



PT Manual de instruções

**IO-HOB-1605 / 9514426
(05.2025 v7)**

PT Placa de indução

4IF-30BC



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.



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA	4
COMO POUPAR ENERGIA	7
DESEMPACOTAMENTO	7
ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS	7
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	8
INSTALAÇÃO	9
UTILIZAÇÃO	13
CONSELHOS PRÁTICOS	25
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	26
PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS	28

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.



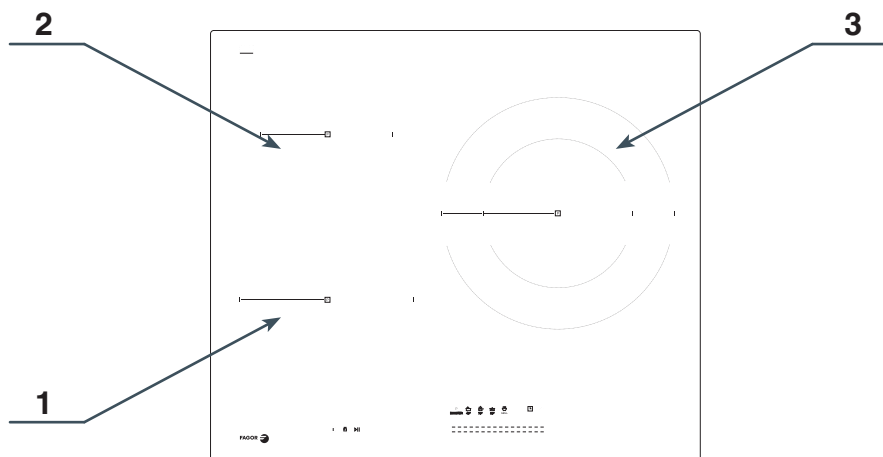
Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

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.

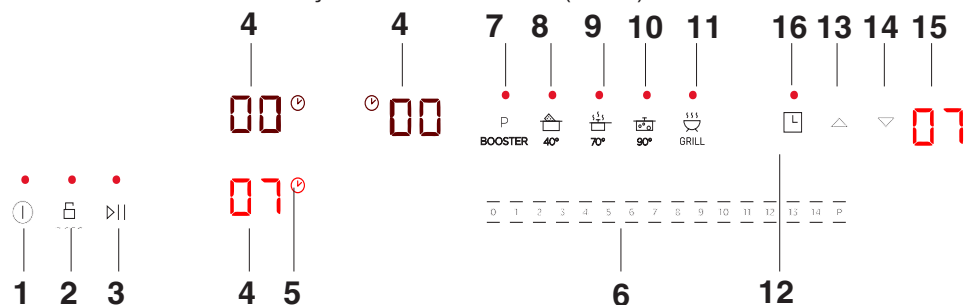
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Áreas de cozedura



Sensores de controlo de campo

1. Área de cozedura de indução booster Ø 210 mm (frontal esquerda)
2. Área de cozedura de indução booster Ø 160 mm (traseira esquerda)
3. Área de cozedura de indução booster Ø 280 mm (direita)



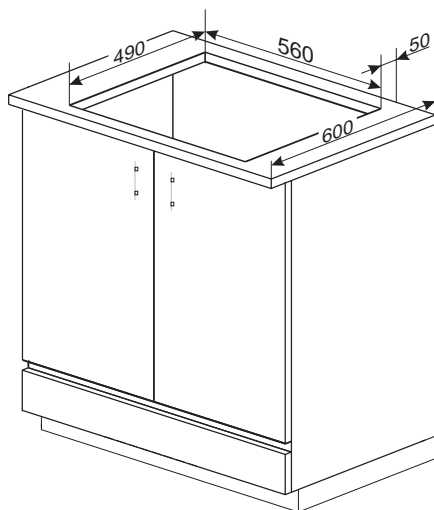
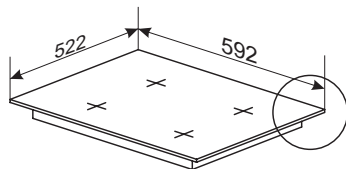
1. Sensor de ligar/desligar da placa
2. Sensor de bloqueio do painel de controlo
3. Sensor da função pausa
4. Indicador/sensor da área de cozedura
5. Símbolo da função Temporizador ativada
6. Sensor de seleção de energia - slider
7. Sensor Booster
8. Programa de temperatura 40°
9. Programa de temperatura 70°
10. Programa de temperatura 90°

