
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

PT Manual de instruções

IO-HOB-2320 / 9521051
(12.2025 / v2)

ES Placa de inducción

EN Induction hob

PT Placa de indução

3MI-21BC



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!
O place apenas deve ser iniciado após ler o presente manual.

ES- Tabla de contenidos

INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD	6
CÓMO AHORRAR ENERGÍA	10
DESEMBALAJE	11
ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS	12
INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL APARATO	13
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE UNA PLACA DE INDUCCIÓN	13
CARACTERÍSTICA DE LOS VASOS	13
DETECTOR DE PRESENCIA DE OLLA EN EL CAMPO DE INDUCCIÓN	14
ANTES DEL PRIMER USO DE LA PLACA	15
SU DISPOSITIVO	16
PANEL DE CONTROL	16
USO	17
PANEL DE CONTROL	17
ENCENDIDO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	17
ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTE DE SU POTENCIA	17
DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN	17
DESACTIVACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN COMPLETA.	18
FUNCIÓN BOOSTER	18
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	18
LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	19
PROTECCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA	19
TEMPORIZADOR	19
TEMPORIZADOR	20
INSTALACIÓN	22
PREPARACIÓN DE LA ENCIMERA DEL MUEBLE PARA LA INCORPORACIÓN DE LA PLACA	22
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN A RAS DE ENCIMERA	23
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN EN EL AGUJERO DE MONTAJE	26
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	26
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	27
LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO	27
ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD	27
PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA	28
CÓDIGO DE ERROR	30
DATOS TÉCNICOS	31
GARANTÍA, SERVICIO POSVENTA	31
GARANTÍA	31



EN - Table of contents

NOTES ON SAFETY	33
TIPS ON SAVING ELECTRICITY	36
UNPACKING	37
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE	37
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE	38
OPERATE YOUR INDUCTION HOB	38
COOKWARE CHARACTERISTICS	38
PAN DETECTOR	39
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	40
YOUR APPLIANCE	41
CONTROL PANEL	41
OPERATION	42
CONTROL PANEL	42
TURN ON THE APPLIANCE	42
ACTIVATE COOKING ZONE AND SET THE HEAT SETTING.	42
DEACTIVATE COOKING ZONES	42
TURN OFF THE APPLIANCE	43
BOOSTER FUNCTION	43
RESIDUAL HEAT INDICATOR	43
LIMIT THE OPERATING TIME	44
AUTOMATIC SAFETY FEATURE	44
COOKING DURATION TIMER	44
MINUTE MINDER	45
INSTALLATION INSTRUCTIONS	46
MAKE THE WORKTOP RECESS	46
INSTALL THE INDUCTION HOB FLUSH WITH THE WORKTOP	47
INSTALL THE HOB IN THE OPENING	50
CONNECT APPLIANCE TO ELECTRICAL MAINS	50
CLEANING AND CARE	51
CLEANING AFTER EACH USE	51
REMOVE DIRT	51
TROUBLESHOOTING	52
ERROR CODES	53
SPECIFICATION	54
WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE	54
WARRANTY	54

PT- Índice

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	56
COMO POUPAR ENERGIA	59
DESEMPACOTAMENTO	60
ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS	61
INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE O APARELHO	62
PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DA PLACA DE INDUÇÃO	62
CARACTERÍSTICA DOS UTENSÍLIOS	62
DETECTOR DE PRESENÇA DE UM TACHO NO CAMPO DE INDUÇÃO	63
ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DA PLACA	64
O SEU APARELHO	65
PAINEL DE CONTROLO	65
USO	66
PAINEL DE CONTROLO	66
ATIVAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO	66
LIGAÇÃO DA ÁREA DE COZEDURA E AJUSTE DA POTÊNCIA	66
DESLIGAMENTO DAS ÁREAS DE COZEDURA	66
DESLIGAMENTO TOTAL DA PLACA DE INDUÇÃO	67
FUNÇÃO BOOSTER	67
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	67
LIMITE DO TEMPO DE FUNCIONAMENTO	68
SEGURANÇA AUTOMÁTICA	68
TIMER	68
TEMPORIZADOR	69
INSTALAÇÃO	70
PREPARAÇÃO DO TABULEIRO DO MÓVEL PARA O ENCASTRAMENTO DA PLACA	70
INSTALAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO AO NÍVEL DO TAMPO	71
INSTALAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO NO ORIFÍCIO DE MONTAGEM	74
LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA	74
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	75
LIMPEZA APÓS CADA UTILIZAÇÃO	75
REMOÇÃO DE SUJIDADE	75
PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS	76
CÓDIGO DE ERRO	78
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	79
GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA	79
GARANTIA	79

Estimado Cliente

Desde hoy las tareas diarias serán más fáciles que nunca. Un aparato **FAGOR**  es una combinación de facilidad de uso excepcional y excelente eficiencia. Después de leer las instrucciones, no tendrá ningún problema para el uso.

El equipo, al salir de la fábrica, fue sometido a una inspección rigurosa en los puestos de control en términos de seguridad y funcionalidad antes de ser embalado.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado. Guarde este manual para tenerlo siempre accesible.

Siga estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

Atentamente

FAGOR 
ELECTRODOMÉSTICO

INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD

- Antes del primer uso de la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso. De esta manera, nos aseguramos la seguridad y evitamos daños en la placa.
- El aparato ha sido diseñado sólo como un dispositivo para cocinar. Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible con los fines previstos y puede ser peligroso.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.
- El equipo y sus partes dispuestas se calientan al tiempo de uso. En caso de tocar los elementos calefactores hay que tener especial cuidado. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.
- El presente horno no debe ser usado por niños de 8 años de edad y mayores, personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento en caso de hacerlos bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de uso del aparato, enseñado por personas responsables de su seguridad. Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por los niños sin supervisión.
- Cocinar grasa o aceite en la placa de cocina sin supervisión puede ser peligroso y provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.
- Atención: Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.



- No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ni papel de aluminio, ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague el elemento calefactor de la placa con el sensor o la perilla correspondiente y no confíe en las indicaciones del detector de sartenes.
- El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para limpiar la placa, no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.
- Atención: No utilizar protectores para placas inadecuadas que impidan el acceso a la placa de inducción a los niños. EL uso de protecciones inadecuadas puede ocasionar accidentes.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo que emita, asegúrese de que esté asegurado el correcto funcionamiento del panel de control de la placa.
- La placa la debe conectar un instalador o electricista autorizado. No se aplica para placas con enchufe monofásico instalado de fábrica.
- El mobiliario donde la placa sea empotrada, debe ser resistente a una temperatura de alrededor de 100 °C. Esto se aplica a las carillas, bordes, superficies hechas de plásticos, adhesivos y barnices.
- La placa debe utilizarse únicamente después de empotrarla siguiendo este manual de instrucciones.
- Las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser realizadas por los especialistas. Las reparaciones realizadas por no especialistas causan un grave peligro.
- El dispositivo queda desconectado de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o el cable de alimentación se retire de la toma.
- El enchufe del cable de conexión debe estar disponible después de instalar la placa de inducción.

- Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato
- Las personas con dispositivos implantados que apoyan las funciones vitales (p. ej. marcapasos, bomba de insulina o un audífono) deben asegurarse de que el funcionamiento de estos dispositivos no se ven afectados por la placa de inducción (la zona de la frecuencia de la operación de la placa de inducción es de 20-50 kHz).
- En caso de fallo de tensión en la red, se restablecen todos los ajustes. Después del reinicio de la tensión en la red, se aconseja precaución. Si las zonas de cocción permanecen calientes aparecerá el indicador de calentamiento residual “H”.
- Si la toma está cerca de la zona de cocción, se debe tener cuidado de que el cable de la cocina no toque las zonas calientes.
- No utilice recipientes de plástico y papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas y pueden dañar la vitrocerámica.
- Los platos, sus ingredientes (especialmente: azúcar, ácido cítrico, sal) y el plástico no deben entrar en las zonas de cocción cuando están calientes.
- Al utilizar la placa de inducción, sólo se debe utilizar ollas y sartenes con fondo plano, sin bordes y rebabas, de lo contrario pueden surgir rayas duraderas del vidrio.
- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos. No es sensible ni al frío ni calor.
- Se debe evitar dejar caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de una botellita con especias puede conducir a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.



- No se debe colocar la placa por encima del horno sin ventilador, por encima del lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
- Si debajo de la placa de cocción hay un cajón o mueble con utensilios de cocina, estos pueden calentarse con el aire expulsado por el sistema de ventilación de la placa de inducción.
- Tenga en cuenta las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica.
- En caso de irregularidades en el trato de ella, no somos responsables en virtud de la garantía.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

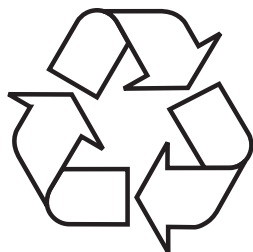


Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto de casa y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto se hace de la siguiente forma:

- Utilizar recipientes de cocción adecuados, cuyo diámetro de base esté ajustado al tamaño de la zona de cocción.

- Recuerde el uso de la tapa; de lo contrario, ¡el consumo de energía eléctrica aumentará significativamente!
- Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.
- La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.
- Evitar “mirar el puchero” de forma innecesaria.
- No empotrar la placa cerca de frigoríficos ni congeladores.

DESEMBALAJE



El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

¡Advertencia! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) a la hora de desembalar deben guardarse lejos del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE. Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos procedentes de hogares.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger el equipo eléctrico y electrónico gastado. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL APARATO

Principio de funcionamiento de una placa de inducción

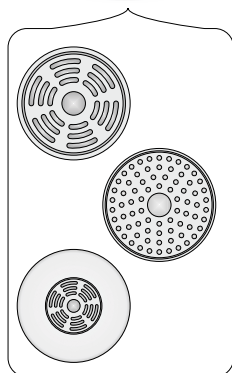
Debajo del cristal de la placa de inducción hay bobinas de inducción que generan un campo electromagnético. Al colocar una olla sobre un campo electromagnético, esta se calienta bajo la influencia de este campo. Recuerde que es importante usar las ollas que tienen el fondo adecuado.



En función de las ollas usadas y la potencia fijada durante la cocción, el aparato emite un silbido especial y es un fenómeno normal y no es base de reclamo.

Característica de los vasos

- Para comprobar que la olla es adecuada a su placa de inducción, compruebe que el fondo de la olla atrae al imán. Cuanto la fuerza de atracción es mayor, mejor es la olla.
- Siempre use ollas de alta calidad, con fondo idealmente plano. El uso de ollas del mismo tipo previene la creación de puntos de temperatura demasiado alta y puede tener efecto en la adhesión de la comida preparada a la olla. Las ollas y sartenes con paredes gruesas garantizan la perfecta distribución del calor. Un fondo cóncavo del recipiente o con el logotipo de fabricante muy profundo influirán negativamente en el control de temperaturas por el módulo de inducción y podrán causar el sobrecalentamiento de los recipientes.
- No use olla dañadas, por ejemplo, con un fondo deformado a consecuencia de temperatura excesiva.



- Si se utilizan ollas grandes con fondo ferromagnético (donde se atrae el imán) con un diámetro inferior al diámetro total de la olla, solo se calienta la parte ferromagnética de la olla. Esto ocasiona una situación en la que no es posible la distribución regular del valor en el vaso. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por causa de colocar en ella elementos de aluminio, por lo tanto, la cantidad de calor suministrada puede ser menor. Puede que pase que existan problemas con la detección del vaso o no esté detectado del todo. El diámetro de la parte ferromagnética del vaso deberá ser ajustada a la dimensión de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos de cocción. En caso cuando el vaso no esté detectado en la zona de cocción, pruebe en otra zona de cocción del diámetro respectivamente menor.

Detector de presencia de olla en el campo de inducción

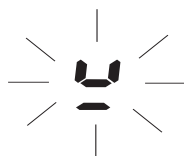
El detector de la olla está instalado en las placas con campos de inducción. Durante el funcionamiento de la placa, el detector de ollas genera automáticamente un campo electromagnético si detecta una olla adecuada en el campo. Y por tanto garantiza el ahorro energético.

- Si se coloca un recipiente adecuado en la zona de cocción, el nivel de potencia establecido se muestra en la pantalla correspondiente.
- La placa requiere el uso de ollas adecuadas, provistas de fondos ferromagnéticos (tabla de la pág. 15).

Si en el campo de cocción no se coloca una olla, o se coloca una olla inadecuada, en el display se visualizará el símbolo. La zona no se calienta.

Si durante 90 segundos no se detecte la olla, la operación de activación de la placa será cancelada.

