



PT Manual de instruções

IO-HOB-0981 / 8506549 (05.2025 V8)

PT Placa vitrocerâmica

**3VFT-330AS
3VFT-330AC**



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.....	14
Limpeza e manutenção.....	19
Procedimento em situações de defeitos.....	20
Especificações técnicas.....	22

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 deve tentar apagar o fogo com água, mas antes desligar o aparelho e então tapar a chama, p. ex. com uma tampa ou manta incombustível.



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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.

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.

- Ler o manual de instruções antes da primeira utilização da placa cerâmica. Desta forma assegura a sua segurança e evita uma danificação da placa.
- Se a placa cerâmica 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.
- Não deve instalar a placa perto de equipamento de refrigeração.
- Os móveis, nos quais for encastrada a placa, têm que ser resistentes a temperaturas de cerca de 100°C. O mesmo diz respeito aos revestimentos, bermas, superfícies de plásticos, colas ou vernizes.
- A placa apenas deve ser utilizada após ser encastrada. 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 o fogão.
- Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. As crianças podem puxar os tachos ou caçarolas com o produto quente e queimar-se.
- As áreas de cozedura aquecem rapidamente após o seu ligamento. Por isso mesmo estas apenas devem ser ligadas após colocar os utensílios de cozedura. Desta forma evita um gasto desnecessário de energia eléctrica.
O indicador de calor residual integrado no sistema electrónico indica se a placa está ligada ou eventualmente ainda quente.
- No caso de uma falha de electricidade da rede, são eliminadas todas as configurações e indicações. Após o regresso de tensão na rede, recomendamos prestar especial atenção,

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

pois as placas aquecidas antes da falha de electricidade, já não são monitorizadas pelo indicador.

- 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.
- Durante a utilização de óleos e gorduras, não deve deixar a placa sem supervisão, pois existe um risco de incêndio.
- Não utilizar louça de plástico e de folha de alumínio. A mesma derrete em altas temperaturas e pode danificar a placa cerâmica.
- Substâncias como açúcar, ácido cítrico, sal, etc. tanto em estado sólido como líquido e plásticos, não devem ter contacto com a área de cozedura aquecida.
- Se devido a uma falta de atenção o açúcar ou o plástico tiverem contacto com a placa quente, nunca deve desligar a placa, mas antes raspar o açúcar ou plástico com uma raspadeira aguda. Proteger as mãos contra queimaduras e feridas.
- No caso de utilização da placa cerâmica, deve utilizar apenas tachos e caçarolas com um fundo raso, sem bordas agudas e rebarbas, pois caso contrário podem surgir riscos permanentes da placa.
- A superfície de cozedura da placa cerâmica é resistente ao choque térmico. A mesma é insensível, tanto ao frio, como ao calor.
- Deve evitar o choque de objectos contra a placa. Os choques pontuais, p. ex. devido a uma queda da garrafa com especiarias, nalguns casos podem levar ao surgimento de quebras ou farpas da placa cerâmica.
- Os produtos ferventes podem introduzir-se através dos sítios danificados nas peças da placa cerâmica sob tensão.
- Se a superfície estiver quebrada, deve desligar a corrente eléctrica, para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.
- Se o aparelho estiver equipado com áreas de cozedura halogéneas, a direcção do olhar na sua direcção pode ser nociva.
- Deve respeitar as indicações relativas à conservação e limpeza da placa cerâmica. No caso de um procedimento incorrecto com a placa, não nos responsabilizamos a título de garantia.
- A utilização do aparelho para cozer e assar provoca a criação de calor e humidade no compartimento, no qual estiver instalado. Deve certificar-se de que o compartimento de cozinha está bem ventilado; deve manter os orifícios naturais de ventilação abertos ou instalar um sistema de ventilação mecânica (exaustor com extracção mecânica).
- Uma utilização prolongada e intensa do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura da janela ou uma ventilação mais eficaz, p. ex. um aumento da eficiência de ventilação mecânica, se tal for utilizada.

Atenção! Se o cabo de alimentação inseparável sofrer um defeito, o mesmo deve ser trocado pelo fabricante ou num local de arranjo especializado ou por uma pessoa qualificada, para evitar qualquer perigo.

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.

