
PT Manual de instruções

IO-HOB-0967 / 8506535 (04.2023 V5)

PT Placa de indução

3IF-ZONE40BS



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

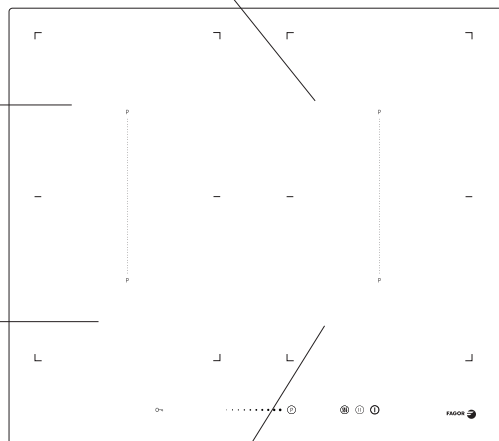
Descrição da placa

Área de cozedura por indução
booster (fundo direita)

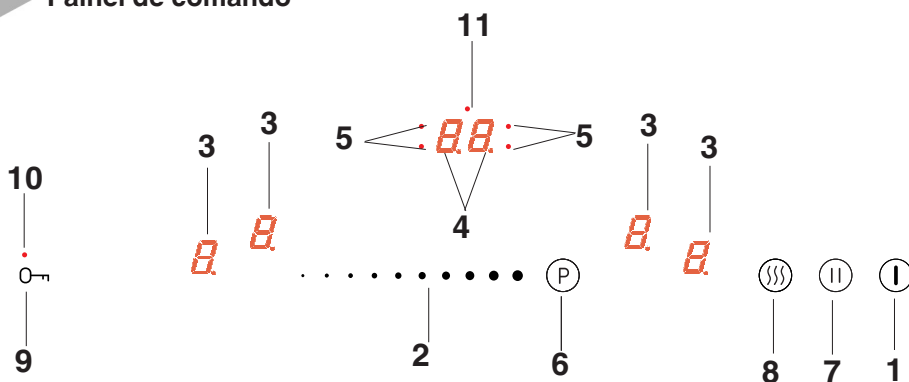
Área de cozedura por indução
booster (fundo esquerda)

Área de cozedura por indução
booster frontal esquerda)

Área de cozedura por indução
booster (frontal direita)



Painel de comando



1. Sensor ligar / desligar a placa
2. Sensor de alteração da potência de cozedura
3. Indicador da área de cozedura
4. Indicador do relógio
5. Díodo de sinalização do relógio
6. Sensor Booster
7. Sensor da função pausa
8. Sensor da função de aquecimento
9. Sensor da chave
10. Díodo de sinalização do sensor chave
11. Díodo de sinalização do temporizador

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.