Para apagar una zona de cocción, utilice el panel de control y no simplemente retirando los utensilios de cocina.



La calidad adecuada de las ollas es condición básica de obtener el buen rendimiento de trabajo de la placa de inducción. No utilice ollas vacías en las zonas de cocción, ya que se pueden sobrecalentar.



No se recomienda usar adaptadores de inducción externos.

- Para la cocción de inducción use solamente los vasos ferromagnéticos de tales materiales, como:
 - acero esmaltado
 - hierro fundido
 - platos de acero inoxidable para la cocción de inducción.
- La tapa de la olla a la hora de cocer previene la fuga del calor, con lo cual, el tiempo de calentamiento y el uso de electricidad es reducido .
- Fíjese en que el fondo de la olla permanezca seco. A la hora de rellenar la olla o a la hora de usar la olla recién sacada de la nevera compruebe que la superficie del fondo está completamente seca. Esto evitará ensuciar la superficie de la placa de inducción.



Marcado en vasos de cocina



Compruebe que la etiqueta lleva la marca informativa de que el recipiente es apto para usar en placas de inducción

Acero inoxidable

El recipiente fabricado con este material no será detectado.

Excepto los recipientes de acero ferromagnético

Aluminio

El recipiente fabricado con este material no será detectado.

Hierro fundido

Eficiencia alta

Advertencia: los recipientes pueden rayar la placa

Acero esmaltado

Eficiencia alta

Se recomienda usar ollas con fondo plano, grueso y liso

Vidrio

El recipiente fabricado con este material no será detectado.

Porcelana

El recipiente fabricado con este material no será detectado.

Las ollas de fondo de cobre

El recipiente fabricado con este material no será detectado.

El tamaño del menor recipiente útil para la zona de cocción es de:

Diámetro del campo de cocción (mm)	Diámetro mínimo del fondo de un recipiente (mm)
160	120
210	180

Los diámetros mínimos para los recipientes hechos con otros materiales diferentes al acero esmaltado pueden variar.

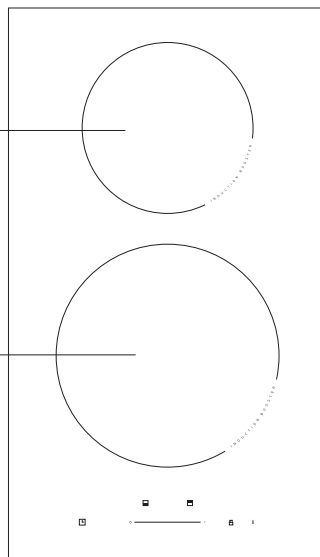
Antes del primer uso de la placa

- Limpiar precisamente la placa de inducción. La placa de inducción tiene superficie de vidrio, por lo tanto, trátala con cuidado adecuado.
- Después del primer arranque del aparato pueden salir olores. En tal caso se debe activar la ventilación o abrir la ventana de la habitación. La aparición de olores es temporal.

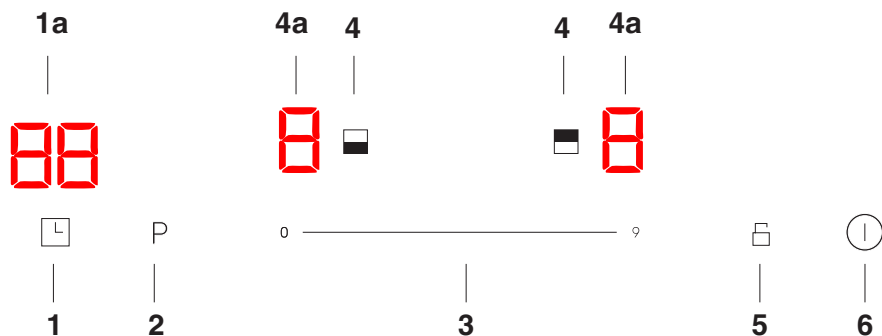
SU DISPOSITIVO

Zona de cocción por inducción
booster (trasera) Ø 160 mm

Zona de cocción por inducción
booster (delantera) Ø 210 mm



Panel de control



- 1 - Sensor del reloj
- 1a - Indicador del reloj
- 2 - Sensor de función Booster
- 3 - Sensor slider de selección de potencia/tiempo

- 4 - Sensor de la zona de cocción
- 4a - Indicador de la zona de cocción
- 5 - Sensor de bloqueo del panel de control
- 6 - Sensor de encendido/apagado

USO

Panel de control

- Tras conectar la placa de inducción a la red eléctrica, se emitirá una señal acústica y todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, indicando que la placa ha entrado en estado de espera (standby).
- La placa de inducción está equipada con sensores electrónicos que activamos pulsándolos con un dedo durante 1 segundo como mínimo.
- Cada vez que el usuario pulse el sensor, se emitirá una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.



No coloque ningún objeto sobre los sensores del panel de control. Preste especial atención a que durante la cocción las ollas no sobresalgan del contorno de la zona de cocción. Si coloca la olla demasiado cerca del panel de control o lo cubre por completo, se activará el procedimiento de seguridad y se apagará automáticamente la placa de inducción.

Encendido de la placa de inducción

Mantenga presionado durante al menos 3 segundos el sensor de encendido/apagado . Todos los indicadores mostrarán "-" y la placa de inducción entrará en modo de espera.

Encendido de una zona de cocción y ajuste de su potencia

- Activar la placa de inducción mediante el sensor .
- Colocar el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada y tocar el sensor de dicha zona.
- La olla se detecta automáticamente y el indicador  correspondiente de la zona de cocción seleccionada comenzará a parpadear mostrando la cifra «0», lo cual significa que la zona seleccionada está activa y se puede configurar la potencia.
- La potencia se puede ajustar mediante el slider, seleccionando el valor preferido en el sensor. También se puede deslizar el dedo sobre el sensor para adaptar la potencia de calentamiento (la potencia seleccionada se visualiza en el indicador de la zona).
- La zona de cocción ya está activada.



Si en un plazo de 1 minuto desde el encendido de la placa no se establece la potencia adecuada para una zona de cocción, la placa se desactivará automáticamente.

Desactivación de las zonas de cocción

Puede desactivar la zona de cocción haciendo una de las siguientes actividades:

1. Para desactivar la placa de inducción mediante el sensor .
2. Tocar el sensor de la zona de cocción activa y, a continuación, ajustar la potencia de calentamiento al valor "0" deslizando el dedo sobre el sensor slider. El indicador de la zona de cocción seleccionada debe mostrar "0".

Desactivación de la placa de inducción completa.



La placa de inducción se encuentra operativa cuando al menos una zona de cocción está activada

- La desactivación de la placa de inducción se efectúa manteniendo pulsado el sensor ①.



Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción aparece la letra "H" o "h" – símbolo de calentamiento residual. La descripción del símbolo se encuentra en la siguiente parte del manual.

Función Booster

La función Booster incrementa temporalmente la potencia de la zona de cocción. El nivel de potencia se puede ajustar en un rango de 1 a P, donde P es el nivel de potencia máximo posible.

Activación de la función Booster:

- Colocar el recipiente sobre la zona de cocción con función Booster.
- Tocar el sensor de dicha zona de cocción.
- La función Booster se activa pulsando el sensor «P». La letra "P" se visualizará en el indicador de la zona de cocción.

Desactivación de la función Booster:

- Tocar el sensor de la zona de cocción con la función Booster activada.
- Pulsar el sensor de la función Booster "P" o modificar el nivel de potencia mediante el sensor slider.
- La función ha sido desactivada.



La función Booster puede operar durante un máximo de 5 minutos, tras lo cual el nivel de potencia se reducirá automáticamente al nivel 9.

Bloqueo del panel de control

Mediante la función de bloqueo del panel de control, es posible bloquear el manejo de la placa de inducción, por ejemplo, para evitar la manipulación por parte de niños o durante la limpieza. Cuando el panel de control está bloqueado, todos los elementos de control, excepto el sensor ① quedan inhabilitados. Para activar el bloqueo, pulse el sensor ; para desactivarlo, manténgalo pulsado. Cuando la función de bloqueo está activa, el indicador del temporizador mostrará "Lo"



Con la placa de inducción encendida y bloqueada, es posible desactivarla inmediatamente manteniendo pulsado el sensor ①.

Indicador de calor residual

Después de terminar la cocción, el vidrio de la placa de inducción en el área de la zona de cocción dada sigue caliente, esto se llama calor residual.

Si la temperatura del cristal es elevada, en el indicador de dicha zona se visualizará el símbolo "H"





¡Durante el funcionamiento del indicador de calor residual, no se puede tocar la zona de calentamiento debido a la posibilidad de quemaduras ni colocar objetos sensibles al calor!

Limitación del tiempo de funcionamiento

La zona de cocción se desactivará automáticamente transcurrido un tiempo predefinido, el cual depende del nivel de potencia seleccionado. Se trata de una función de seguridad que no puede ser deshabilitada.

El tiempo máximo de trabajo es fijado individualmente en función de los niveles aplicados durante la cocción. Si aplicas solamente un nivel de cocción durante el tiempo más largo de cocción, el tiempo máximo será limitado de conformidad con la tabla:

Nivel de potencia de cocción	Máximo tiempo de funcionamiento
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Después de conseguir el tiempo máximo de cocción, la zona de inducción se apaga automáticamente y en el indicador de la zona aparece el símbolo de calor residual. El tiempo máximo de trabajo se refiere a una zona separada.

Protección de seguridad automática

El sensor instalado en la placa de inducción mide continuamente la temperatura de su superficie. Si la temperatura es excesivamente alta, la placa se desactivará automáticamente.

Cuando la temperatura superficial de la placa retorne al nivel normal, la placa de inducción estará disponible de nuevo para su utilización.

Temporizador

El reloj facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de los campos de cocción.

La función de temporizador solo puede ser activada durante la cocción (cuando la potencia de calentamiento de la zona es superior a "0"). La función de temporizador puede ser aplicada simultáneamente a varias zonas de cocción

Para configurar el tiempo del programador:

- Tocar el sensor de la zona de cocción para la cual se desea configurar el temporizador.
- Pulsar el sensor del temporizador  – el indicador mostrará "00" y el dígito de las unidades (último dígito) comenzará a parpadear.
- Utilizar el sensor slider para ajustar el valor del dígito de las unidades que parpadea.
- Pulsar de nuevo el sensor del temporizador  – el dígito de las decenas comenzará a parpadear.
- Utilizar el sensor slider para ajustar el valor del dígito de las decenas que parpadea.
- Una vez establecido el tiempo, la cuenta regresiva se iniciará automáticamente. El tiempo restante se visualizará en el indicador.



Un diodo rojo aparecerá en la esquina inferior derecha del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción, señalizando que el temporizador ha sido activado para esa zona.

- Cuando el tiempo de cocción configurado haya transcurrido, la zona de cocción se desactivará automáticamente, se emitirá una señal acústica breve, y el indicador del temporizador mostrará "- -". Las demás zonas de cocción continuarán operativas si han sido activadas previamente.
- Para fijar la función del programador para la siguiente zona, siga los pasos de arriba y seleccione, en primer lugar, la zona diferente que la zona seleccionada por primera vez. La función de temporizador se puede establecer para cada zona.
- En cualquier momento es posible modificar el tiempo programado pulsando el sensor del temporizador , y, a continuación, ajustando el tiempo mediante el sensor slider.



Si la función de temporizador se configura para más de una zona de cocción, se mostrará el tiempo más corto, y el diodo junto al indicador de dicha zona parpadeará. Tras el vencimiento del tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se desactivará, luego se mostrará el nuevo tiempo de temporizador más corto y el diodo de la zona correspondiente parpadeará.



Pulsando cualquier sensor de zona de cocción, el tiempo correspondiente se visualizará en el indicador del temporizador.

Para desactivar el temporizador prematuramente:

- Tocar el sensor de la zona de cocción para la cual se desea desactivar el temporizador.
- Pulsar el sensor del temporizador  – el indicador comenzará a parpadear.
- Utilizar el slider para ajustar el temporizador a "00" – esto provocará su desactivación.

Temporizador

La función del temporizador se utiliza para contar hacia atrás el tiempo programado. Esta función no controla las zonas de cocción.

Para ajustar el temporizador es necesario:

- Asegurarse de que la placa de inducción esté encendida y que el sensor de la zona de cocción no esté activo (el indicador de la zona "-" no parpadea).



El minutero puede configurarse antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.

- Pulsar el sensor del temporizador  – el indicador mostrará "00" y el dígito de las unidades (último dígito) comenzará a parpadear.
- Utilizar el sensor slider para ajustar el valor del dígito de las unidades que parpadea.