11. Programa de temperatura Grill
12. Sensor de ativação do Temporizador
13. Sensor do Temporizador - prolongamento do tempo
14. Sensor do Temporizador - encurtamento do tempo
15. Indicador do Temporizador
16. LED que indica a função do Conta-minutos ativo

Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

- A espessura do tabuleiro do móvel deve ser de 28 a 40 mm, a profundidade do tabuleiro no mín. 600 mm. O tabuleiro deve ser plano e deve ser bem nivelado. Deve selar e proteger o tabuleiro do lado da parede contra uma inundação e humidade.
- A distância entre a borda da abertura e a borda superior da parte frontal da bancada deve ser mín. 60 mm, e atrás mín. 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.

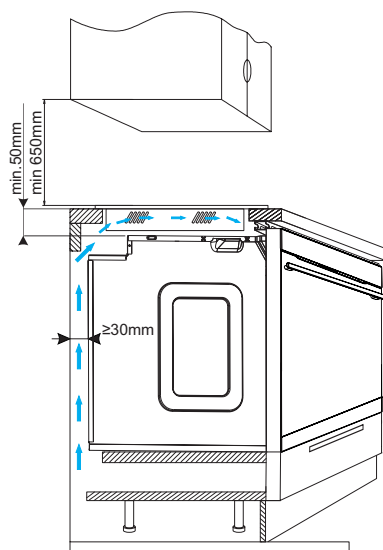
1



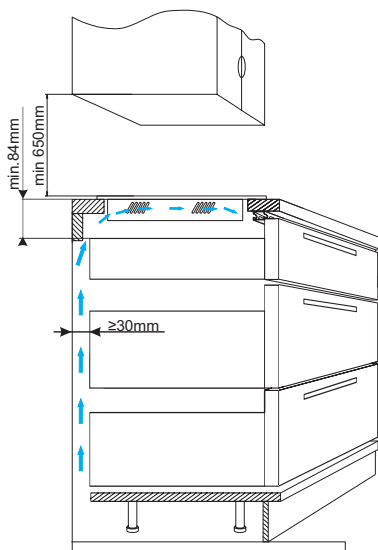
INSTALAÇÃO

variante 1

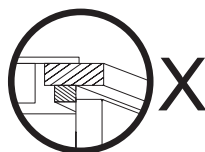
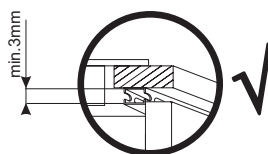
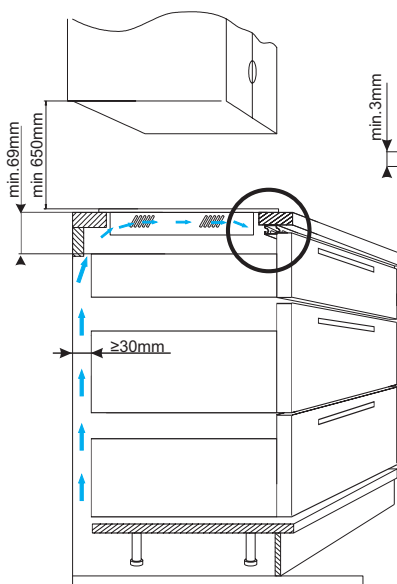
2



variante 2



variante 3

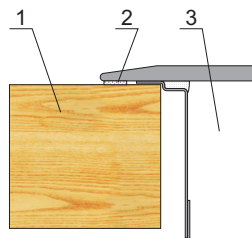


É proibida a montagem da placa por cima do forno sem ventilação.

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 (Des. 3).

Fig. 3



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

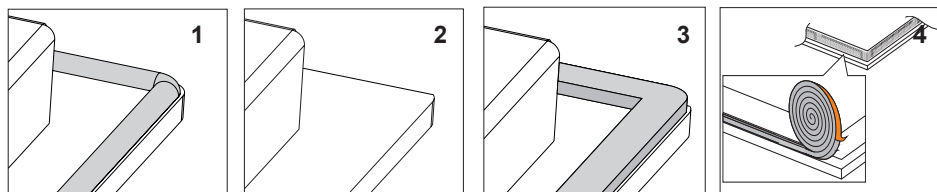
Montagem da junta

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

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

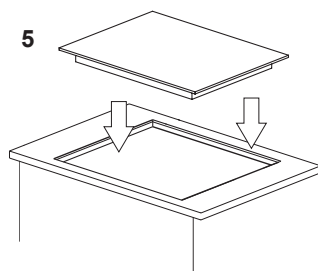
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

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 elétricos 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 (220-240V 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.