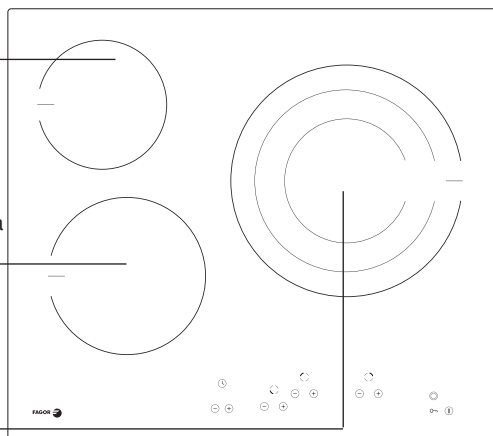
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição da placa

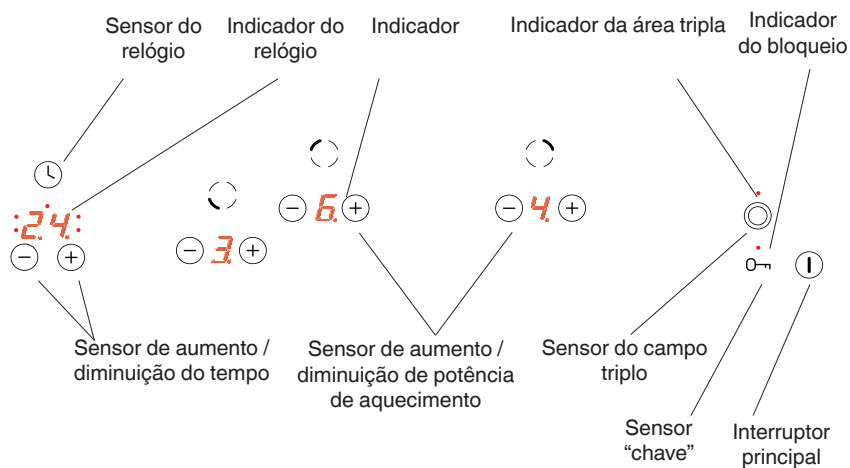
Área de cozedura – traseira esquerda
Ø 145mm

Área de cozedura dupla frontal esquerda
Ø 180mm

Área de cozedura – frontal direita
Ø 270/210/140mm

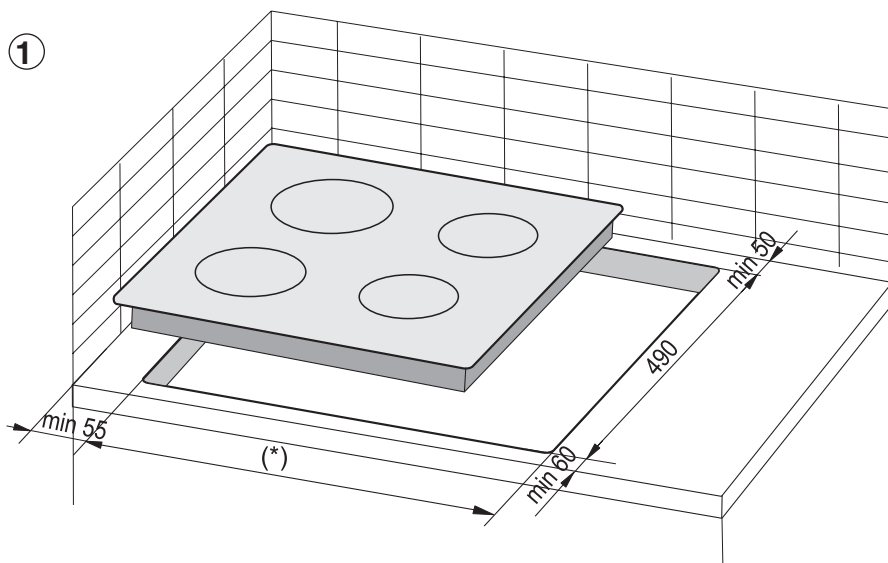


Painel de comando



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 berma da abertura e a berma do tabuleiro de frente devem ser no mínimo 60 mm e da parte traseira no mínimo 50 mm.
- A distância entre a berma da abertura e a parede lateral do móvel deve ser de pelo menos 55 mm.
- Os móveis de encastramento têm que ter um forro e as colas utilizadas para a sua colagem devem ser resistentes a uma temperatura de 100°C. O incumprimento desta condição pode provocar a deformação da superfície ou descolamento do forro.
- As bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- A abertura no tabuleiro deve ser feita de acordo com as medidas indicadas no des. 1.
- Por baixo da placa deve deixar pelo menos 25 mm de área livre para assegurar uma circulação livre do ar e para evitar o sobreaquecimento da área à volta da placa,



