calor residual. No entanto pode ligar e utilizar a cada momento as respectivas áreas de cozedura, de acordo com o manual de instruções.

Nível de potência de cozedura	Tempo máximo de funcionamento em horas
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Função de aquecimento automático

- A área de cozedura seleccionada deve ser activada com o sensor (5)
- Seguidamente configurar o nível de potência numa gama de 1-8 com o sensor “+” (2) e “-” (4) e premir novamente o sensor (5)
- No indicador é visualizado alternadamente o dígito da potência configurada com a letra A.

Após decorrer o tempo de fornecimento de potência adicional, a área de cozedura passa automaticamente para o nível de potência seleccionado, que continua visível no indicador.

Nível de potência de cozedura	Tempo de duração do aquecimento automático com potência adicional (em minutos)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Se o utensílio for removido da área de cozedura e colocado novamente antes de decorrer o tempo de aquecimento automático, o aquecimento com potência adicional é conduzido até ao fim.



UTILIZAÇÃO

Função de relógio

O relógio de programação facilita o processo de cozedura graças à possibilidade de programar o tempo de funcionamento das áreas de cozedura.

Ligamento do relógio

O relógio de programação facilita o processo de cozedura graças à possibilidade de programar o tempo de funcionamento das áreas de cozedura.

- Seleccionar a respectiva área de cozedura com o sensor (5). O número "0" acende-se alternadamente.
- Programar o nível de potência desejado numa gama 1-9 com os sensores "+" (2) ou "-" (4).
- Seguidamente, no prazo de 10 segundos, deve activar o relógio premindo o sensor (6).
- Programar o tempo de cozedura desejado (01 a 99 minutos) com o sensor "+" (2) ou "-" (4).
- Junto do ecrã acende-se o diodo de sinalização (8) que corresponde à área de cozedura.



Todas as áreas de cozedura podem funcionar simultaneamente num sistema de programação temporária através do relógio.



Se no visualizador do relógio for configurado mais de um tempo, é visualizado o tempo mais curto. O mesmo é sinalizado adicionalmente com um diodo piscante (8).

Alteração do tempo de cozedura programado

Pode alterar a cada momento de cozedura o seu tempo de duração anteriormente programado

- Seleccionar a respectiva área de cozedura com o sensor (5). O dígito de potência de cozedura é iluminado alternadamente.
- Seguidamente, no prazo de 10 segundos, deve activar o relógio premindo o sensor (6).
- Com o sensor "+" (2) ou sensor "-" (4) pode configurar o novo tempo do relógio.

Controlo de passagem do tempo de cozedura

O tempo restante até ao final de cozedura pode ser verificado a cada momento, tocando no sensor do relógio (6). O tempo activo de funcionamento do relógio para a respectiva área de cozedura é sinalizado com um diodo piscante (8).

UTILIZAÇÃO

Desligamento do relógio

Após decorrer o tempo de cozedura programado, é ligado um sinal sonoro, que pode ser desligado tocando em qualquer sensor ou o alarme desliga-se automaticamente após 2 minutos.

Se existir a necessidade de desligar o relógio com maior antecedência:

- Deve activar a área de cozedura com o sensor (5). O dígito de potência de cozedura é iluminado de forma visível.
- Seguidamente deve premir o sensor (6), manter premido 3 segundos ou alterar o tempo do temporizador com o sensor "+" (2) e "-" (4) até à posição "00"

Temporizador

A função de temporizador permite a programação do tempo após o qual soa um sinal sonoro. A função de temporizador não influi no funcionamento das zonas de cozedura, não as controla nem as desliga

Ligamento do temporizador

Se a placa de cozedura estiver desligada:

- Ligar a placa com um toque no sensor ligar/desligar da placa de cozedura (1).
- Seguidamente deve activar o temporizador com o sensor (6).
- COMo sensor "+" (2) ou "-" (4) deve configurar o tempo do temporizador.

Desligamento do temporizador

Após decorrer o tempo programado, é ligado um alarme sonoro contínuo, que pode ser desligado através de um toque em qualquer sensor ou aguardar até que o mesmo desligue após 2 minutos.