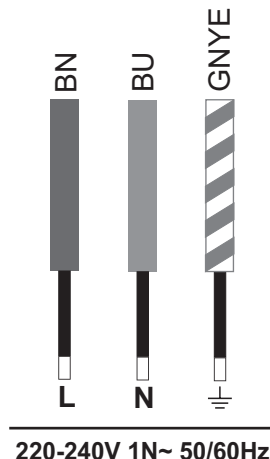
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

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

Esquema de ligação

Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 220-240 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!

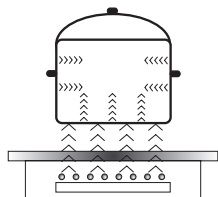
Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com qualificações.

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 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

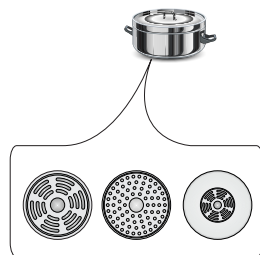
Uma qualidade apropriada dos tachos é a condição básica para obter uma boa eficiência de funcionamento da placa.

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	125
220 x 190	
260 - 280	

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

Esta função permite ativar o modo de demonstração e limitar a potência máxima total da placa de indução a um dos seguintes valores: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35kW (potência máxima).



A potência máxima pode ser selecionada pelo utilizador apenas dentro de 5 minutos após conectar a placa de indução à rede elétrica. Para ir para a seleção de potência, depois de ligar a placa com o sensor o sensor e o sensor devem ser mantido por 3 segundos.

A exibição do relógio duplo mostra o ponto de ajuste previamente selecionado ou, se nenhuma seleção tiver sido feita anteriormente, o ponto de ajuste padrão de 7,35kW no formato '74'. Usando os sensores e o utilizador alterna entre as seguintes configurações:

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Após selecionar a configuração desejada, o utilizador deve em 10 segundos confirmar a seleção pressionando o sensor por 3 segundos.



A seleção é confirmada por várias piscadas da configuração selecionada e um sinal sonoro e, em seguida, o painel desliga-se. A partir de então, a placa funciona à potência máxima total selecionada pelo utilizador.



Se a seleção não for confirmada, passados os 10 segundos desde a seleção da potência, o painel desliga-se e a placa funciona com a última potência aprovada, ou se não houve seleção anterior - com a potência por padrão de 7,35kW.

Ao definir a potência em cada uma das áreas de cozedura, a função Power Management controla para que a potência total selecionada não seja excedida. As configurações que fariam com que a potência fosse excedida são bloqueadas e ficam inacessíveis ao utilizador.

A função de Management pode impedir que a área de cozedura seja ligada se a sua potência exceder a potência máxima selecionada.

UTILIZAÇÃO

Painel de controlo

- Após conectar a placa à corrente elétrica, 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 nenhum objeto sobre os sensores do painel de controlo. Preste uma especial atenção para que, durante o cozimento, os pratos não ultrapassem o contorno da área de cozedura. Colocar a panela muito perto do painel de controlo ou cobri-la completamente ativará o procedimento de segurança e desligará automaticamente a placa.

Ligamento da placa de cozedura



Toque e segure o sensor liga / desliga com o dedo por pelo menos 3 segundos (I). A placa de aquecimento sinaliza a operação correta (atividade) quando nos indicadores das áreas de cozedura acende-se o número "00".



Se você não definir a potência correta de aquecimento dentro de 15 segundos após o início, a placa será desligada automaticamente.

Ligação da área de cozedura e ajuste da potência

- Ligue a placa com o sensor (I).
- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- O recipiente é detectado automaticamente e o indicador **8.8**, responsável pela área de cozedura selecionada começará a piscar indicando "00", isso significa que a área selecionada está ativa e a potência pode ser ajustada.



Se houver duas ou mais panelas na placa quando ela estiver ligada, a placa não ativará a área de cozedura. Toque no ponteiro **8.8**, responsável pela área de cozedura selecionada.