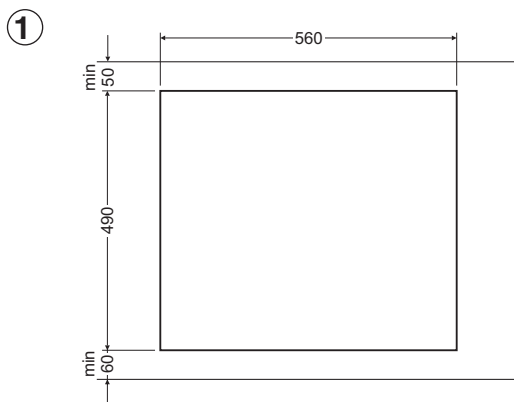
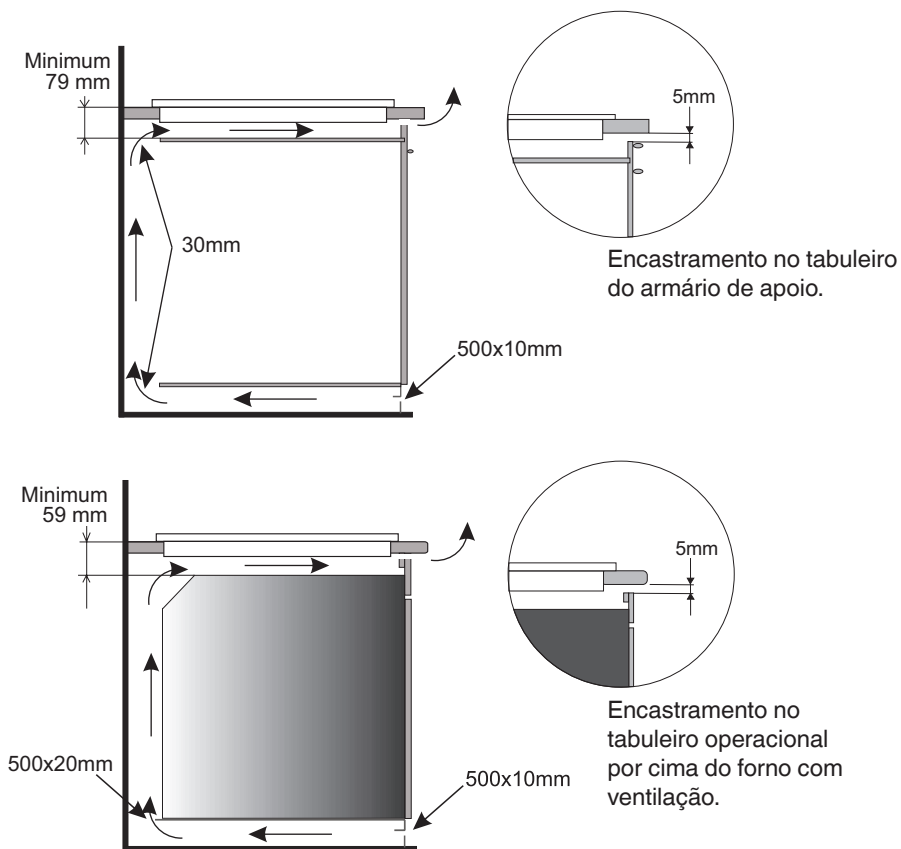


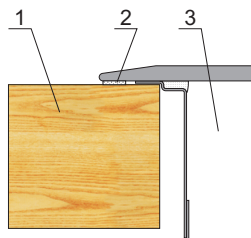
Fig. 2



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.



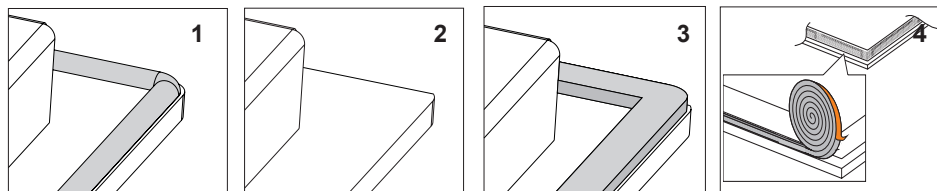
- 1 - tabuleiro
- 2 - junta da placa
- 3 - placa cerâmica

Montagem da junta

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

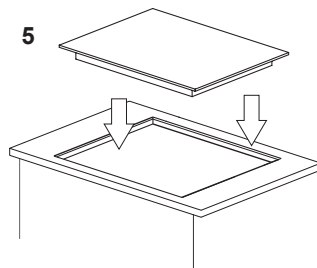
Caso a junta não tenha sido montada pelo fabricante, proceda da seguinte maneira: Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

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 1,5 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.

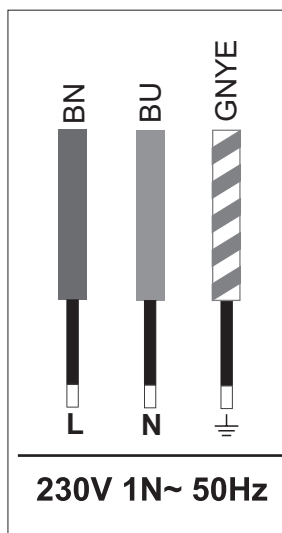
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

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 **32A**.

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

Importante!

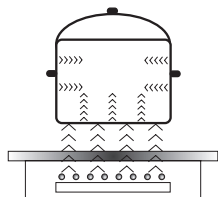
Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com qualificações.

UTILIZAÇÃO

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 electrónicos.

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.