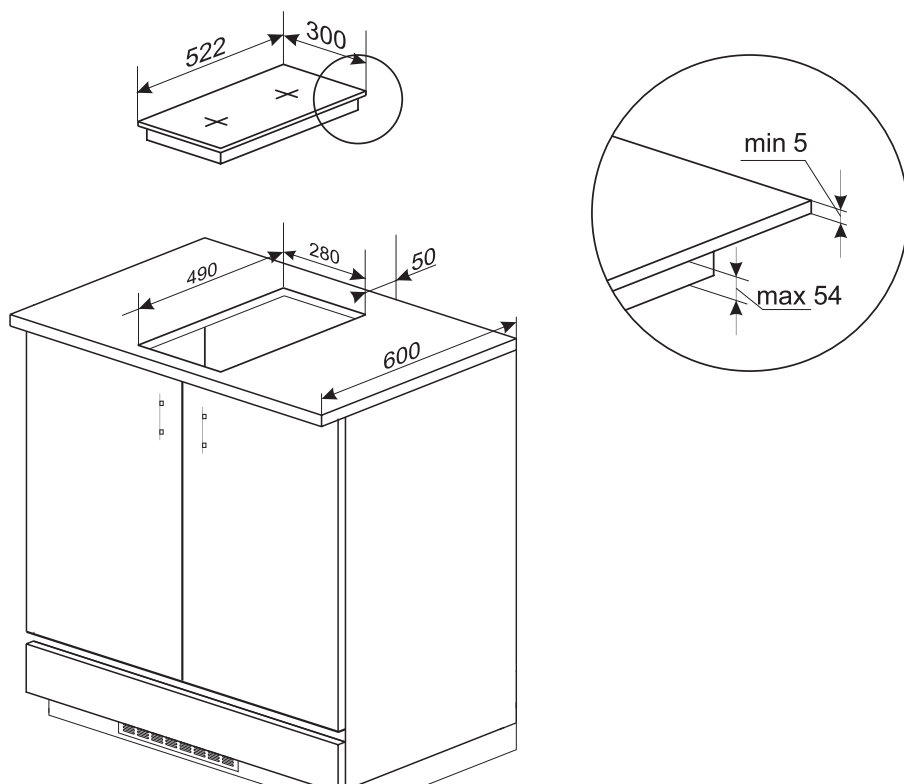


- Pulsar de nuevo el sensor del temporizador  – el dígito de las decenas comenzará a parpadear.
- Utilizar el sensor slider para ajustar el valor del dígito de las decenas que parpadea.
- Una vez establecido el tiempo, la cuenta regresiva se iniciará automáticamente. El tiempo restante se visualizará en el indicador.
- Cuando el tiempo establecido haya transcurrido, se emitirá una señal acústica durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".
- En cualquier momento se puede modificar el tiempo programado del minuterero pulsando el sensor del temporizador , y, a continuación, ajustando el tiempo mediante el sensor slider.

INSTALACIÓN

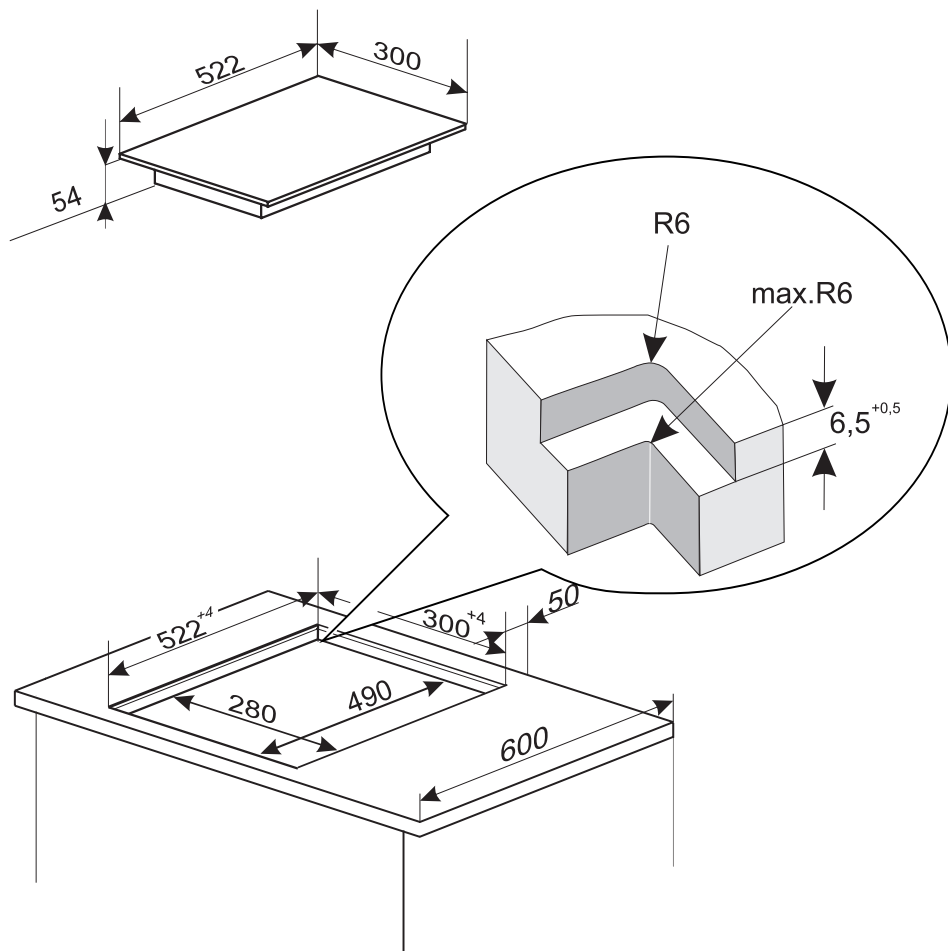
Preparación de la encimera del mueble para la incorporación de la placa

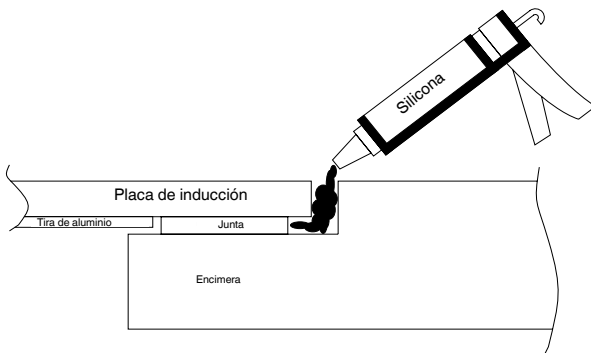
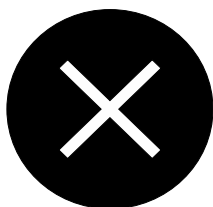
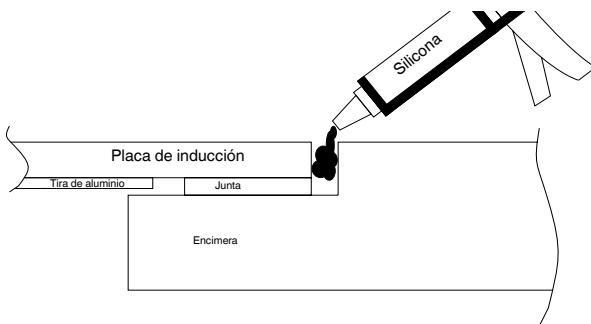
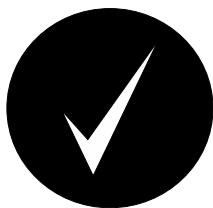
- La encimera debe ser plana y bien nivelada. Debe sellarse y asegurarse la encimera en relación a la pared para prevenir las inundaciones y la humedad.
- Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. De lo contrario, contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Los bordes del agujero deben ser resistentes a la absorción de la humedad mediante un material adecuado.
- El agujero de la encimera debe ser realizado de conformidad con las dimensiones que se dan en la figura de abajo (unidad [mm]):



Instalación de la placa de inducción a ras de encimera

- La abertura en la encimera debe ejecutarse conforme a las dimensiones especificadas en el esquema inferior.





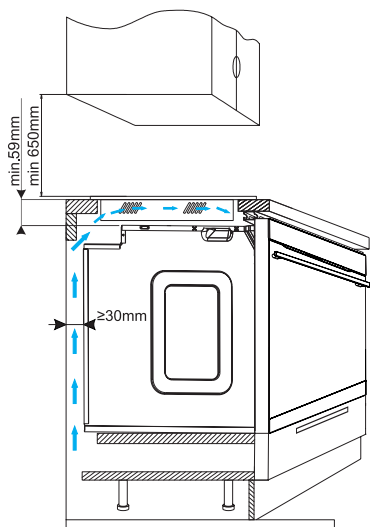
Advertencia: El fabricante no asume responsabilidad por daños derivados de una instalación incorrecta de la placa de inducción en la encimera, especialmente por la adherencia permanente de la placa a la encimera desde la parte inferior.

Consejos para el instalador

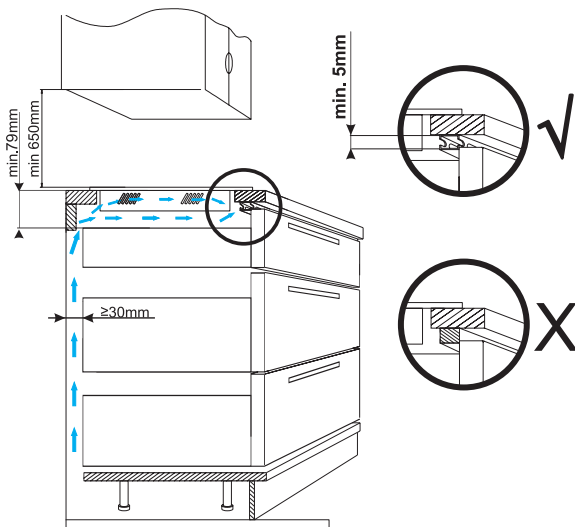
- Es óptimo montar la placa de inducción a ras de una encimera de piedra o de azulejos cerámicos.
- La junta dispuesta en la parte inferior del borde de la placa de inducción debe impedir que el sellador de silicona penetre bajo el canto de la placa. Si fuera necesario retirar la placa de la abertura, utilice un cuchillo afilado para cortar la silicona alrededor de la placa de inducción. Si la silicona penetra bajo la junta y accede al cristal de la placa, no será posible cortar la silicona, y el intento de retirar la placa podría resultar en la fractura del vidrio cerámico.
- El sellador de silicona empleado para el sellado de los bordes debe resistir una temperatura mínima de 160°C.
- Se recomienda cubrir los bordes expuestos de la abertura en la encimera con un barniz adecuado (p. ej., barniz con base de silicona) que proteja contra la penetración de humedad.
- Ciertos selladores de silicona pueden ocasionar decoloración en la piedra natural.
- Se debe cumplir estrictamente con las dimensiones especificadas en el esquema de montaje.
- En caso de avería de la placa de inducción, se debe contactar con el instalador para proceder a su extracción de la encimera antes de la llegada del técnico de servicio para ejecutar la reparación.



Opción 1



Opción 2



Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.

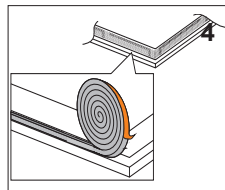
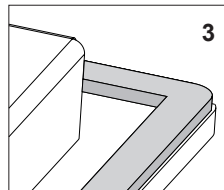
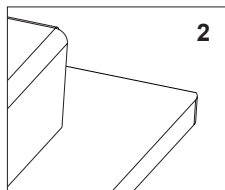
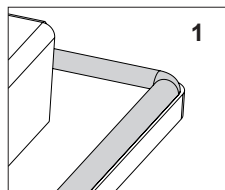
Instalación de la junta

Dependiendo del modelo, la junta vendrá instalada de fábrica (fig. 1).

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

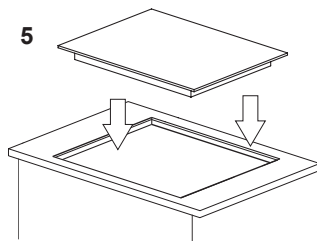
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

Para ello, retire primero la película protectora de la junta y, a continuación, adhiérala lo más cerca posible del borde de la placa de cocina (fig. 3, 4).



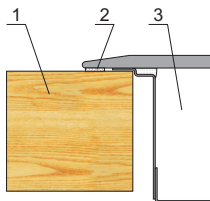
Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.

Introduzca la placa en el orificio del mueble. Colóquela simétricamente de forma que la distancia entre la placa y el borde de la encimera sea uniforme en cada lado (fig. 5).