- Deslize o sensor de seleção de potência de aquecimento, começando pela esquerda, para selecionar a intensidade do campo apropriada (a potência selecionada é exibida no indicador).
- A área já está em execução.



A função de acionamento automático do campo, após colocar uma embarcação, fica ativa apenas para a primeira louça colocada em um determinado campo.

UTILIZAÇÃO

Desligamento das áreas de cozedura

Desligue a área de cozedura seguindo um destes procedimentos:

- Desligue a placa com o sensor ①.
- Toque e segure o indicador **8.8** por 3 segundos
- Ative a área de cozedura tocando no sensor de seleção de potência com o dedo e movendo-o para a esquerda para reduzir o nível de potência para "00".

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 área de cozedura estiver quente, o símbolo "H" ou "h" piscará no ecrã da área 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 força do campo Ø 210 - de 2000W para 3000W, Ø 160 - de 1400W para 2100W, Ø 280 - de 2600W para 3700W.

- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- O prato é automaticamente detectado e o indicador **8.8** responsável pela área de cozimento selecionada começará a piscar indicando "00".
- A função Booster é ativada após premir o sensor "P". O ecrã mostrará a letra "P"

Para desligar a função Booster:

- Reduza a potência da área de cozedura com a função Booster ativada deslizando o dedo no sensor de mudança de potência (slider) ou premindo o sensor Booster.



O tempo de funcionamento da função Booster está limitado para até 5 minutos. Após este tempo, a intensidade do campo será ajustada para 14 (potência nominal).

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 retirar a panela da área de cozedura com a função Booster ativa, a contagem regressiva de 5 minutos não será interrompida.

UTILIZAÇÃO



A função Booster pode ser executada para dois campos ao mesmo tempo, ou seja, um dos campos da esquerda e um dos campos da direita. A ativação da função Booster não é possível se outra área de cozedura vertical já estiver ativada na função Booster.

Função de bloqueio do painel de controlo

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 3 segundos. Quando o bloqueio está ativo, o LED acende ao lado do sensor .



Quando a placa está ligada e bloqueada, pode ser desligada imediatamente tocando no sensor .



O desligamento da placa da corrente eléctrica provoca o desligamento do bloqueio da placa.

Indicador de calor residual “h”, “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 ela objetos, 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 garantir a segurança dos utilizadores, a placa de indução está equipada com uma limitação do tempo de funcionamento para cada uma das zonas 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:

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.

Nível de potência de cozedura	Tempo máximo de trabalho
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5 h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grill	60 min

Função Temporizador

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

A função Temporizador só pode ser ativada durante a cozedura (quando a saída de aquecimento for maior que "0"). Pode usar a função Temporizador simultaneamente em todas as áreas de cozedura. O tempo máximo de trabalho é de 99 minutos (a cada 1 minuto).

Para definir o tempo do Temporizador:

- Coloque a louça na área de cozimento de sua escolha.
- Após a detecção automática da louça, defina a potência de aquecimento.
- Temporizador é ativado pressionando e segurando o sensor Temporizador  até ouvir um sinal sonoro. No ecrã são visualizados os dígitos "00"
- Com o sensor  o tempo diminui,  - aumenta.

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



Se você definir mais de um tempo no ecrã do relógio, o mais curto será o exibido.

UTILIZAÇÃO

A cada momento, você pode alterar a programação de cozimento e o seu tempo de duração anteriormente programado. Para isso, durante o cozimento, selecione a área cujo tempo deseja alterar, ou seja, ative-o com o indicador **8.8.**, em seguida, toque em  e altere a hora seguindo os passos descritos na descrição da configuração do relógio.

Depois que o tempo de cozimento programado tiver passado, um bipe soará. Pode desligá-lo tocando em qualquer sensor ou o alarme desligará automaticamente após 30 segundos. Se desejar desligar o Temporizador mais cedo, ative a área de cozedura tocando no sensor da área selecionada (o indicador de energia piscará) e, em seguida, redefina a configuração do Temporizador por uma das seguintes ações:

- toque e segure o sensor relógio ;
- com o sensor  reduza o tempo para "00";
- segure simultaneamente os sensores  e .