Deteção: 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 (Tabela, pág. 18)

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

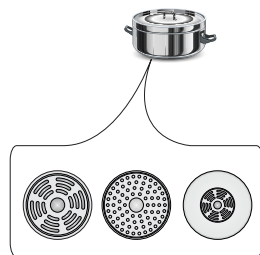
Uma qualidade apropriada dos tachos é a condição básica para obter uma boa eficiência de funcionamento da placa.

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 magnéticas (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

Dimensões dos utensílios.

- A fim de obter o melhor efeito de cozedura, usar utensílios com o diâmetro do fundo (parte ferromagnética) aproximado ao diâmetro da área de cozedura.
- A utilização de utensílios com o diâmetro do fundo inferior ao diâmetro da área de cozedura reduz a eficiência da área de cozedura e prolonga o tempo de cozedura.
- As áreas de cozedura têm uma capacidade limite de detecção de utensílio que depende do diâmetro da parte ferromagnética do fundo do utensílio e do material usado para o fabrico do utensílio. A utilização de um utensílio inadequado pode resultar na falta de detecção do utensílio pela área de cozedura.



UTILIZAÇÃO

Painel de comando

- 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 está equipada com sensores eletrónicos. Para usá-los, toque-os com o dedo por pelo menos 1 segundo.
- Cada ligamento do sensor é sinalizado com um som.



Não coloque objetos nas superfícies do sensor (uma mensagem de falha pode aparecer), mantenha essas superfícies limpas.

Ligamento da placa de cozedura



Toque e segure o sensor liga / desliga com o dedo por pelo menos 1 segundo **I**. A placa sinaliza a operação correta (atividade) quando no ecrã do relógio **8.** aparece o dígito "0".



Se você não definir a potência correta de aquecimento dentro de 10 segundos após o início, a placa será desligada automaticamente.

Ligação da zona de cozimento e ajuste da potência

- Ligue a placa com o sensor **I**.
- Coloque o prato na área de cozimento de sua escolha.
- O prato é automaticamente detectado e o indicador **8.** responsável pela área de cozimento selecionada começará a piscar indicando "0".



No caso em que a placa deteta automaticamente duas ou mais panelas, toque no indicador **8.** responsável pela área de cozimento selecionada. Começará a piscar

- Deslize o dedo com o sensor **• • •** começando pela esquerda para selecionar a intensidade apropriada da área (a potência selecionada é exibida no ecrã).
- A área já está em execução.



A zona de cocção está ativa quando um número ou letra está aceso em seu indicador, isto significa que o campo está pronto o ajuste da potência de aquecimento.

UTILIZAÇÃO

Desligamento das áreas de cozedura

Desligue a zona de cozinhar seguindo um destes procedimentos:

- Desligue a placa com o sensor ①.
- Toque e segure o indicador **B** por 3 segundos
- Ative a área de cozimento tocando no sensor • • com o dedo e desloque-o para a esquerda para diminuir o nível de potência para "0".

Desligamento completo da placa



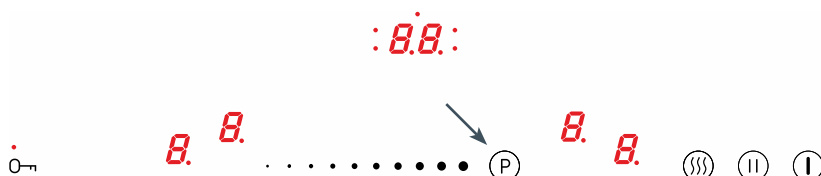
A placa de cozedura funciona, enquanto estiver ligada pelo menos uma área de cozedura.

- Desligue a placa com o sensor ①.



Se a zona de cozinhar estiver quente, o símbolo "H" ou "h" piscará no visor da zona de cozedura - símbolo de calor residual. A descrição do símbolo pode ser encontrada na parte posterior do manual.

Função Booster "P"



A função Booster aumenta a potência da área de 220x190mm - de 2200W para 3700W e da área Bridge (220 x 390mm) de 3600W para 5500W.

- Coloque o prato na área de cozimento de sua escolha.
- O prato é automaticamente detectado e o indicador **B** responsável pela área de cozimento selecionada começará a piscar indicando "0".
- A função de reforço é ativada depois de pressionar o sensor **P** (no ecrã aparecerá a letra "P")

Para desligar a função Booster:

- Reduza a potência da área de cozimento com a função Booster a correr para "0" deslizando o dedo pelo sensor • •.