Se ocorrer a necessidade de desligar o alarme com maior antecedência:

- Deve premir o sensor (6), manter premido 3 segundos ou alterar o tempo do temporizador com o sensor "+" (2) e "-" (4) até à posição "00"
- Se o relógio foi programado como temporizador, nesse caso não funciona como relógio programador do tempo de cozedura.



A função de temporizador não pode ser ativada enquanto a função relógio estiver ativada



A função de temporizador é eliminada no momento em que for ativada a função relógio.



UTILIZAÇÃO

Função de aquecimento

A função de aquecimento do produto mantém o calor do produto pronto sobre a área de cozedura. A área de cozedura seleccionada está ligada com uma potência de cozedura baixa. A potência da área de cozedura é controlada através da função de aquecimento do produto, por isso a temperatura do produto equivale a mais ou menos 65°C. Por isso o produto quente, pronto a ser consumido, não altera negativamente o seu sabor e não adere ao fundo do tacho. Esta função também pode ser aproveitada para derreter manteiga, chocolate, etc. É condição de uma utilização correcta desta função a utilização de um tacho apropriado com fundo raso, para que a temperatura do tacho seja precisamente medida pelo sensor colocado na área de cozedura.

A função de aquecimento do produto pode ser ligada em cada área.

Por razões microbiológicas não recomenda-se manter o produto no calor durante demasiado tempo, por isso com esta função activada, o painel sensorial desliga-se após 2 horas.

A função de aquecimento do produto pode ser ligada e desligada com o sensor (12), com a zona de cozedura activa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O cuidado do utilizador pela manutenção corrente da placa limpa e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem defeitos.

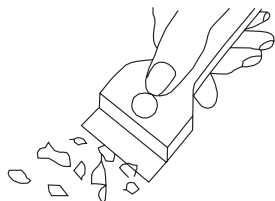


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.

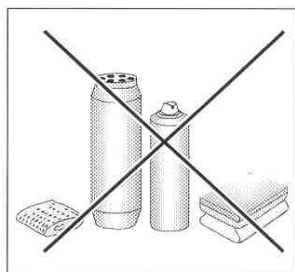
Não deve utilizar aparelhos que limпам a vapor.

Limpeza pós utilização

- **As sujidades leves, não queimadas** devem ser limpas com um pano húmido sem detergente. A aplicação de um detergente para a louça pode resultar num surgimento de descolorações azuis. Estas manchas persistentes nem sempre podem ser removidas durante a primeira limpeza, mesmo no caso de utilização de um produto de limpeza especial.
- **As sujidades fortemente coladas devem ser removidas com uma raspadeira aguda. Seguidamente deve passar a superfície de cozedura com um pano húmido.**



Raspadeira para limpar a placa



Remoção de manchas

- As manchas claras com cor de pérola (resíduos de alumínio) podem ser removidas da placa arrefecida com um produto de limpeza especial. Os resíduos de cálcio (p. ex. após salpicos de água fervente) podem ser removidos com vinagre ou um produto de limpeza especial.
- Durante a remoção de açúcar, produtos com açúcar, plásticos e folha de alumínio, não deve desligar a respectiva área de cozedura! No entanto deve remover bem os restos (enquanto quentes) da área de cozedura quente com uma raspadeira aguda. Após remover a sujidade, pode desligar a placa e limpar a placa já arrefecida com um produto de limpeza especial.

Os produtos de limpeza especiais podem ser comprados em centros comerciais, lojas especiais com produtos de electrotécnica, drogarias, no comércio alimentar e em lojas de cozinha. As raspadeiras agudas podem ser compradas em lojas de ferramentas e em lojas com produtos de construção, tal como em lojas com acessórios de pintura.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca deve colocar um produto de limpeza sobre a área de cozedura quente. Em vez disso deve permitir que os produtos de limpeza fiquem secos e seguidamente limpá-los a molhado. Eventualmente os restos de produto de limpeza que ficarem, devem ser limpos com um pano húmido antes de aquecer novamente o aparelho. Caso contrário os mesmos podem ter um efeito cáustico.