Se quiser desligar o relógio mais cedo, ative a área de cozedura tocando no indicador da área **8.8.** (o indicador de energia piscará), então toque e segure o indicador do relógio  por 3 segundos ou ative a área do seu interesse com o indicador **8.8.**, em seguida, toque em  e no sensor  reduza o tempo para "00". Existe mais uma opção para excluir as configurações segurando simultaneamente os sensores por 2 segundos  e o sensor .

Função Conta-minutos

A função Conta-minutos é usada para fazer a contagem regressiva do tempo programado. A função não controla as áreas de cozimento.

Para definir o Conta-minutos:

- Ligue a placa
- Toque no sensor  e defina a duração do Conta-minutos usando os sensores  reduz o tempo,  - aumenta.



Pode-se alterar o horário programado a qualquer momento. Use um sensor para isso , em seguida, use os sensores  ou .

Depois que o tempo de cozimento programado tiver passado, um sinal sonoro soará. Você pode desligá-lo tocando em qualquer sensor. O alarme desligará automaticamente após 30 segundos.



Se quiser desligar o Conta-minutos mais cedo, use o sensor , toque e segure o sensor  reduza o tempo para "00" ou toque e segure o sensor do relógio para aumentar o tempo ao mesmo tempo  e o sensor do relógio para diminuir o tempo .

Função de pausa

Graças a ela, pode-se suspender o funcionamento da placa a cada momento e retornar às configurações antigas. Pelo menos uma placa deve estar ligada para ativar a função pausa. Toque o sensor . O símbolo acende-se em todos os ecrãs da área de cozedura . Quando área de cozimento estiver quente, o símbolo  piscará alternadamente com a letra "H" ou "h" dependendo da temperatura do campo (indicador de calor).



UTILIZAÇÃO

residual).

Para desligar a função Pausa, pressione novamente o sensor **II/▶**. Os ecrãs das áreas de cozedura mostram as configurações que foram definidas antes da ativação da função.

A função pausa paralisa a hora do Relógio

A função pausa não pausa a contagem regressiva do Conta-minutos

Programas de manutenção de temperatura

A placa está equipada com programas especiais que permitem cozinhar à temperatura definida com o menor consumo de energia possível.

Quatro programas estão disponíveis:

- **40 - Derretimento**
Programa dedicado a derreter uma barra de chocolate e manteiga. Coloque a manteiga ou o chocolate num tacho à temperatura ambiente e ative o programa 40.
- **70 - Aquecimento**
Programa dedicado ao aquecimento de alimentos espessos como sopa ou molho. Coloque a panela com os alimentos na área de cozedura e ative o programa 70 para ela. O programa 70 é ativado com um valor de temperatura de 70 graus. C .
- **90 - Aquecimento/Cozimento**
Programa dedicado ao aquecimento e cozedura de alimentos raros ou água. Coloque a panela com os alimentos na área de cozedura e ative o programa 90 para ela. O programa 90 é ativado com um valor de temperatura de 90 graus.
- **Grill**
Programa dedicado aos grelhados, ou seja, pratos que requerem temperaturas elevadas. Coloque panelas ou bandejas grelhadas dedicadas na área de cozedura e o programa deve ser ativado para isso . O Programa ativa a 200 graus.

Ativação do programa de manutenção de temperatura.

- Coloque a panela na área de cozedura
- Ative a área de cozedura na qual a panela foi colocada
- Ative o programa de temperatura selecionado



Os valores de temperatura são indicativos e podem variar em função da quantidade, tipo de carga e tipo de utensílios culinários utilizados.

UTILIZAÇÃO

Exaustor - Vaporização e operação *

Para ativar o procedimento de conexão sem fio entre a placa e o exaustor, segure o sensor de modo automático por 3 segundos. Acima do sensor piscará o símbolo (). Depois que a placa estiver conectada corretamente ao exaustor, o símbolo () acenderá permanentemente.



Modo automático do exaustor - modo em que a potência da ventoinha do exaustor é regulada automaticamente em função da intensidade da cozedura. Para ativar o modo exaustor automático, pressione o sensor .

O LED acima do sensor acenderá. Observe que iniciar o modo automático só é possível quando a placa for previamente conectada corretamente ao exaustor.

Para desligar o modo automático, use o sensor (). O LED acima do sensor apagará.

Usando os sensores () e () é possível controlar manualmente a potência do exaustor. O uso dos sensores desabilitará o modo exaustor automático.