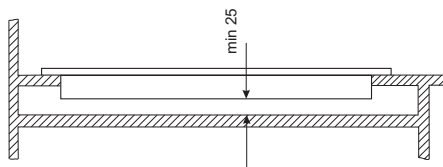
(*) 560 mm para placas de 600 mm

(*) 750 mm para placas de 770 mm

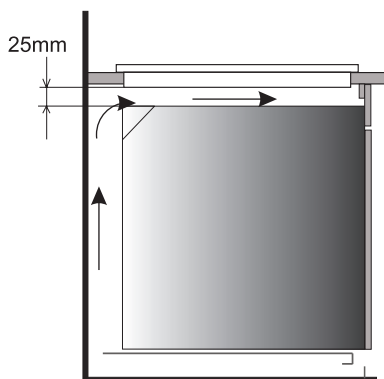
INSTALAÇÃO

Atenção. Durante a instalação da placa no tabuleiro do armário de cozinha, deve montar a prateleira-divisória, tal como foi indicado no desenho ao lado. Se a placa for instalada por cima do forno, não é necessária a montagem da prateleira-divisória durante o encastramento.

Se a placa foi instalada no tabuleiro do armário de cozinha por cima da gaveta, deve tapar a protecção de baixo da placa com uma placa de madeira ou um soalho de protecção para placas cerâmicas.



Encastramento no tabuleiro do armário de cozinha.



Encastramento no tabuleiro do armário de cozinha por cima do forno



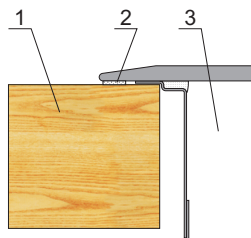
É proibida a montagem da placa por cima do forno sem ventilação.



O cabo de conexão da placa deve ser conduzido de modo a não tocar na protecção de baixo.

Instalação da placa

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



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

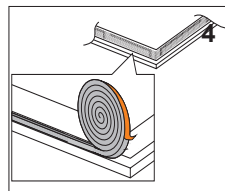
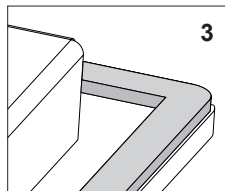
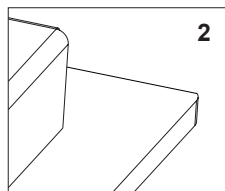
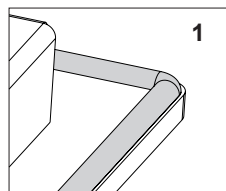
Montagem da junta

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

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

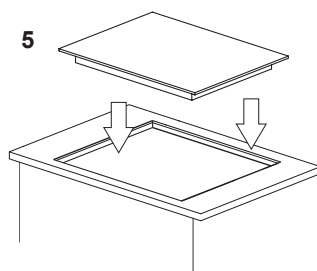
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

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



É proibido o encastramento do aparelho sem a junta.

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



INSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

Atenção!

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

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

Atenção!

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

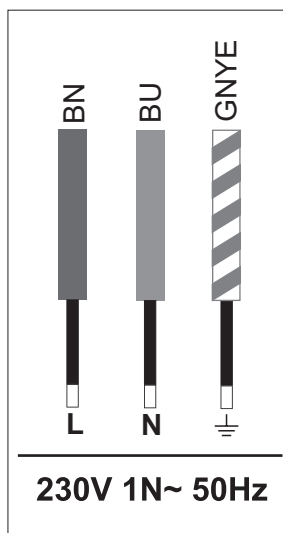
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

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

Esquema de ligação

Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.

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



Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

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

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

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 deve limpar bem a placa cerâmica. A placa cerâmica deve ser tratada da mesma forma que superfícies de vidro.
- durante a primeira utilização podem ser libertos cheiros, por isso deve ligar a ventilação no compartimento ou abrir a janela.
- efectuar as operações ligadas à utilização respeitando as indicações de segurança.

A placa de cozedura cerâmica está equipada com sensores controlados com um toque do dedo das superfícies designadas. Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.

Deve prestar atenção para que no caso de ligamento e desligamento, tal como durante a configuração do nível de potência de aquecimento, **premir sempre apenas um sensor**. No caso de uma pressão simultânea de um número maior de sensores (excepto no caso de desligamento da área de cozedura), o sistema ignora os sinais de comando introduzidos e no caso de uma pressão longa dos sensores, emite um sinal de defeito.