Em caso de um procedimento incorreto com o vidro cerâmico da placa, não nos responsabilizamos a título de garantia!

Revisões intercalares

Além das medidas, que têm como objetivo a manutenção atual da placa limpa, deve-se:

- efetuar revisões intercalares do funcionamento dos elementos de controlo e das unidades operacionais da placa. Após terminar a garantia, pelo menos uma vez em dois anos, deve encomendar uma revisão técnica da placa, num ponto de serviço,
- eliminar os defeitos operacionais observados,
- efetuar a manutenção periódica das unidades operacionais da placa.

Atenção!

Se o comando já não for possível por qualquer razão, enquanto a placa estiver ligada, deve desligar o interruptor principal existente ou desapertar o respectivo fusível e contactar um ponto de serviço.

Atenção!

No caso de fracturas ou quebras do vidro cerâmico, a placa deve ser imediatamente desligada e desconectada da corrente. Para tal, deve desligar o fusível ou remover a ficha da tomada. Seguidamente deve contactar um ponto de serviço.

Atenção!

Todos os arranjos e atividades de regulação devem ser efetuadas pelo respectivo ponto de serviço ou pelo instalador com as qualificações necessárias.

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- desligar as unidades operacionais da placa
- desligar a corrente eléctrica
- realizar o conserto
- alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente ou de serviço, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
1.O aparelho não funciona	- interrupção da alimentação eléctrica	-verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, deve ser trocado
2.O aparelho não reage aos valores introduzidos	- o painel de comando não foi ligado	- ligar
	- o botão foi premido demasiado pouco tempo (menos de um segundo)	- premir o botão um pouco mais tempo
	- foram premidos ao mesmo tempo vários botões	- deve premir sempre apenas um botão (excepto o caso de desligamento da área de cozedura)
3.O aparelho não reage e emite um sinal acústico longo	- utilização incorrecta (foram premidos os sensores incorrectos ou foram premidos demasiado rápido)	- iniciar a placa novamente
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores
4.O aparelho desliga-se por completo	- após o ligamento, não foram introduzidos nenhuns valores durante mais de 10 s	- ligar novamente o painel de comando e introduzir imediatamente os dados
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores
5.Uma das áreas de cozedura desliga-se, no visualizador aparece a letra “H”	- tempo de funcionamento limitado	- ligar novamente a área de cozedura
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores
	- sobreaquecimento dos elementos electrónicos	



PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
6. Não se acende o indicador do calor residual, apesar das áreas de cozedura ainda estarem quentes.	- falha de electricidade, o aparelho foi desligado da corrente.	- o mostrador de calor residual é activado novamente apenas após o aparelho ter retomado a alimentação.
7. Fractura da placa cerâmica.	 Perigo! Desconectar a placa imediatamente da corrente (fusível). Contactar o ponto de serviço mais próximo.	
8. Quando o defeito ainda continuar sem ser solucionado.	Desconectar a placa da corrente (fusível!). Contatar o ponto de serviço mais próximo. Importante! É responsável pelo estado correcto do aparelho e a sua utilização correcta na habitação familiar. Se o serviço for chamado devido a uma utilização incorrecta, mesmo durante o período de garantia, a visita irá resultar em custos adicionais. Infelizmente não nos podemos responsabilizar pelos danos provocados pelo incumprimento do presente manual.	
9. A placa de indução emite sons ásperos.	O mesmo é uma característica normal. Funciona o ventilador de refrigeração dos sistemas electrónicos.	
10. A placa de indução emite sons parecidos com um assobio.	O mesmo é uma característica normal. De acordo com a frequência de funcionamento das áreas de cozedura, durante a utilização de várias áreas de cozedura com potência máxima, a placa emite um apito ligeiro.	
11. A placa não funciona, as zonas de cozedura não podem ser ligadas e não funcionam.	Interferência provocada pela rede eléctrica.	- reiniciar a placa, desconectar a placa durante 60 segundos da corrente (remover o fusível de instalação).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