Instalación de la placa de inducción en el agujero de montaje

- limpiar la encimera de polvo, colocar la encimera en el orificio y apretarla fuerte contra la encimera,



- 1 - encimera
- 2 - junta de la placa
- 3 - vitrocerámico

Conexión a la red eléctrica



La placa de inducción tiene un conducto conectado de forma fija con el contacto protector y puede estar conectada a la toma de 240 V ~ 60 Hz con protector. El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con el fusible de 16 A.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El cuidado en la limpieza de la placa por parte del usuario y su mantenimiento adecuado, tienen un impacto significativo en la extensión de su vida útil.

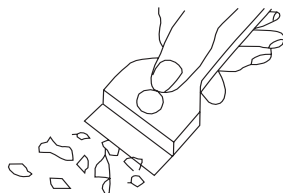


Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos o arena para fregar o esponja con una superficie áspera. No utilice limpiadores de vapor.

Limpieza después de cada uso

- **Suciedad ligera sin quemar**

Limpiar con un paño húmedo sin detergente. La aplicación de detergente para los platos puede causar decoloración azulada. Estas manchas difíciles no pueden ser eliminadas siempre con la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.



- **Suciedad muy adherida**

Retirar con un raspador afilado. Luego limpiar la vitrocerámica con un paño húmedo.

Eliminación de suciedad

- Eliminar las manchas ligeras de color perla (residuos de aluminio) de la placa enfriada con un agente limpiador especial. Las manchas claras de color de perla (residuos de aluminio)
- Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en los grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, en las tiendas de alimentación y en salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en las tiendas de accesorios de pintura.
- Nunca aplique el detergente encima de la placa caliente.
- Después de aplicar el agente limpiador, se recomienda dejar que se seque antes de limpiarlo con un paño húmedo. Alternativamente, los restos de detergente que queden deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa. De lo contrario, pueden ser corrosivos y dañar permanentemente la superficie de la placa de inducción..



El manejo incorrecto de la vitrocerámica no es motivo de reclamación.



Los arañazos en la placa de inducción y la decoloración de la superficie no afectan al correcto funcionamiento de esta.

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia se debe:

- apagar la placa con el sensor adecuado, si es posible,
- Desconectar la fuente de alimentación apagando el fusible o retirando el enchufe de la toma,
- Informar de la reparación al servicio técnico.
- Algunas averías leves las puede resolver usted mismo, siguiendo las indicaciones presentadas en la tabla a continuación. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, compruebe los puntos correspondientes de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
El dispositivo no se active.	No hay alimentación.	Verificar el fusible, sustituirlo en caso de estar fundido.
Los sensores no responden al contacto.	El aparato no está encendido	Encienda el aparato
	Contacto del sensor demasiado breve (inferior a un segundo)	Mantener pulsado el sensor
	Múltiples sensores pulsados simultáneamente	Pulsar siempre un solo sensor (a excepción de cuando la zona de cocción esté desactivada).
El dispositivo no responde y emite una señal acústica prolongada.	Uso inapropiado (contacto con sensores incorrectos o pulsación de sensores demasiado breve)	Reconectar la placa de cocción
	Las zonas de los sensores están cubiertas o sucias	Destapar o limpiar las zonas de los sensores
El dispositivo se desactiva automáticamente	Ningún sensor ha sido pulsado durante 10 segundos tras la activación del dispositivo.	Activar el dispositivo y establecer inmediatamente la potencia de calentamiento
	Las zonas de los sensores están cubiertas o sucias	Destapar o limpiar las zonas de los sensores

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
Una zona de cocción individual se desactiva y se visualiza el indicador de calor residual "H".	Tiempo de cocción limitado	Volver a conectar la zona de cocción
	Las zonas de los sensores están cubiertas o sucias	Destapar o limpiar las zonas de los sensores
	Sobrecalentamiento de los componentes electrónicos	
El indicador de calor residual se apagó, a pesar de que las zonas de cocción están calientes	Fallo de alimentación o desconexión del dispositivo de la red eléctrica	El indicador de calor residual se visualizará de nuevo en la siguiente activación y desactivación del dispositivo
La superficie de la placa de inducción está agrietada.	¡Peligro! Desconectar el dispositivo inmediatamente o desactivar el interruptor principal del circuito. Solicitar la reparación en el centro de servicio más cercano.	
La placa de inducción emite un tono.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración está operativo para enfriar la electrónica interna.	
La placa de inducción emite sonidos de siseo y silbido.	Esto es normal. Cuando se utilizan varias zonas de cocción a máxima potencia, la placa emite siseos y silbidos debido a las frecuencias empleadas para alimentar las bobinas de inducción.	
Cuando el problema persista.	Desconectar el dispositivo inmediatamente o desactivar el interruptor principal del circuito (fusible). Solicitar la reparación en el centro de servicio más cercano. ¡Importante! El usuario es responsable del funcionamiento correcto del dispositivo y de mantenerlo en buenas condiciones. En caso de solicitar asistencia técnica a causa del manejo incorrecto del dispositivo, el usuario asumirá los costos incurridos, incluso bajo garantía. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de esta instrucción.	

CÓDIGO DE ERROR

Durante el funcionamiento del dispositivo, puede aparecer un código de error en el indicador. Consulte la tabla a continuación para obtener información detallada:

CÓDIGO	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
E4/E5	Sensor de temperatura dañado	Se debe contactar con el centro de servicio
E7/E8	Sensor de temperatura del transistor defectuoso	
E2/E3	Tensión de alimentación incorrecta	Verificar que la tensión de alimentación sea la correcta.
E6/E9	Recalentamiento de la placa	Esperar a que la placa se enfríe antes de reutilizarla.



DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potencia nominal de las placas:	3,6 kW
Modelo:	3MI-21BC
Potencia de las zonas de inducción:	
- zona de cocción por inducción Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- zona de cocción por inducción Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Dimensiones [mm]:	300 x 522 x 59
Peso [kg]:	ca. 5,5 kg

Consumo de energía en modo de espera [W]	-
Consumo de energía en modo apagado [W]	0,5
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	20

Cumple con los requisitos de la norma EN 603351; EN 6033526 en vigor en la Unión Europea.

GARANTÍA, SERVICIO POSVENTA

Garantía

Servicios de garantía según la tarjeta de garantía. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso incorrecto del producto.



El fabricante del equipo sugiere que todas las reparaciones y ajustes sean realizados por el Servicio de Fábrica o el Servicio Autorizado del Fabricante. Las reparaciones deben ser realizadas solamente por la persona que tiene formación adecuada.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **FAGOR**  is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

FAGOR 
ELECTRODOMESTICO



NOTES ON SAFETY

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- The appliance is intended for household use only. Any other use (e.g. heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.
- Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.
- Note. If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, turn off the hob element with its control sensor or button and do not rely solely on the pan detector.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.
- Note. Do not use unsuitable hob guards that prevent children from accessing the induction hob. Use of unsuitable hob guards can cause accidents.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by an electrician or an authorised installer. This requirement does not apply to hobs with a factory-installed single-phase electrical wall plug.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The hob should only be used after it has been built in, in accordance with this operating instructions.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- The power cord wall plug must be accessible after induction hob has been installed for easy disconnection.
- Children shall not play with the appliance.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. As long as the heating zones are hot, the display will show the "H" residual heat indicator.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure



the cord does not touch any hot areas.

- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.
- Make sure that food (especially sugar, citric acid, salt) and plastic utensil do not get in contact with hot cooking zones.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- The induction hob's cooking surface is durable and resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage to ceramic surface occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not install the hob over a heater lacking a fan, a dishwasher, a refrigerator, a freezer or a washing machine.
- If there is a drawer or cabinet with kitchen utensils under the induction hob, they may become warm from the air expelled by the hob's cooling fan.
- Please follow the instructions for care and cleaning of ceramic surface.
- In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

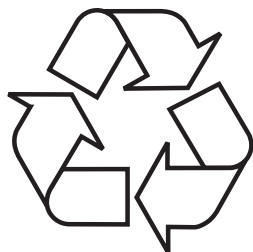
TIPS ON SAVING ELECTRICITY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use cookware with a base that matches the size of the cooking zone.
- Cover your pans when possible to reduce energy consumption.
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.

All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.

 The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.

Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

Operate your induction hob

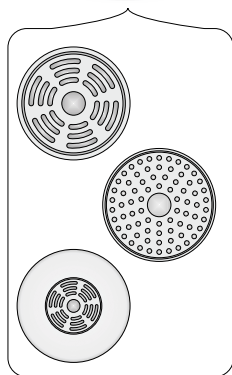
Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This electromagnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use cookware with a suitable base.



Depending on the cookware used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the cookware is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the cookware.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.
- When you use large ferromagnetic base cookware (where the magnet is attracted), whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



ble to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.

Pan detector

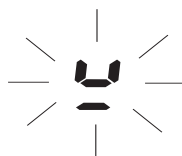
Induction hobs feature a pan detector. The hob will detect the presence of a suitable pan placed on a cooking zone and automatically activate it. This helps save electricity.

- If a suitable cookware is placed on the cooking zone, the set power level is shown on the corresponding display.
- The induction hob requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table on page 40).

If cookware is not placed on a cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol shown beside is displayed. The cooking zone does not operate.

If cookware is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.

Use the control panel to turn off a cooking zone and do not rely just on removing the cookware from the hob.



The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking. Using empty cookware on the cooking zones may cause them to overheat.



It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:
 - enamelled steel
 - cast iron
 - special stainless steel cookware designed for induction cooking.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling cookware or when using cookware taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the induction hob.



Kitchen cookware marking



Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.

Stainless Steel

Cookware made of this material will not be detected
With the exception of the ferromagnetic steel cookware

Aluminum

Cookware made of this material will not be detected

Cast iron

High efficiency

Note: cookware can scratch the hob surface

Enamelled steel

High efficiency

Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended

Glass

Cookware made of this material will not be detected

Porcelain

Cookware made of this material will not be detected

Cookware with copper base

Cookware made of this material will not be detected

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter [mm]	Minimum diameter of the cookware base [mm]
160	120
210	180

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

Before using the appliance for the first time

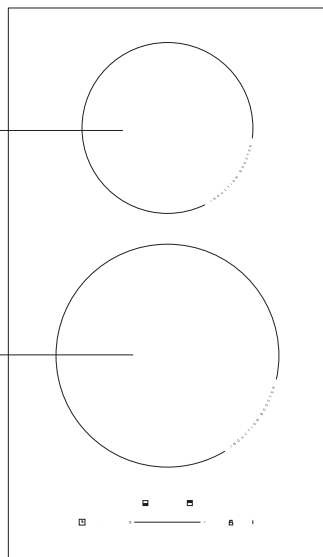
- Thoroughly clean the induction hob. The induction hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

YOUR APPLIANCE

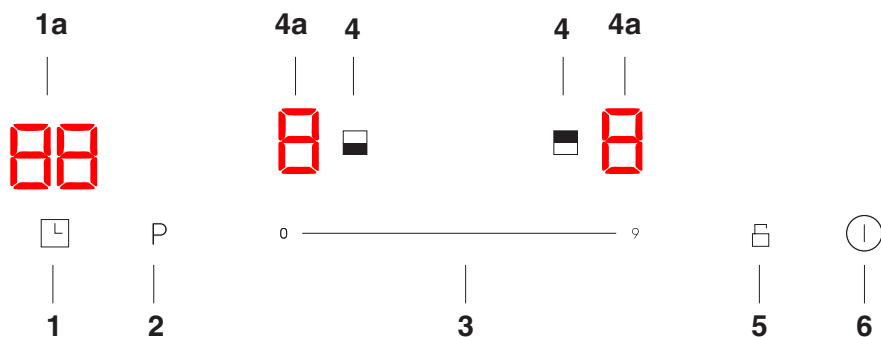


Induction cooking zone
booster (rear) Ø 160 mm

Induction cooking zone
booster (front) Ø 210 mm



Control Panel



- 1 - Timer sensor
- 1a - Timer display
- 2 - Booster control touch sensor
- 3 - Power / time selection sensor - slider

- 4 - Cooking zone selection sensor
- 4a - Cooking zone indicator
- 5 - Child Lock touch sensor
- 6 - On/Off

OPERATION

Control Panel

- Upon connection to the mains, the induction hob will beep, and all indicators will briefly illuminate for one second before turning off, signalling standby mode.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Each time you touch the sensor, you will hear a beep. It is not possible to turn off the acoustic beeps.