*a depender do modelo

*a depender do modelo



CONSELHOS PRÁTICOS

Tabelas com configurações de tabuleiro exemplares

FUNÇÃO	USO	ALIMENTO	TEMPO (MIN.)	TAMANHO DA PORÇÃO
Melt 40*	Derretimento de chocolate	Brownie / Fondant de Chocolate	10	300 g
Melt 40*	Descongelamento de produtos	Pescoço de Porco / Bigos	60	1 unidade aprox. 800 g
Melt 40*	Fermentação de massa de levedura	Bolo de levedura	40	1kg
Simmer 70*	Escaldo de carnes e salsichas	Lombo de porco com especiarias	60	1kg
Simmer 70*	Sous vide	File de frango sous-vide	60	1 unidade 200 g
Simmer 70*	Regeneração / manutenção da temperatura	Ensopado	30	2 l
Simmer 70*	Aquecimento	Leite do cereal matinal	10	0,5 l
Cook 90*	Pequeno-almoço saudável	Cereal de aveia	20	0,5 l
Cook 90*	Sopa	Canja de galinha	150	4 l
Cook 90*	Cozimento	Ovos escalfados	12	2 unidades ovo l
Grelha**	Grelha	Bife Grelhado - Entrecosto	6	1 unidade 300 g
Grelha**	Stir-fry	Frango com legumes e macarrão	8	1 porção de cerca de 400 g
Grelha**	Fritura em óleo	Legumes à temperatura	6	300 g

*o símbolo depende do modelo

**não disponível em todos os modelos

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.

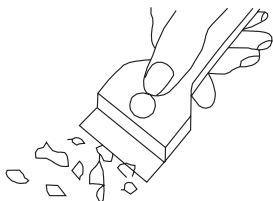


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.

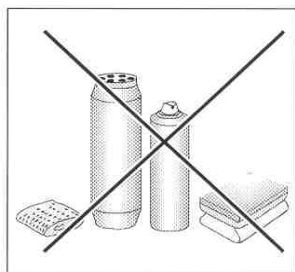
Não deve utilizar aparelhos que limпам a vapor.

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
O símbolo "L" acende no ecrã quando ao tentar ligá-lo	O bloqueio do painel está ativado.	Desative o bloqueio do painel de controlo segurando o sensor de bloqueio por 3 segundos.
O dispositivo não liga depois de premir o sensor de inicialização.	Sensor de inicialização segurado por muito pouco tempo.	Segure o sensor de inicialização por 3 segundos.
	Painel sujo/molhado ou sensores cobertos	Limpe o painel de controlo, remova os objetos que cobrem os sensores.
	Não há energia	Verifique os fusíveis da instalação residencial
	Interferência externa.	Desconecte a máquina da fonte de alimentação por 120 segundos desconectando o circuito de alimentação na caixa de fusíveis.
Durante a operação, o dispositivo emite um sinal sonoro longo e desliga.	O procedimento de segurança foi ativado.	Limpe o painel de controlo, remova os objetos que cobrem os sensores.
Após ligar, o aparelho desliga sozinho.	Nenhuma funcionalidade do dispositivo foi ativada.	Após ligar o aparelho, ative imediatamente as funções desejadas.



PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

A zona de cozedura desligou-se.	A proteção do tempo máximo de operação foi ativada.	Ative novamente a zona de cozedura e defina o nível de calor.
Ruídos são ouvidos durante o cozimento	Operação natural do produto. Os sons dependem dos recipientes utilizados e das configurações de energia	
O símbolo h ou H é mostrado no ecrã da zona de cozedura	Operação correta do aparelho. Os símbolos h e H indicam que a zona de cozedura está quente e é necessário um cuidado extra.	
F0 é mostrado no ecrã da zona de cozedura	Tensão de alimentação no produto demasiado baixa.	Contate o seu fornecedor de energia elétrica
F1 é mostrado no ecrã da zona de cozedura	Tensão de alimentação no produto demasiado alta	Contate o seu fornecedor de energia elétrica
F2 é mostrado no ecrã da zona de cozedura	A proteção do sistema eletrónico foi ativada.	Verifique se a abertura do ventilador de resfriamento não está entupida.
F3 é mostrado no ecrã da zona de cozedura	A proteção da zona de cozimento foi ativada.	Retire o tacho da zona de cozedura e aguarde até que o símbolo F3 se apague
O símbolo F4 , F5, F6, F7, F8, F9 é exibido no ecrã da zona de cozedura	Interferência externa.	Desconecte a máquina da fonte de alimentação por 120 segundos desconectando o circuito de alimentação na caixa de fusíveis.
Placa cerâmica rachada	Perigo! Desconete imediatamente o dispositivo da fonte de alimentação desconectando o circuito de alimentação na caixa de fusíveis. Contactar o ponto de serviço mais próximo	