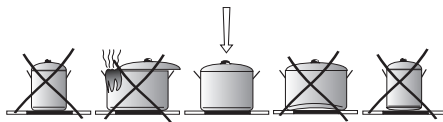
Utensílios de cozedura apropriados

Os fogões com placa cerâmica têm utensílios de cozedura e assadura particulares, que foram especialmente testados. Deve respeitar as instruções dos seus fabricantes.

Os utensílios de cozedura com um fundo de alumínio ou de cobre podem deixar descolorações metálicas, muito difíceis de serem removidas. Recomenda-se uma atenção particular no caso de utensílios de esmalte, que após uma fervura total ocasional do conteúdo podem provocar danos irreversíveis. Para atingir um consumo óptimo de energia, um tempo de cozedura óptimo e para evitar a queimadura de produtos ferventes sobre a placa, deve respeitar as seguintes indicações.

Fundo do tacho:

Os utensílios de cozedura / assadura devem ter um fundo estável, raso, pois um fundo com bermas agudas, rebarbas e com restos de produtos queimados pode riscar a placa cerâmica e ter um efeito abrasivo sobre a mesma!



Medida to tacho:

O diâmetro do fundo de tachos e caçarolas deve corresponder o máximo possível ao diâmetro do elemento de cozedura da placa.

Tampa do tacho:

A tampa sobre o tacho evita a fuga de calor e desta forma encurtece o processo de aquecimento e diminui o consumo de energia eléctrica.

UTILIZAÇÃO

Painel de comando

Após ligar a placa à rede elétrica, deve aquecer-se acima do sensor a chave, após temos de desbloquear a placa e premir o sensor até o momento de apagamento do diodo acima desse sensor, depois disso, podemos ativar a placa cerâmica.



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

Ligamento da placa de cozedura

Se a placa de cozedura estiver desligada, todas as áreas de cozedura estão desligadas e os indicadores estão apagados.

Ao tocar no sensor principal , liga a placa e todos os indicadores indicam “0” durante 10 segundos “0”. Agora você pode definir o nível de potência de aquecimento desejado usando o sensor “+” e o sensor “-” do campo adequado. (veja **Configuração da potência de aquecimento**).

Se no prazo de 10 segundos não for configurado nenhum sensor, a placa desliga-se. Se a protecção contra as crianças estiver activa, a placa de cozedura não pode ser ligada (veja **Desbloqueamento da placa de cozedura**)

Ligamento da área de cozedura

Após ligar a placa de cozedura com o sensor principal , pode-se utilizar a zona de cozedura da seguinte forma:

1. Selecione a zona de aquecimento com o sensor “+” ou “-” da zona de aquecimento escolhida. A atribuição dos sensores corresponde à disposição dos campos de aquecimento,
2. Depois de ativar o campo selecionado, o sensor “+” ou “-” defina o grau de aquecimento desejado.
3. Para alterar a configuração da potência de aquecimento, assim como no ponto 1, primeiro ativamos a zona de cozimento desejada com o sensor “+” ou “-” e, em seguida, definimos o grau desejado de aquecimento com os mesmos sensores.

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



UTILIZAÇÃO

Área de cozimento dupla e tripla

Para activar a extensão dupla da zona de cozinhar central, toque no sensor "+" ou "-" correspondente à área e em seguida ☉.

A ativação desta área é indicada pelo diodo vermelho aceso acima da exibição do campo de aquecimento.

Para ativar a tripla extensão do campo de aquecimento frontal esquerdo, toque no sensor "+" ou "-" correspondente à área e, em seguida, toque no sensor ☉, no mesmo número de vez que quisermos aumentá-lo.

A ativação deste campo é indicada por diodos LED acima do ecrã da área de aquecimento. Um LED para um aumento único ou dois LEDs para um aumento duplo.

Para desabilitar a extensão de campo duplo / triplo, você deve primeiro ativá-lo com o sensor "+" ou "-" e depois pressionar o sensor ☉.



Esta função só pode ser ativada se os campos tiverem a potência de aquecimento definida.

Configuração do nível de potência de cozedura

Durante a indicação "0" pode configurar o nível de potência de cozedura com o sensor "+" e o sensor "-".