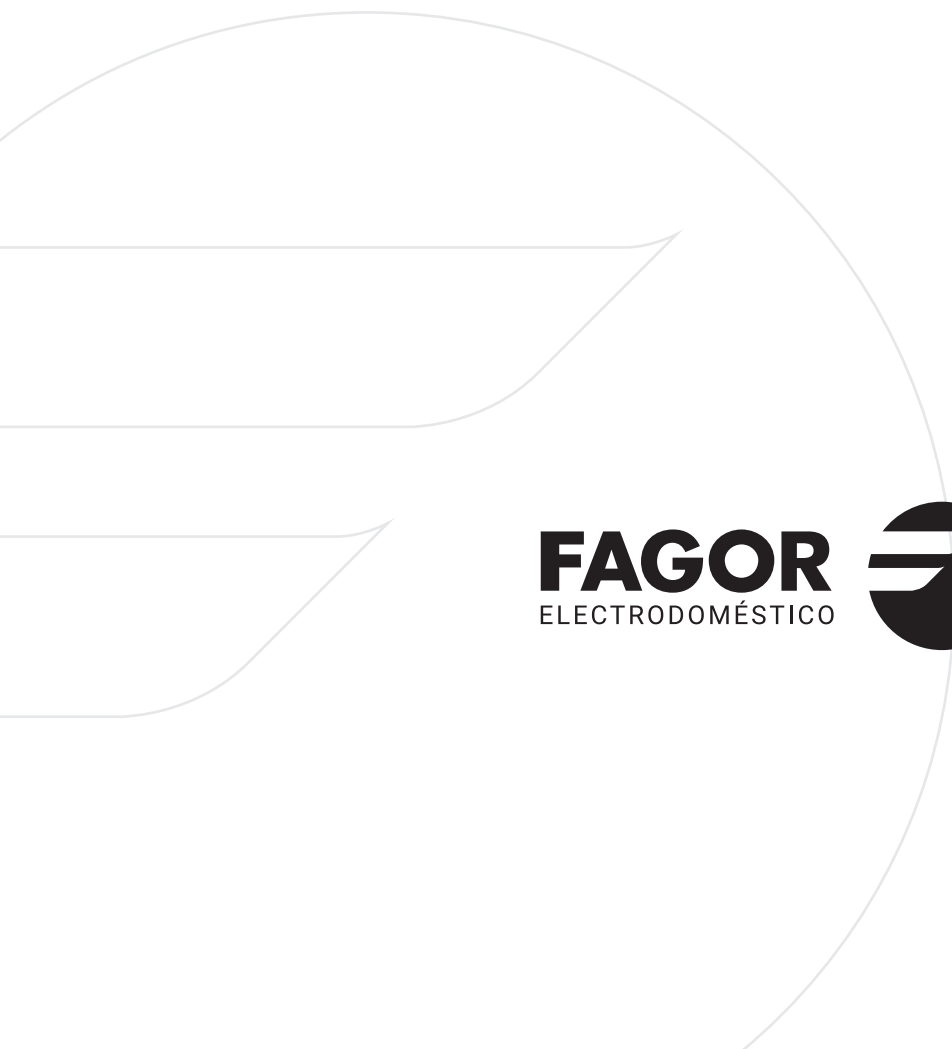
Tensão nominal	230/400V 1N~50 Hz
Potência nominal das placas:	7,35 kW
Modelo:	3IF-30AC 3IF-31AC 3IF-33AS 3IF-301AC 3IF-331AS
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 160-180 mm	1200 W
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 210-220 mm	2000 W
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 280 mm	2600 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 160-180 mm	2000/3000 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 210-220 mm	1200/1400W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 280 mm	2600/3700 W
Dimensões	576 x 518 x 50;
Peso	ca. 10,5 kg;

Cumprir os requisitos das normas EN 60335-1; EN 60335-2-6 vigentes na União Europeia.

Consumo de energia modo de espera [W]	-
Consumo de energia no modo desligado [W]	0,5
Consumo de energia em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	1







FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