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the induction hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off  sensor for at least 3 seconds. All indicators will show “-” and the induction hob will be in standby mode.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the induction hob with the  sensor.
- Place the cookware on the selected cooking zone, then touch the corresponding sensor.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display  will show flashing “0.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.
- Use the slider sensor to select your preferred heat setting. Adjust the power by sliding your finger across the sensor and the selected heat setting appears on the relevant cooking zone indicator.
- The cooking zone operates.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 1 minute of activating the appliance, it will turn off automatically.

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

1. Turn off the induction hob with the  sensor.
2. Touch the sensor of the active cooking zone and then, by moving your finger on the slider sensor, set the heat setting to “0.” The indicator of the selected cooking zone should show “0.”



Turn off the appliance



The induction hob operates when at least one cooking zone is on.

- Touch and hold the ① sensor to turn off the appliance.



If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or "h" to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Booster function

The Booster function temporarily increases the power of the cooking zone. The power level can be set from 1 to P, where P is the highest possible power level.

Enable the Booster function:

- Place the cookware on a cooking zone that has the Booster function.
- Touch the sensor of the desired cooking zone to activate it.
- Touch the "P" sensor to activate the Booster function. The letter "P" will appear on the cooking zone indicator.

Disable the Booster function:

- Touch the sensor of the cooking zone with the Booster function activated.
- Press the Booster function sensor "P" or change the heat setting using the slider sensor.
- The function has been disabled.



The Booster function is limited to 5 minutes of continuous operation, at which point the heat setting automatically drops to 9.

Child lock

The Child Lock function disables all induction hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. When the Child Lock function is enabled, all controls are disabled except the ① sensor. To activate the Child lock, press sensor ; to deactivate it, press and hold it. When the Child Lock function is activated, the timer indicator will display "Lo."



When the induction hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the ① sensor.

Residual heat indicator

When you have finished cooking, the cooking zones' glass is still hot and this is known as residual heat.

If the glass surface is hot, the "H" is shown on the cooking zone display.



When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.

Limit the operating time

The cooking zone will turn off automatically after a certain period of time, which depends on the heat setting set. This is a safety feature that cannot be disabled.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Automatic safety feature

A temperature sensor installed in the induction hob measures its surface temperature. If the temperature is too high, the hob will turn off automatically. Once the hob surface cools down, you can use the induction hob again.

Cooking Duration Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). The Timer function can be used for several cooking zones simultaneously.

To set the timer:

- To set the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the  timer sensor and the display will show "00" and the right digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Touch the  timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.



Once timer is activated, a red dot will appear in the lower right corner of the cooking zone heat setting indicator.

- When the set cooking time elapses, the cooking zone will automatically turn off, a short beeping will sound, and the timer indicator will show "--". Other cooking zones will continue to operate if they are already on.



- To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. The Timer function can be set for each cooking zone.
- You can adjust the programmed time at any point by touching the  timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.



If multiple zones have a timer set, the display shows only the shortest time and the dot next to that cooking zone's indicator will flash. After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will turn off and the new shortest remaining time of the timer will be displayed and the dot of the corresponding cooking zone will flash.



Touch any cooking zone sensor and the corresponding time will be displayed on the timer indicator.

To deactivate the Timer immediately:

- To deactivate the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the  timer sensor – the indicator will start flashing.
- To turn off the timer use the slider to set the time to “00.”

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set minute minder:

- Make sure that the induction hob is turned on and the cooking zone sensor is not active (the “-” zone indicator is not flashing).



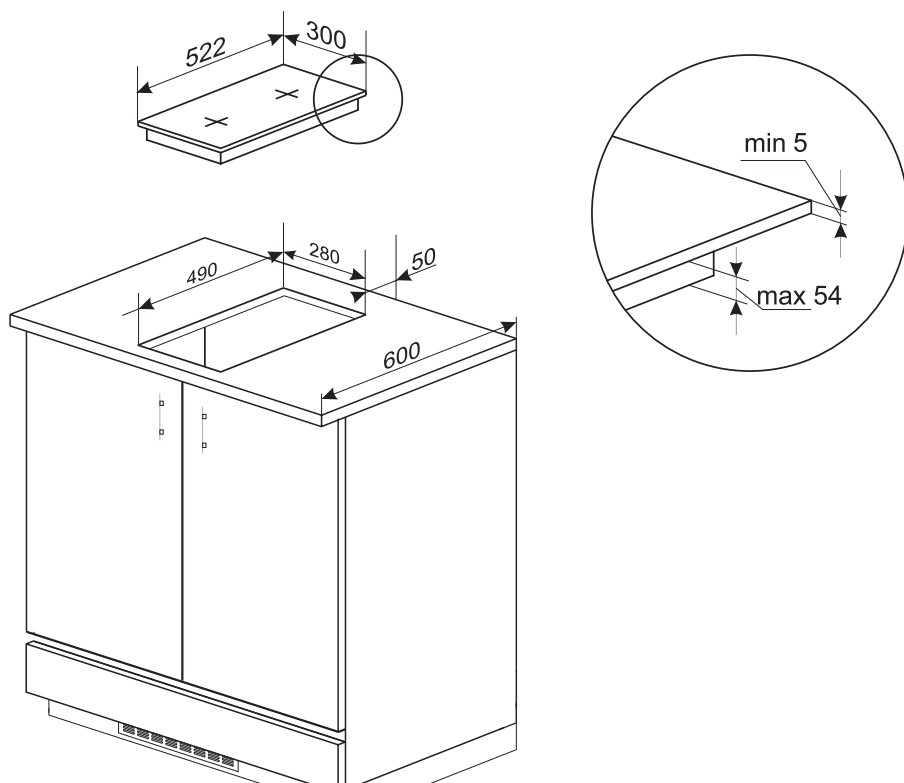
You can set the timer before or after you have finished setting the cooking zone heat setting.

- Touch the  timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Touch the  timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
- When the set time elapses, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “- -”.
- You can adjust the programmed Minute Minder time at any point by touching the  timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Make the worktop recess

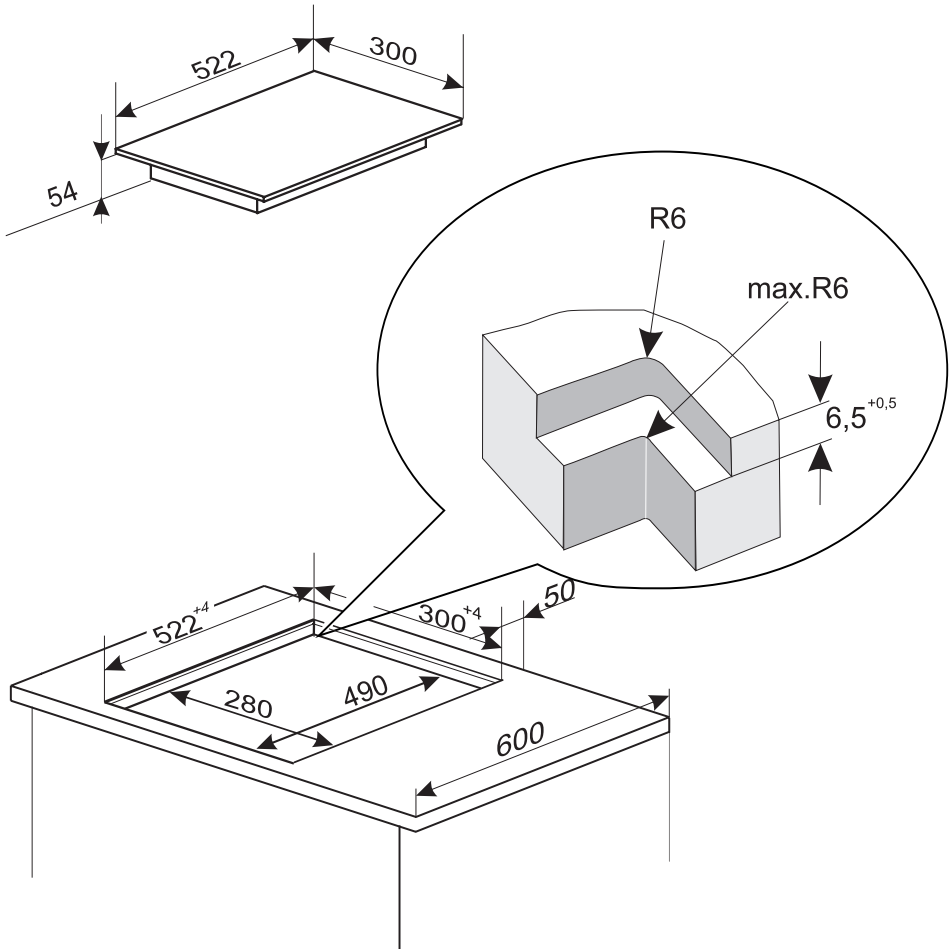
- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):

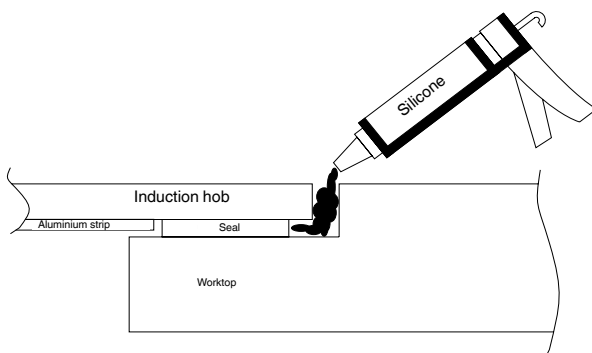
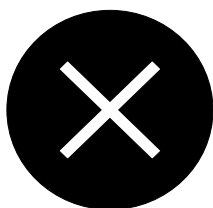
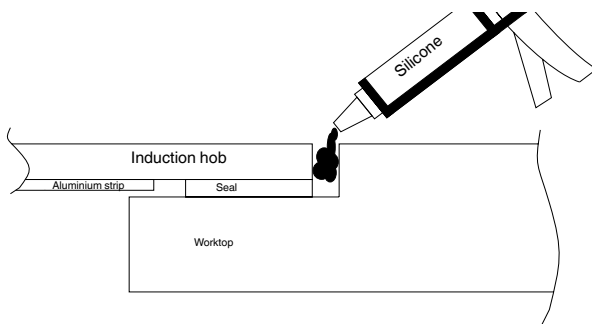




Install the induction hob flush with the worktop

- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.





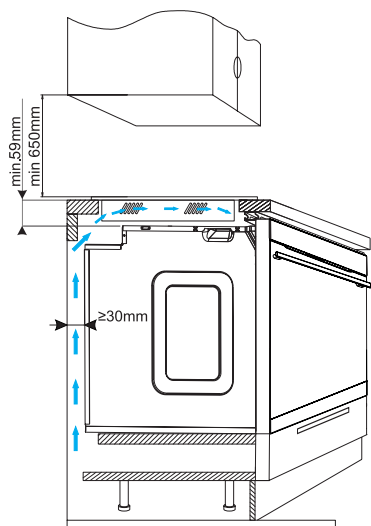
Note! The manufacturer is not liable for damage caused by incorrect hob installation, especially damage resulting from permanently gluing the hob to the worktop from below.

Tips for the installer

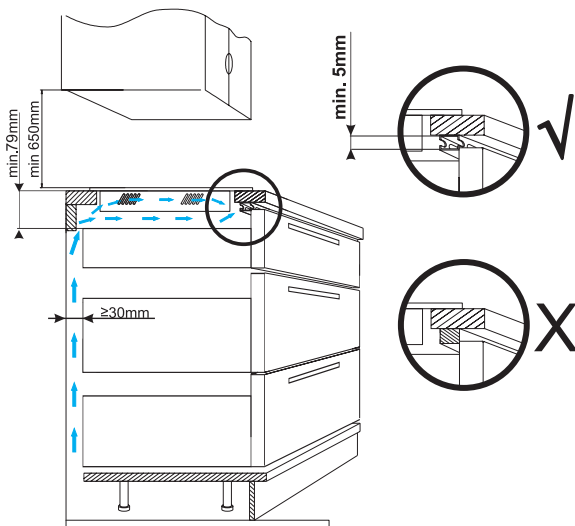
- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The seal on the induction hob's underside edge prevents silicone from getting under the rim. If you need to lift the hob out of the opening, you must first cut the silicone seal around the rim using a sharp knife. If silicone gets past the seal and under the hob's glass, it will be impossible to cut out, and any attempt to remove the hob may crack the ceramic glass.
- The silicone used to seal the edges must be resistant to temperature of at least 160°C.
- To prevent moisture penetration, seal the exposed worktop edges using a suitable coating, such as a silicone-based varnish.
- Some silicones may cause discolouration of natural stone.
- The dimensions provided in the assembly drawing must be strictly followed.
- If your induction hob fails, please ensure it is safely removed from the worktop before the service technician arrives for the repair.