Se não quiser que funcione o sistema de diminuição automática da potência de cozedura, deve iniciar a selecção do nível de potência de cozedura com o sensor "-"(indicação do nível de potência de cozedura "6", o ponto decimal apaga-se)

Seguidamente pode diminuir gradualmente o nível de potência de cozedura operando com o sensor -, ou aumentar o nível de potência de cozedura operando o sensor "+"

Se, por outro lado, você quiser cozinhar com o sistema de redução de potência de aquecimento automático, você deve começar a escolher o nível de potência de aquecimento do sensor "+" (veja **Sistema automático de redução de potência de aquecimento**).

Sistema de diminuição automática da potência de cozedura

Cada área de cozedura está equipada com um sistema de diminuição automática da potência de cozedura. Se o mesmo for ativado, nesse caso a área de cozedura é ligada com a sua potência máxima, durante o tempo dependente do nível de potência de cozedura escolhido, seguidamente é ligado para esse nível de potência de cozedura.

A activação do sistema de diminuição automática da potência de cozedura é preparada ligando a selecção do nível de potência de cozedura com o sensor "-". Nesse caso é visualizado sobre o indicador da área de cozedura (2) o nível de potência de cozedura "9" alternadamente com a letra "A" durante cerca de 10 segundos.

Se no prazo de 10 segundos iniciar a configuração do nível de potência de cozedura através de um toque no sensor (-), nesse caso o sistema de diminuição automática da potência de cozedura é activado e a letra "A" acende alternadamente com o nível de potência da zona de cozedura selecionado, enquanto este estiver ativo.

Agora pode alterar a cada momento a configuração do nível de potência de cozedura de acordo com o método descrito no capítulo "**Configuração do nível de potência de cozedura**".

UTILIZAÇÃO



Se começar a configurar o nível de potência de cozedura apenas após 10 segundos, nesse caso a letra “A” apaga-se, o sistema de diminuição automática da potência de cozedura não está activo



Se não quiser ativar o sistema de diminuição automática da potência de cozedura, nesse caso será melhor iniciar a seleção do nível de potência de cozedura com o sensor “+”

Nível de potência de cozedura	Tempo de cozedura rápida (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

Função de bloqueio

A função de bloqueio ligada com o sensor chave serve para proteger a área de proteção contra um ligamento indesejado, por crianças, animais domésticos, etc.

Quando bloquear a placa de cozedura, enquanto todas as áreas de cozedura estiverem desligadas, a placa de cozedura está protegida contra um ligamento involuntário e o seu ligamento é possível após o desbloqueamento.



Após uma falha de electricidade, o bloqueio é activado automaticamente.

Indicador de calor residual

Quando for desligada a área de cozedura quente, é indicada a letra “H” como sinal de que “a área de cozedura está quente!”.



Nesse período de tempo não deve tocar na área de cozedura devido à possibilidade de uma queimadura nem colocar sobre a mesma objectos, que sejam sensíveis ao calor!

Quando este sensor apagar-se, pode tocar na área de cozedura, tendo noção de que a mesma ainda não arrefeceu até ao valor de temperatura ambiente.



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



UTILIZAÇÃO

Limite do tempo de funcionamento

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

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

Nível de potência de cozedura	Tempo máximo de funcionamento em horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Função de relógio

Se a placa de cozedura estiver equipada com um relógio de controlo (Timer), nesse caso pode configurar com o mesmo o tempo de funcionamento de qualquer área de cozedura. Primeiramente, ative a área com o sensor "+" ou "-", quando a potência do conjunto estiver a brilhar mais claramente, selecione o sensor "+" ou "-" do relógio e configure o tempo após o qual o campo deve desligar-se.

Um LED a piscar no indicador do relógio indica qual campo está a ser exibido no momento. O LED de incandescência, por outro lado, informa qual campo tem a função de relógio ativa.

O término do tempo configurado é sinalizado com sinais múltiplos e curtos do alarme. O indicador referente a uma determinada zona de cocção pisca "0" e a zona de cozimento está desconectada.

Desligamento de uma área de cozedura

Uma área de cozedura pode ser desligada da seguinte forma:

1. Escolha a área de cozimento desejada com o sensor "+" ou "-" da área de aquecimento.
2. Depois pressione ao mesmo tempo os sensores "+" e "-" ou o sensor "-" até diminuir a configuração para "0".

No indicador acende-se a letra "H" – símbolo de aquecimento residual.