O tempo de funcionamento da função Booster está limitado para até 10 minutos. Após este período, a potência da área será ajustada para a potência nominal (por exemplo, se a faixa de ajuste da potência na faixa for 0-9, a potência nominal for 9, se a placa tiver faixa de controle de potência 0-12, a potência nominal 12 etc.)

Esta função também pode mudar para a potência nominal se os elementos de aquecimento ou sistemas eletrónicos atingirem a temperatura limite.

Você pode usar a função Booster novamente quando a temperatura dos elementos de aquecimento cair para uma temperatura segura. Esta função não será iniciada automaticamente. Quando você retirar a panela da área de cozimento com a função Booster ativa, a contagem regressiva de 10 minutos não será interrompida.



Você pode executar a função Booster em apenas dois campos de uma vez só, ou seja, ou em dois campos horizontais ou em dois campos verticais. A função não pode ser ativada em campos em cantos opostos (em forma de "cruz").

Função de bloqueio

Graças à função de bloqueio, você pode bloquear a possibilidade de controlo da placa, por exemplo, por crianças ou no caso de limpeza. Você pode ativar a função de bloqueio quando a placa estiver ligada ou desligada. Para ligar ou desligar o bloqueio, segure o sensor  por 5 segundos. Quando o bloqueio está ativo, o LED acende ao lado do sensor .



A placa é bloqueada mesmo se você ligá-la ou desligá-la com o sensor . O desligamento da placa da corrente eléctrica provoca o desligamento do bloqueio da placa.

Indicador de calor residual "H"

Quando o cozimento termina, o vidro da placa de indução na área da cozedura permanece quente, isto é chamado calor residual.

Se a temperatura do vidro for superior a 60°C*, no indicador desta área aparecerá o símbolo "H".



Se a temperatura do vidro for de 45°C* - 60°C*), o indicador da área exibirá o símbolo "h" (baixo calor residual).



* Valores de temperatura para título de orientação



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 queda 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 trabalho é definido individualmente, dependendo dos níveis de potência utilizados durante a cozedura. Se você usar apenas um nível de potência para um tempo de cozimento mais longo, o tempo máximo será limitado de acordo com a tabela:	Nível de potência de cozedura	Tempo máximo de trabalho
	— = ≡	8h
Depois de atingir o tempo máximo de cozimento, o campo de indução é automaticamente desligado e o símbolo de calor residual aparece no indicador de campo. O tempo máximo de trabalho se aplica à uma única área.	1	8h
	2	8h
	3	5h
	4	5h
	5	5h
	6	1,5h
	7	1,5h
	8	1,5h
	9	1,5h
	P	10min

Função de aquecimento automático

A ativação da função altera temporariamente a potência da área de cozimento para o nível 9. Para ativá-la:

Para ativar a função:

- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- Após a deteção automática da louça, selecione a intensidade de campo na faixa de 1 a 8
- Pressione o indicador novamente **B**.

O ecrã muda alternadamente o nível da potência definida e o símbolo "A"

Após o tempo de cozimento (tabela à direita), o campo mudará automaticamente para o nível de potência selecionado anteriormente e ficará visível no indicador.

Se a panela for removida da área de cozimento durante a função de reaquecimento ativa e depois posta de volta, o reaquecimento continuará até que o tempo total de reaquecimento seja atingido.

Nível de potência de cozedura	Tempo de duração do aquecimento automático com potência adicional
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4 min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s



UTILIZAÇÃO

Função de relógio



O relógio facilita o processo de cozedura graças à possibilidade de programar o tempo de funcionamento das áreas de cozimento. Também pode servir como temporizador. A função de temporizador só pode ser ativada durante o cozimento (quando a saída de aquecimento for maior que "0"). Você pode usar a função de temporizador simultaneamente em todos os campos de aquecimento. O tempo máximo de trabalho é de 99 minutos (a cada 1 minuto). Para configurar o tempo do relógio, deve:

- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- Após a detecção automática da louça, defina a potência de aquecimento.
- Selecione o campo no qual a função do relógio deve ser configurada.
- O relógio é ativado ao pressionar e segurar **8.8.** até ouvir um bipe. No ecrã (6) são visualizados os dígitos "00"



Primeiro, o segundo dígito (de unidade) será definido, depois o primeiro dígito (de dezenas).