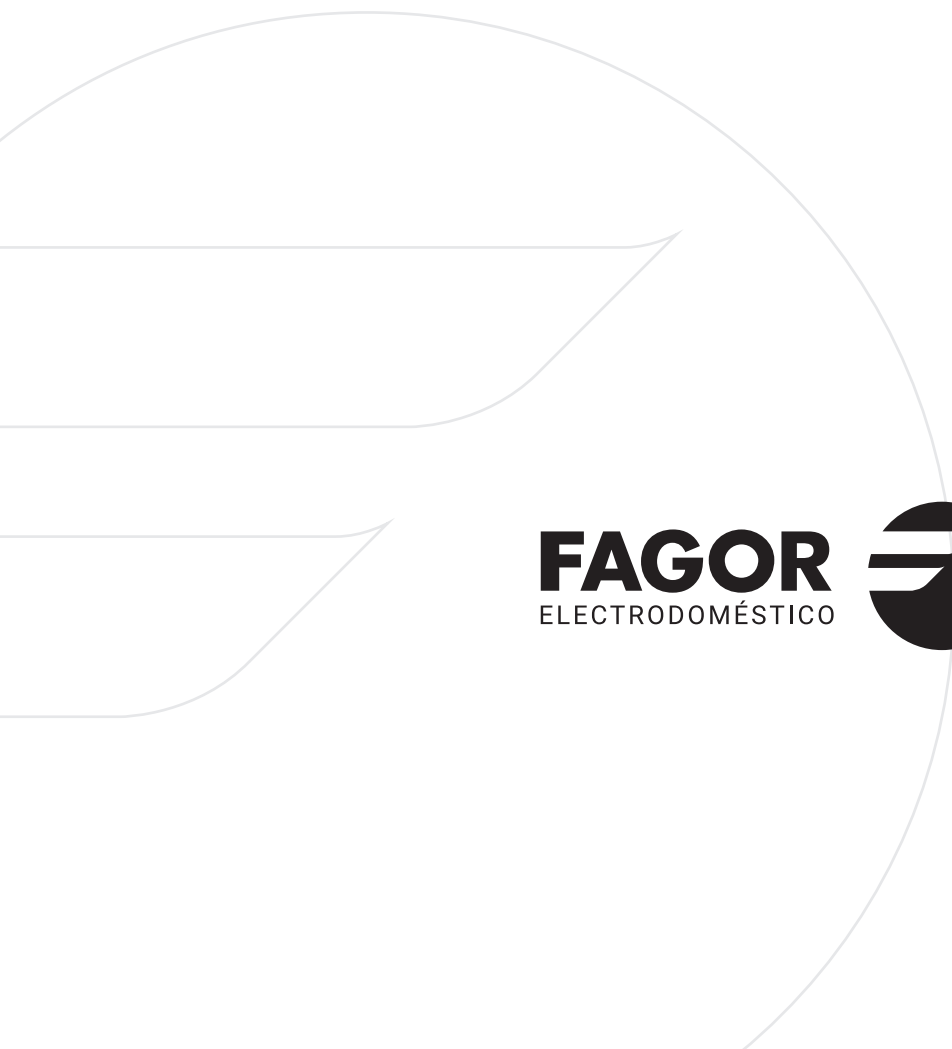
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potência nominal das placas:	7,35 kW
Modelo:	4IF-30BC
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 160 mm	1400 W
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 210 mm	2000 W
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 280 mm	2600 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 160 mm	1400/2100 W
- Zona de calentamiento de inducción Power Booster: Ø 210 mm	2000/3000 W
- Zona de calentamiento de inducción Power Booster: Ø 280 mm	2600/3600 W
Dimensões	592 x 522 x 49
Peso	ca. 8,5 kg;

Cumpre 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