Option 1



Option 2



Do not install the hob above the oven without ventilation

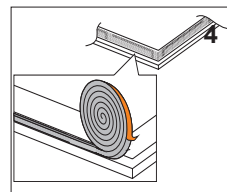
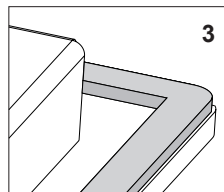
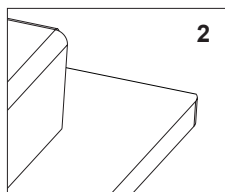
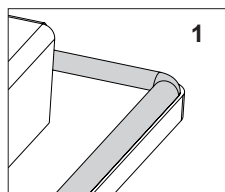
Install the gasket

Depending on the model, the gasket is installed by the manufacturer (Fig. 1)

If the gasket has not been installed by the manufacturer, proceed as follows:

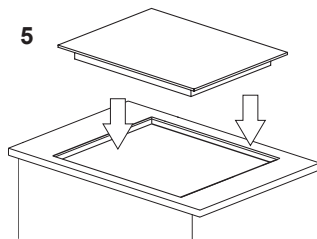
Before installing the appliance in the worktop opening, apply the gasket provided underneath the appliance rim (Fig. 2).

To do this, first remove the protective film from the gasket and then apply it as close as possible to the edge of the appliance rim (Fig. 3, 4).



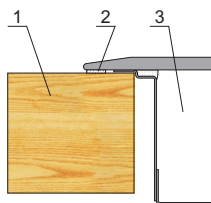
Do not install the appliance without the seal.

Place the hob symmetrically in the opening in such a way that the gaps between the hob and the edge of the worktop are equal on all sides (fig. 5).



Install the hob in the opening

- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.



- 1 - worktop
- 2 - hob flange gasket
- 3 - ceramic glass

Connect appliance to electrical mains



The induction hob has a permanently attached power cord with protective earth contact, and can only be connected to a 220-240 V ~ 50/60 Hz outlet with protective earthing pin. Wall power outlet circuit should be protected with a 16 A fuse.

CLEANING AND CARE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

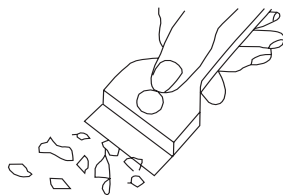


When cleaning ceramic surface, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam cleaning appliances.

Cleaning after each use

- **Unburned, light food residues**

Wipe off with a damp cloth without a detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.



- **Dry sticking food residues**

Remove with a sharp scraper. Then wipe the ceramic glass with a damp cloth.

Remove dirt

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special detergent. Limestone residue (e.g. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special detergent.
- Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.
- Never apply a detergent on the hot cooking zone.
- After applying the cleaner let it dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, these may be corrosive and permanently damage the surface of the hob.



Improper handling of the ceramic glass is not covered by the warranty.



Scratches and surface discolouration do not affect proper operation of the induction hob.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- If possible, turn off the hob with the on/off a sensor
- Disconnect the power supply by switching off the fuse or unplugging the appliance from the electrical outlet
- Call a Service Centre to have the appliance repaired
- By following the instructions given in the table below, you can correct some minor issues. Please check all points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not turn on	No power	Check the fuse, replace if blown.
Sensors do not respond to touch	The appliance is not turned on.	Turn on the appliance.
	You touch the sensor too briefly, less than one second	Touch and hold the sensor
	Multiple sensors touched at the same time	Always touch only one sensor, except when the cooking zone is turned off.
The appliance does not respond and emits an extended beep	Incorrect use, ie touching the wrong sensor or touching it too briefly	Reconnect the hob
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors
The appliance turns off automatically	No sensors were touched for 10 seconds after the appliance was activated.	Turn on the appliance and immediately set the heat setting
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors



The individual cooking zone turns off and the residual heat indicator “H” is displayed.	The appliance automatically shuts off after the set cooking time has elapsed.	Turn on the cooking zone again
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors
	Electronic components are overheated	
The residual heat indicator has gone out even though the cooking zones are hot.	Power outage or the appliance is disconnected from the power supply	The residual heat indicator will be displayed again the next time the appliance is turned on.
The ceramic glass of the induction hob is cracked.	Danger! Unplug the appliance immediately or turn off the main circuit breaker. Have the appliance repaired at your nearest service centre.	
The induction hob emits beeps	This is normal. The cooling fan operates to cool the internal electronics.	
The induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using multiple cooking zones at full power, the hob produces hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the induction coils.	
When the problem is still not resolved.	Unplug the appliance immediately or turn off the main circuit breaker (fuse). Have the appliance repaired at your nearest service centre. Important! You are responsible for the proper operation and maintenance of the appliance. The user is liable for service costs incurred due to operating the appliance incorrectly, even if the unit is under warranty. The manufacturer is not liable for any damage caused by failure to follow these instructions.	

ERROR CODES

An error code may appear on the display while the appliance is operating. Detailed information on error codes can be found in the table below:

CODE:	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
E4/E5	Temperature sensor damaged	Contact a service centre for repairs.
E7/E8	Transistor temperature sensor damaged	
E2/E3	Incorrect supply voltage	Check and ensure that the supply voltage is correct.
E6/E9	Hob overheated	Wait for the hob to cool down before using it again.

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V~ 50/60Hz
Rated power:	3,6 kW
Model:	3MI-21BC
Induction cooking zone power:	
- induction cooking zone: Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- induction cooking zone: Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Dimensions [mm]:	300 x 522 x 59
Weight [kg]:	ca. 5,5 kg

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	20

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.



The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorised Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Prezado Cliente

A partir de hoje as tarefas cotidianas tornar-se-ão mais simples do que nunca. O aparelho **FAGOR**  é uma combinação de extrema facilidade de utilização e excelente eficiência. Após uma análise do manual de instruções, a sua utilização não apresentará qualquer problema.

O equipamento, antes de abandonar a fábrica e ser embalado, foi controlado minuciosamente nos postos de controlo tendo em conta a sua segurança e funcionalidade.

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de activar o aparelho. O cumprimento dos conselhos que nele se encontram protegê-lo-ão contra uma utilização incorrecta. O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão.

Deve respeitar convenientemente as instruções do manual, para evitar acidentes infelizes.

Atenciosamente

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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.
- 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.
- 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.
- A cozedura de gordura ou óleo sobre a placa sem a devida 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.
- Perigo de incêndio: não acumular objectos sobre a superfície de cozedura.



- **Atenção.** Se a superfície da placa estiver quebrada, deve-se 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.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento do fogão com o sensor ou botão apropriado e não confie nas indicações do detector de painéis.
- 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 de indução. A utilização de protecções inadequadas pode ocasionar acidentes.
- 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 ligada à rede por um instalador autorizado – electricista. Não se aplica a placas com cabo terminado em ficha monofásica instalada de fábrica.
- 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 só deve ser utilizada depois de embutida, de acordo com o presente manual de instruções.
- 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 de indução.

- 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, o indicador de calor residual “H” será exibido.
- 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.
- Pratos e os seus ingredientes (especialmente: açúcar, ácido cítrico, sal) e plástico não devem entrar em contacto com as áreas de cozedura quentes.
- 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 evitar o choque de objectos 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 dano ao vidro, os produtos ferventes podem introduzir-se nas peças da placa de indução sob tensão.
- Não 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 houver uma gaveta ou armário com utensílios de cozinha sob o fogão, eles podem ser aquecidos pelo ar expelido pelo sistema de ventilação da placa de indução.
- Deve-se respeitar 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.

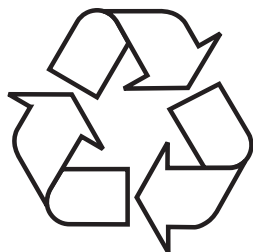
COMO POUPAR ENERGIA



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:

- Utilizar recipientes de cocção adequados, cujo diâmetro da base esteja ajustado ao tamanho da zona de cozedura.
- É essencial utilizar uma tampa, caso contrário o consumo de energia eléctrica aumentará significativamente!
- Cuidado pela 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 dos tachos” desnecessário.
- Não encastramento da placa na vizinhança imediata de frigoríficos /congeladores.

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 respetivo símbolo.

Atenção! Os materiais de embalagem (os saquinhos de polietileno, pedaços de esferovite, etc.) devem ser mantidos 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. 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 correto 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 incorretos.

INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE O APARELHO

Princípio de funcionamento da placa de indução

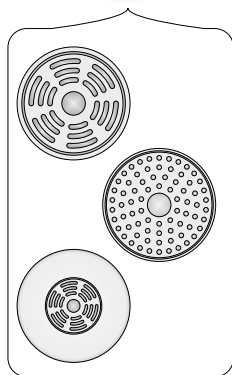
Sob o vidro da placa de indução existem bobinas de indução que geram um campo eletromagnético. Uma panela colocada em um campo eletromagnético aquece sob a influência deste campo. Lembre-se de que é importante usar panelas com o fundo adequado.



Dependendo das panelas utilizadas e da potência definida durante o cozimento, o dispositivo dá um apito específico, é um fenómeno normal e não constitui motivo para reclamações.

Característica dos utensílios

- Para verificar se a panela é adequada para a sua placa de indução, verifique se o ímã se atrai ao fundo da panela. Quanto maior a força da atração, melhor a panela.
- Use sempre panelas de alta qualidade com o fundo perfeitamente plano. O uso de panelas deste tipo evita a formação de pontos onde a temperatura será muito alta, o que pode resultar que a comida grude na panela. Os tachos e frigideiras com paredes de metal espessas asseguram uma distribuição perfeita do calor. 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 louça.
- Não use panelas danificadas, por exemplo, com um fundo deformado devido à temperatura excessiva.



- Ao usar panelas grandes com fundo ferromagnético (local onde o ímã é atraído), cujo diâmetro é menor do que o diâmetro total da panela, apenas a parte ferromagnética da panela esquenta. 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.



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 painéis gera automaticamente um campo eletromagnético se houver uma panela adequada no campo. O mesmo assegura mais poupança de energia.

- Se for colocado um tacho adequado na área de cozedura, o nível de potência definido é apresentado no ecrã correspondente.
- A placa requer o uso de painéis correspondentes, equipadas com fundos de material ferromagnético (Tabela pág. 64).

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

Se no prazo de 90 segundos não for detectado nenhum utensílio, a operação de activação da placa é interrompida. Para desligar uma área de cozedura, desligue-a através do painel de controlo e não apenas retirando a louça.



Uma qualidade apropriada dos tachos é a condição básica para obter uma boa eficiência de funcionamento da placa de indução. O uso de painéis vazias nas áreas de cozedura pode causar superaquecimento.



Não se recomenda o uso de adaptadores de indução externos.

- Para a cozedura por indução deve utilizar apenas utensílios ferromagnéticos, feitos de materiais tais como:
 - aço esmaltado
 - ferro fundido
 - painéis de aço inoxidável para cozimento por indução.
- A tampa da panela durante a cozedura evita a fuga de calor, encurtando assim o tempo de aquecimento e reduzindo o consumo de eletricidade.
- Certifique-se de que o fundo da panela esteja seco. Ao encher a panela ou ao usá-la após a sua remoção do frigorífico, verifique se a superfície inferior está completamente seca. O mesmo permite evitar sujidade na superfície da placa de 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

Aço inoxidável

O recipiente fabricado com este material não será detetado

Excepto os tachos feitos de aço ferromagnético

Alumínio

O recipiente fabricado com este material não será detetado

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

O recipiente fabricado com este material não será detetado

Porcelana

O recipiente fabricado com este material não será detetado

Louça com fundo de cobre

O recipiente fabricado com este material não será detetado

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

Diâmetro da área de aquecimento (mm)	Diâmetro mínimo da base do recipiente (mm)
160	120
210	180

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

Antes do primeiro ligamento da placa

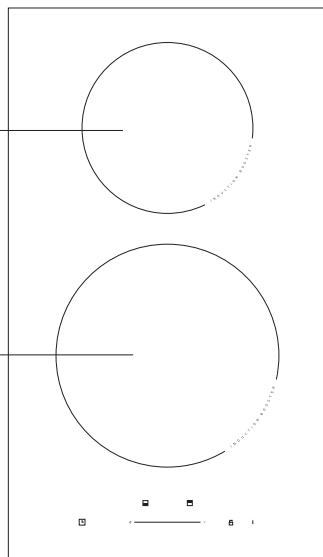
- Limpe a placa de indução por completo. A placa de indução tem uma superfície de vidro, portanto, trate-a com o devido cuidado.
- Após o primeiro uso do dispositivo, odores podem ser sentidos. Neste caso, ligue a ventilação ou abra a janela do ambiente. A liberação do odor é passageira.