- Depois de ativar o relógio, deslize o dedo sobre o sensor . . • assim você definirá o dígito da unidade.
- Pressione o sensor do relógio novamente para definir o primeiro dígito das dezenas.
- Deslize o dedo sobre o sensor . . • de modo a poder definir o número das dezenas.
- Se você não definir nenhum valor para o primeiro dígito, após 10 segundos, o relógio assumirá o valor "0" (por exemplo, "06", que significa relógio definido para 6 minutos).

O temporizador começará a funcionar quando o LED que indica a ativação da placa de aquecimento correspondente começar a piscar (o diodo na figura do painel tem a designação 5).

Para definir a função de relógio para o próximo campo, siga as etapas acima, selecionando primeiro uma área diferente do que a da primeira vez. Lembre-se de que você pode definir a função de relógio para cada campo.



Se você definir mais de um tempo no ecrã do relógio, o mais curto será o exibido. Isso é indicado por um LED piscando ao lado do indicador do relógio.

UTILIZAÇÃO

A cada momento, você pode alterar a programação de cozimento e o seu tempo de duração anteriormente programado. Para isso, durante a cozedura, selecione o campo cujo tempo pretende alterar, ou seja, ative-o com o indicador **B**, depois toque no indicador do relógio **8.8**, e altere a hora seguindo os passos descritos na descrição da definição do relógio.

Você pode verificar o tempo restante até o final da cozedura a qualquer momento. Toque no indicador do relógio **8.8**; O tempo ativo de operação do relógio para um determinado campo é sinalizado por um LED que piscará próximo ao indicador **8.8**.

Depois que o tempo de cozimento programado tiver passado, um bipe soará. Você pode desligá-lo tocando em qualquer sensor. O alarme será desligado automaticamente após 2 minutos.

Se você pretender desativar o relógio, ative a área de cozimento tocando no indicador da área **B** (o indicador da área acenderá mais claramente), em seguida, toque e segure o indicador do relógio **8.8** por 3 segundos ou ative o campo que interessa-lhe com o indicador **B**, em seguida, toque no indicador do relógio **8.8** e o sensor **• • •** e reduza o tempo para "00" (o passo relacionado à alternância entre os números está na descrição da configuração do relógio).

Relógio como temporizador

Você pode usar o relógio como um temporizador operado independentemente que não controla nenhum dos campos. Para definir um temporizador independente, siga todos os passos da descrição da configuração da função do relógio considerando a diferença de que você não vai selecionar nenhuma das áreas, ou seja, imediatamente após ligar a placa, toque no indicador do relógio **8.8** e acerte a hora. O temporizador será sinalizado por um LED a piscar acima do indicador **8.8**. O desligamento do temporizador é feito da mesma maneira que o desligamento da função do temporizador no campo programado.

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. Graças a esta função, você terá o seu produto pronto a ser consumido, quente, sem ter alterado o seu sabor nem o mesmo ter se colado ao fundo do tacho. Além disso, você pode usar essa função para derreter manteiga, chocolate, etc.



Para que a temperatura da panela seja medida com precisão pelo sensor colocado na zona de cozimento, a panela que você usa, esta deve estar absolutamente adaptada para trabalhar com a placa de indução e com um fundo perfeitamente plano (de acordo com as recomendações do fabricante).

A função de aquecimento do produto pode ser ligada em cada uma das áreas. Cada área de cozimento tem 3 níveis de temperatura de aquecimento, isto é,:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Ligamento da função de aquecimento

- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- Após o desligamento automático, toque no sensor da função de aquecimento (wavy line symbol), no visor aparece a marca —. Este símbolo indica o nível de aquecimento 42°C.
- Toque no sensor da função de aquecimento (wavy line symbol) uma segunda vez, o indicador mudará o símbolo exibido para =, isto é, o nível de aquecimento será aumentado para 70°C.
- Toque no sensor da função de aquecimento (wavy line symbol) uma terceira vez, o indicador mudará o símbolo exibido para ≡, isto é, o nível de aquecimento será aumentado para 94°C.
- Você pode desligar a função de aquecimento a qualquer momento tocando no indicador na zona de cozedura **B**, e, em seguida, deslize o dedo no sensor • • para definir o nível de potência de aquecimento para a posição "0".