Desligamento da placa de cozedura completa

A placa de cozedura funciona, enquanto estiver ligada pelo menos uma área de cozedura. Ao pressionar o sensor principal ⓘ desliga a placa de cozedura completa e no indicador da área de cozedura acende-se a letra "H" – símbolo de aquecimento residual.

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.

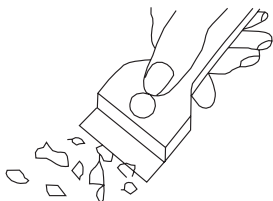


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.

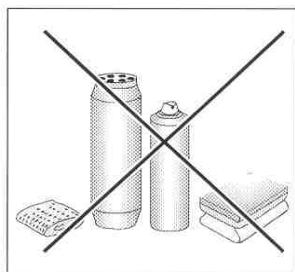
Não deve utilizar aparelhos que limпам a vapor.

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.	

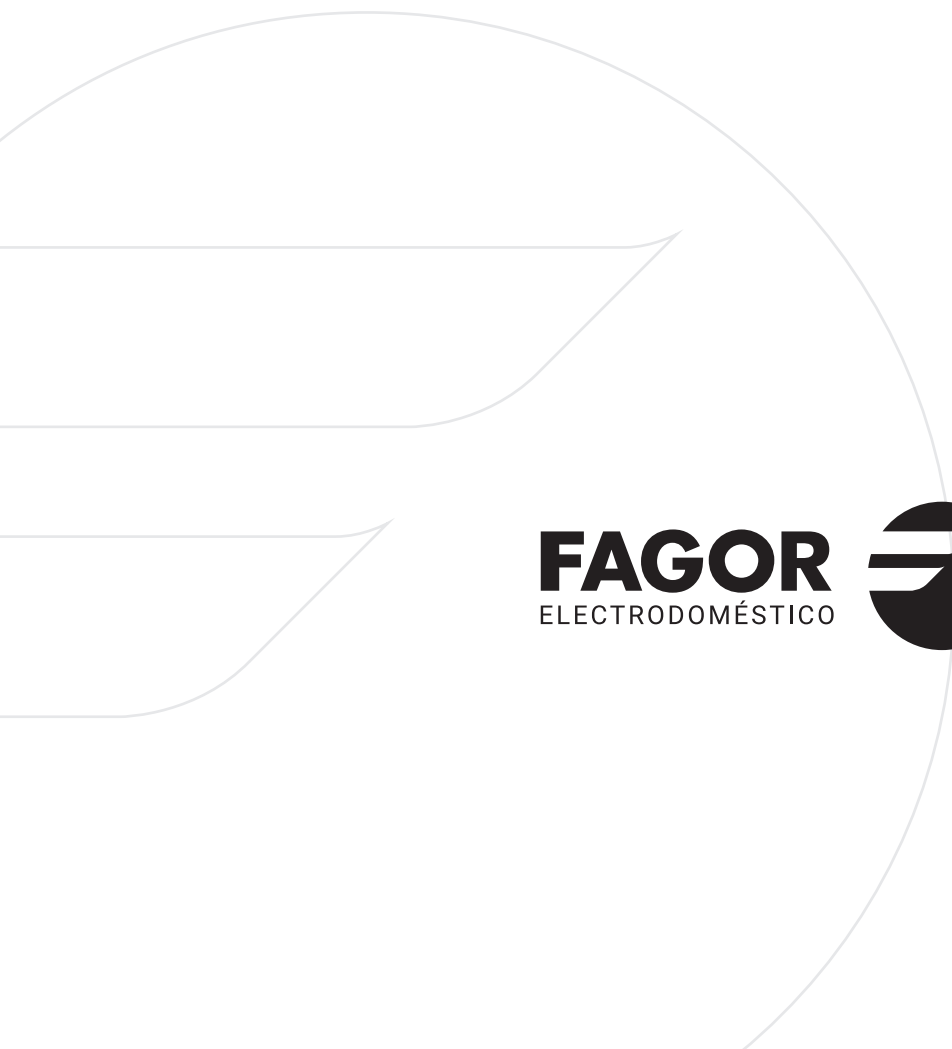
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal:	230V 1N~50 Hz
Potência nominal da placa:	5,7 kW
Modelo:	3VFT-330A*
- área de cozedura: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- área de cozedura: 1 x Ø 180 mm	1800 W
- área de cozedura: 1 x Ø 210/210/140 mm	2700 W
Dimensões:	592 x 522 x 50;
Peso:	ca. 7,8 kg;

Preenche 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