O SEU APARELHO

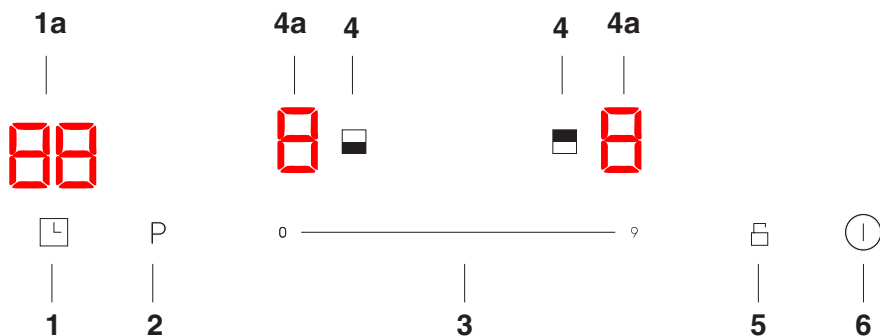


Área de cozedura por indução
booster (traseira Ø 160 mm)

Área de cozedura de indução
booster (frontal) Ø 210 mm



Painel de controlo



- 1 - Sensor do relógio
- 1a - Indicador do relógio
- 2 - Sensor da Função Booster
- 3 - Sensor slider de seleção de potência/tempo

- 4 - Sensor da área de cozedura
- 4a - Indicador da área de cozedura
- 5 - Sensor de bloqueio do painel de controlo
- 6 - Sensor de Ligar / Desligar

USO

Painel de controlo

- Após ligar a placa de indução à rede elétrica, será emitido um sinal acústico e todos os indicadores acenderão por 1 segundo e, em seguida, apagarão, indicando que a placa entrou em estado de espera (standby).
- A placa de indução está equipada com sensores eletrônicos. Para usá-los, toque-os com o dedo por pelo menos 1 segundo.
- Sempre que o utilizador tocar no sensor, será emitido um sinal sonoro. Não é possível desligar os sinais sonoros.



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 zona 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 de indução.

Ativação da placa de indução

Toque e segure o sensor liga / desliga com o dedo por pelo menos 3 segundos ①. Todos os indicadores mostrarão "-" e a placa de indução entrará em modo de espera.

Ligação da área de cozedura e ajuste da potência

- Ativar a placa de indução através do sensor ①.
- Colocar o recipiente na zona de cozedura selecionada e tocar no sensor da zona em questão.
- O recipiente é detectado automaticamente e o indicador **B** responsável pela área de cozedura selecionada começará a piscar indicando "0", isso significa que a área selecionada está ativa e a potência pode ser ajustada.
- A potência pode ser ajustada através do slider, selecionando o valor preferido no sensor. Também é possível deslizar o dedo no sensor para adaptar a potência de aquecimento (a potência selecionada é exibida no indicador da zona).
- A área já está em execução.



Se, num prazo de 1 minuto após a ativação da placa, não for estabelecida a potência adequada para a zona de cozedura, a placa desativar-se-á automaticamente.

Desligamento das áreas de cozedura

Desligue a área de cozedura seguindo um destes procedimentos:

1. Para desativar a placa de indução através do sensor ①.
2. Tocar no sensor da zona de cozedura ativa e, em seguida, ajustar a potência de aquecimento para o valor "0" deslizando o dedo no sensor slider. O indicador da zona de cozedura selecionada deve exibir "0"



Desligamento total da placa de indução



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

- Para desligar a placa de indução, mantenha o sensor tátil pressionado 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

A função Booster aumenta temporariamente a potência da zona de aquecimento. O nível de potência pode ser ajustado na gama de 1 a P, sendo P o nível de potência máximo possível.

Ativação da função Booster:

- Colocar o recipiente na zona de aquecimento com a função Booster.
- Tocar no sensor da respetiva zona de aquecimento.
- A função Booster é ativada após premir o sensor "P". A letra "P" será apresentada no indicador da zona de aquecimento.

Desativação da função Booster:

- Tocar no sensor da zona de aquecimento com a função Booster ativa.
- Pressionar o sensor da função Booster "P" ou alterar o nível de potência através do controlo slider.
- A função foi desativada.



A função Booster pode funcionar no máximo durante 5 minutos, após os quais o nível de potência é automaticamente reduzido para o nível 9.

Bloqueio do painel de controlo

Graças à função de bloqueio do painel de controlo, é possível bloquear a utilização da placa de indução, por exemplo, por crianças ou durante a limpeza. Quando o painel de controlo está bloqueado, todos os elementos de controlo, exceto o botão ①, estão desativados. Para ativar o bloqueio, pressione o sensor □; para desativá-lo, mantenha-o pressionado. Quando a função de bloqueio está ativa, o indicador do relógio exibe "Lo".



Mesmo com a placa de indução ligada e bloqueada, é possível efetuar o seu desligamento imediato mantendo o sensor pressionado ①.

Indicador de calor residual

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 elevada, o símbolo "H" será apresentado no indicador dessa zona.



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!

Limite do tempo de funcionamento

A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após um período de tempo definido, que depende do nível de potência ajustado. Esta é uma função de segurança que não pode ser desativada.

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
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

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.

Segurança automática

Um sensor instalado na placa de indução mede permanentemente a temperatura da sua superfície. Se a temperatura for demasiado elevada, a placa desliga-se automaticamente.

Quando a temperatura da superfície da placa regressar ao nível normal, a placa de indução está novamente pronta a ser utilizada.

Timer

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"). A função Temporizador pode ser utilizada simultaneamente para várias zonas de aquecimento

Para definir o tempo do Temporizador:

- Tocar no sensor da zona de aquecimento para a qual pretende configurar o temporizador.
- Tocar no sensor do relógio  – o indicador mostrará "00" e o dígito das unidades (ou seja, o último dígito) começará a piscar.
- Utilizar o sensor slider para configurar o valor do dígito das unidades intermitente.
- Tocar novamente no sensor do relógio  – o dígito das dezenas começará a piscar.
- Utilizar o sensor slider para configurar o valor do dígito das unidades intermitente.
- Após a definição do tempo, a contagem decrescente inicia-se automaticamente. O tempo restante será apresentado no visor.



Um indicador LED vermelho acenderá no canto inferior direito do indicador do nível de potência da zona, assinalando que o temporizador foi ativado nessa zona.



- Assim que o tempo de cozedura definido terminar, a zona de aquecimento será desligada automaticamente, será emitido um sinal sonoro breve e o indicador do relógio apresentará "- -". As outras zonas de aquecimento continuarão a funcionar, caso tenham sido ligadas previamente.
- Para definir a função de Temporizador para o próximo campo, siga as etapas acima, selecionando primeiro uma área diferente do que a da primeira vez. A função Temporizador pode ser definida para cada zona.
- É possível alterar o tempo programado a qualquer momento utilizando o sensor do relógio , e, em seguida, definir o tempo utilizando o sensor slider.



Se a função de temporizador for configurada para mais do que uma zona de aquecimento, o tempo mais curto será apresentado e o LED ao lado do indicador dessa zona piscará. Após o tempo definido, a zona de aquecimento correspondente será desligada, sendo apresentado o novo tempo mais curto do temporizador e o LED da zona correspondente piscará.



Ao tocar em qualquer sensor da zona de aquecimento, o tempo correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

Para desativar o Temporizador antecipadamente:

- Tocar no sensor da zona de aquecimento para a qual pretende desativar o temporizador.
- Tocar no sensor do relógio  – o indicador começará a piscar.
- Utilizar o controlo slider para configurar o temporizador para "00" – isto irá desativá-lo.

Temporizador

A função de temporizador é utilizada para fazer a contagem decrescente do tempo programado. A função não controla as áreas de cozimento.

Para configurar o temporizador deve-se:

- Certifique-se de que a placa de indução está ligada e de que o sensor da zona de aquecimento não está ativo (o indicador da zona "-" não está a piscar).



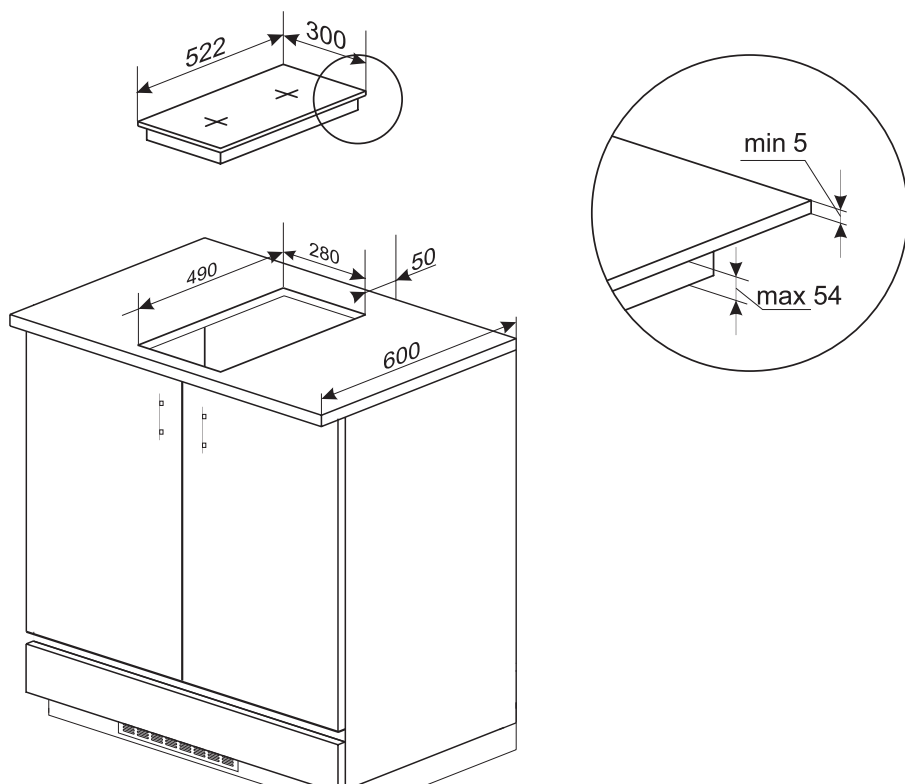
É possível configurar o cronómetro antes ou após terminar de definir a potência da zona de aquecimento.

- Tocar no sensor do relógio  – o indicador mostrará "00" e o dígito das unidades (ou seja, o último dígito) começará a piscar.
- Utilizar o sensor slider para configurar o valor do dígito das unidades intermitente.
- Tocar novamente no sensor do relógio  – o dígito das dezenas começará a piscar.
- Utilizar o sensor slider para configurar o valor do dígito das unidades intermitente.
- Após a definição do tempo, a contagem decrescente inicia-se automaticamente. O tempo restante será apresentado no visor.
- Quando o tempo definido expirar, será emitido um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador do relógio apresentará "- -".
- É possível alterar o tempo programado do cronómetro a qualquer momento utilizando o sensor do relógio , e, em seguida, definir o tempo utilizando o sensor slider.