UTILIZAÇÃO

Função Stop'n go "II"



A função Stop'n go funciona como uma pausa normal. Graças a ela, você pode suspender o funcionamento da placa a cada momento e retornar às configurações antigas.

Para ligar a função stop'n go, tem que estar ligada pelo menos um zona de cozadura.

Toque o sensor (II). O símbolo acende-se em todos os ecrãs da área de cozimento II. Quando área de cozimento estiver quente, o símbolo II piscará alternadamente com a letra "H" ou "h" dependendo da temperatura do campo (indicador de calor residual).

Para desligar a função Stop'n, pressione novamente o sensor (II). Na área de aquecimento exibido, as configurações definidas antes da ativação da função acenderão.

Função Bridge



Graças à função Bridge você pode controlar 2 zonas de cozadura da placa como uma área de cozadura. A função Bridge é muito confortável, particularmente quando utilizador tachos tipo caçarola para a cozadura.

A placa possui a função Bridge para os campos esquerdo e direito.

Para desligar a função Bridge:

- Desligue a placa
- Coloque uma forma de assar na área de cozimento esquerda ou direita
- A panela será detetada automaticamente e a função Bridge será ativada, o que é sinalizado pelo símbolo "L"



Se nenhuma potência for selecionada dentro de 10 segundos, a função Bridge será desativada.

- Movendo o dedo pelo sensor de mudança de potência de aquecimento . . • defina qualquer potência de aquecimento

A partir de agora controla duas zonas de cozadura com um sensor.

UTILIZAÇÃO



Você sempre pode ativar a função Bridge manualmente.

Para ativar a função Bridge, toque no sensor da placa de aquecimento  e depois toque simultaneamente nos dois sensores do elemento de aquecimento  no lado esquerdo ou direito. No ecrã superior aparece o símbolo “” e o número “0” aparece no ecrã inferior. Em seguida, movendo o dedo pelo sensor de mudança de potência de aquecimento  • • ajuste qualquer potência de aquecimento.

Para desabilitar a função Bridge, toque e segure o indicador da placa por 3 segundos  com o símbolo “” aceso. No ecrã aparecerá o dígito “0”.

A partir de agora as zonas funcionam separadamente.

Função de combinação de placas para a área de cozimento

A função permite verificar a combinação dos utensílios de cozinha com a área de cozimento para obter a máxima eficiência de cozedura e utilizar toda a potência da área de cozimento.

Procedimento de teste:

- Coloque o prato, com a quantidade de água que cobre o fundo do prato, no meio da área de cozimento.
- Ligue a placa
- Após a deteção automática do recipiente, segure simultaneamente o indicador da área de cozimento detetada e o sensor  por 3 segundos até ouvir o bipe
- O ecrã mostrará o símbolo  alternando com , o que significa que o teste foi iniciado.
- Após o término do teste (máx. 20 segundos) o relógio aparece no intervalo de 00 a 99.
- A placa será desligada automaticamente.

Durante o teste, a posição da panela não deve ser alterada.

O valor 99 significa o melhor ajuste da panela na área de cozimento.

O resultado exibido no indicador do relógio é um valor aproximado e depende do tamanho da parte inferior, do material e da tecnologia de produção da panela.

Recomenda-se a utilização de panelas na área de cozimento, cujo resultado for superior a 60. Se a parte inferior do recipiente for menor que a zona de cozimento e o resultado do teste for inferior 60, repita os testes na menor área disponível. O uso de panelas, cujos resultados do teste não excedam 60 resulta em uma qualidade menor e aumento do processo de cozimento.

O resultado do teste 00 significa que a panela testada não é adequada para operação em uma placa de indução.

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.

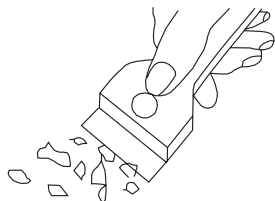


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.

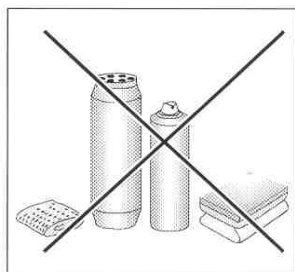
Não deve utilizar aparelhos que limпам a vapor.

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 contatar 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 contatar 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

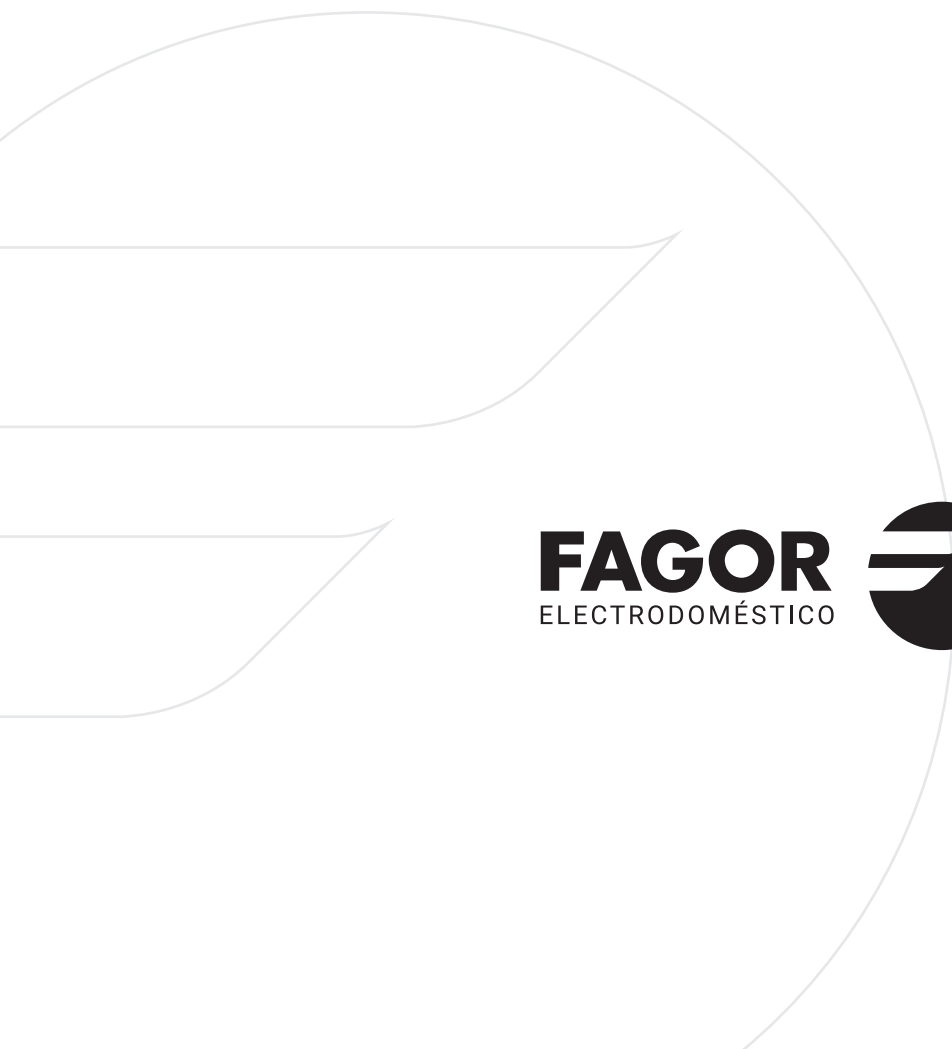
PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
6. Não se acende o indicador do calor residual, apesar das áreas de cozedura ainda estarem quentes.	- falha de eletricidade, o aparelho foi desligado da corrente.	- o mostrador de calor residual é activado novamente apenas após o aparelho ter retomado a alimentação.
7. Fractura 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:	PB*4VI517FTB4SAC
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción: 220x190 mm	2200 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: 220x190 mm	2200/3700 W
Dimensões	592 x 522x 60;
Peso	ca. 10,5 kg;

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





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