INSTALAÇÃO

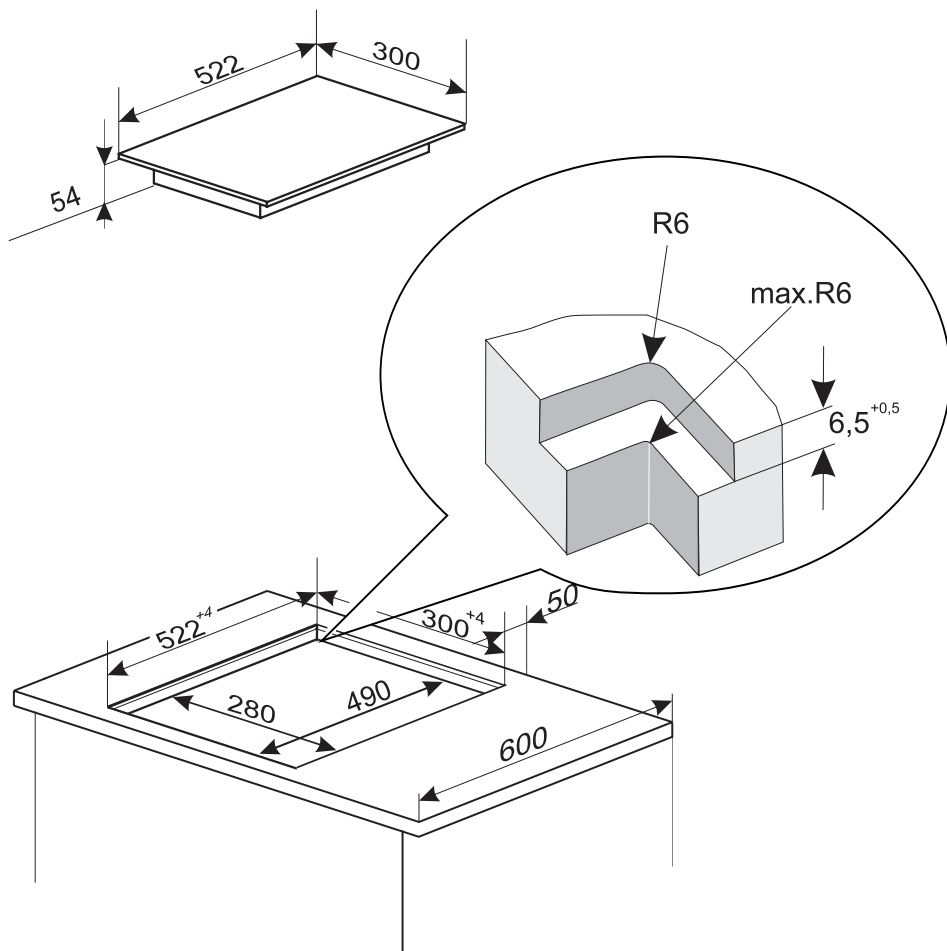
Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

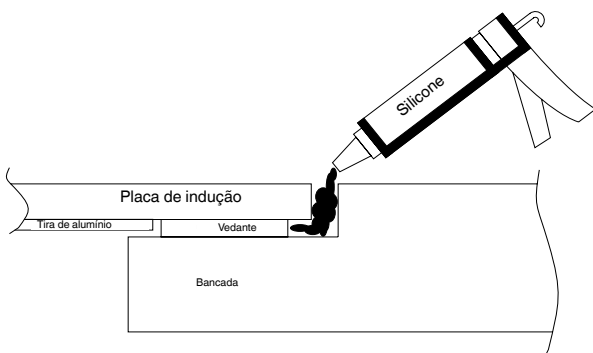
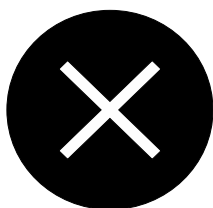
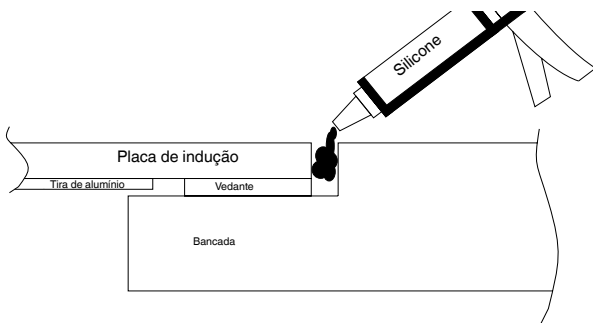
- O tabuleiro deve ser plano e deve ser bem nivelado. Deve selar e proteger o tabuleiro do lado da parede contra uma inundação e humidade.
- Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para sua colagem à temperatura de 100°C. O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.
- As bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- O orifício no tabuleiro deve ser feito de acordo com as dimensões indicadas no desenho abaixo (unidade [mm]):



Instalação da placa de indução ao nível do tampo

- O orifício no tampo deve ser feito de acordo com as dimensões apresentadas na figura abaixo.



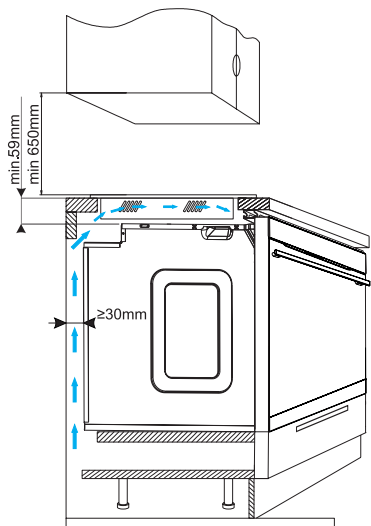


Atenção: O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes da montagem incorreta da placa de indução no tampo de trabalho, em particular pela colagem permanente da placa ao tampo por baixo.

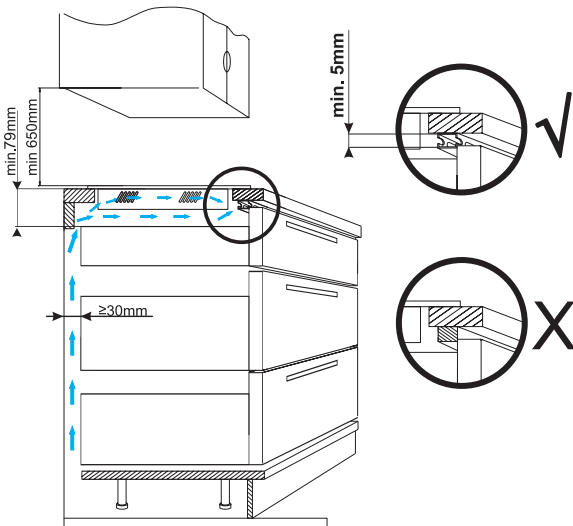
Indicações para o instalador

- É preferível montar a placa de indução nivelada com um tampo de cozinha feito de pedra ou de ladrilhos cerâmicos.
- A junta colocada na parte inferior do rebordo da placa de indução deve impedir que o silicone penetre por baixo da extremidade da placa. Se for necessário remover a placa do orifício, deve ser utilizada uma faca afiada para cortar o silicone em redor da placa de indução. Se o silicone penetrar por baixo da junta e atingir o vidro da placa, o corte do silicone não será possível, e a tentativa de remoção da placa poderá resultar na quebra do vidro cerâmico.
- O silicone utilizado para vedar as extremidades deve ser resistente a uma temperatura de, pelo menos, 160°C.
- Recomenda-se cobrir as extremidades expostas do orifício no tampo com um verniz adequado (por exemplo, um verniz à base de silicone) que proteja contra a penetração de humidade.
- Alguns silicones podem causar a descoloração da pedra natural.
- As dimensões fornecidas no desenho de montagem devem ser rigorosamente respeitadas.
- Em caso de avaria da placa de indução, contacte o instalador para a remover do tampo, antes da chegada do técnico de assistência para efetuar a reparação.

Variante 1



Variante 2



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

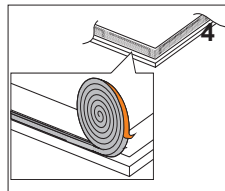
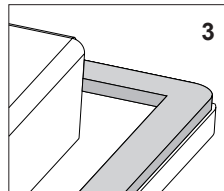
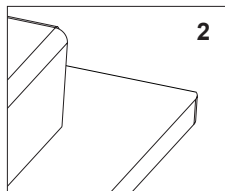
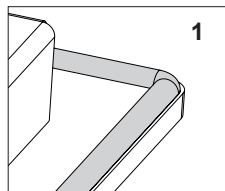
Montagem da junta

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

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

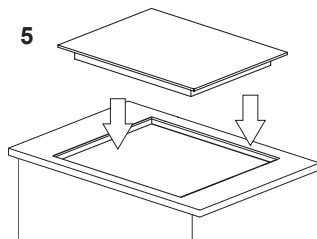
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

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).



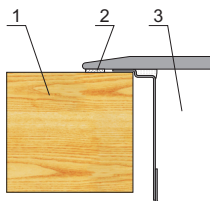
É proibido o encastramento do aparelho sem a junta.

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 da placa de indução no orifício de montagem

- limpar o tabuleiro do pó, colocar a placa na abertura e apertar fortemente contra o tabuleiro,



1 - tabuleiro
2 - junta da placa
3 - vidro cerâmico

Ligação à rede eléctrica



A placa de indução está conectada de forma fixa a um cabo com pino de protecção e apenas pode ser ligada a uma tomada 220-240 V ~ 50/60 Hz com pino de protecção. O circuito eléctrico da tomada de inserção tem que estar protegido com um fusível 16 A.

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 livre de defeitos.

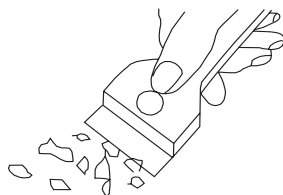


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro . Nunca se deve utilizar produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva. Não use limpadores a vapor.

Limpeza após cada utilização

- **Sujidade leve, não queimada**

Limpe com um pano húmido sem agentes de limpeza. 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.



- **Sujidade muito aderente**

Remova com um raspador afiado. Em seguida, limpe o vidro cerâmico com um pano húmido.

Remoção de sujidade

- As manchas claras com cor de pérola (resíduos de alumínio) podem ser removidas da placa de aquecimento 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.
- Produtos de limpeza especiais podem ser comprados em centros comerciais, lojas especiais com produtos de electrotécnica, drogas, no comércio alimentar e em lojas de cozinha. Raspadeiras podem ser compradas em lojas de ferramentas e em lojas com produtos de construção, tal como em lojas com acessórios de pintura.
- Nunca deve colocar um produto de limpeza sobre a área de cozedura quente.
- Depois de aplicar o agente de limpeza, é melhor deixá-lo secar antes de limpá-lo com um pano húmido. Eventualmente os restos de produto do agente de limpeza que ficarem, devem ser limpos com um pano húmido antes de aquecer novamente. Caso contrário, podem ser corrosivos e danificar permanentemente a superfície da placa de indução.



O manuseio incorreto do vidro cerâmico não é motivo de reclamação.



Arranhões na placa e descoloração na superfície não afetam o funcionamento correto da placa de indução.

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve-se:

- Se possível, desligue a placa com o sensor apropriado
- Desconecte a fonte de alimentação desligando o fusível ou removendo a ficha da tomada
- Comunique a reparação ao Centro de Assistência
- 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 aparelho não liga	Não há energia	Verificar o fusível; substituí-lo, se estiver queimado.
Os sensores não respondem ao toque	O aparelho não está ligado	Ligar o aparelho
	Toque demasiado breve no sensor (inferior a um segundo)	Manter o sensor pressionado
	Vários sensores tocados simultaneamente	Tocar sempre apenas num sensor (exceto quando a zona de aquecimento estiver desligada).
O aparelho não responde e emite um sinal sonoro longo.	Utilização inadequada (tocar nos campos de sensor errados ou tocar nos sensores de forma demasiado breve)	Ligar novamente a placa
	Os campos dos sensores estão cobertos ou sujos	Descobrir ou limpar os campos dos sensores
O aparelho desliga-se automaticamente	Nenhum sensor foi utilizado nos 10 segundos seguintes à ativação do aparelho.	Ligar o aparelho e definir a potência de aquecimento de imediato
	Os campos dos sensores estão cobertos ou sujos	Descobrir ou limpar os campos dos sensores



PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
Uma zona de aquecimento individual desliga-se e é apresentado o indicador de calor residual "H".	Tempo de cozedura limitado	Ligar novamente a área de cozedura
	Os campos dos sensores estão cobertos ou sujos	Descobrir ou limpar os campos dos sensores
	Sobre-aquecimento dos componentes eletrónicos	
O indicador de calor residual apagou-se, apesar de as zonas de aquecimento estarem quentes	Falha de energia ou desligamento do aparelho da alimentação	O indicador de calor residual será apresentado novamente na próxima vez que o aparelho for ligado e desligado
A superfície da placa de indução está rachada.	Perigo! Desligar imediatamente o aparelho ou desligar o disjuntor principal. Solicitar a reparação no centro de assistência mais próximo.	
A placa de indução emite um sinal sonoro	Isto é normal. A ventoinha de arrefecimento funciona para arrefecer os componentes eletrónicos internos.	
A placa de indução emite sons sibilantes e assobiantes.	Isto é normal. Ao utilizar várias zonas de cozedura com potência máxima, a placa emite sons sibilantes e assobiantes devido às frequências utilizadas para alimentar as bobinas de indução.	
Se o problema persistir.	Desligar imediatamente o aparelho ou desligar o disjuntor principal (fusível). Solicitar a reparação no centro de assistência mais próximo. Importante! O utilizador é responsável pelo correto manuseamento do aparelho e por mantê-lo em boas condições. Caso seja solicitado o serviço de assistência devido a um manuseamento incorreto do aparelho, o utilizador será responsável pelos custos incorridos, mesmo que o aparelho esteja ao abrigo da garantia. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela inobservância das presentes instruções.	

CÓDIGO DE ERRO

Durante o funcionamento do aparelho, pode ser apresentado um código de erro no visor. Encontre informações detalhadas na tabela abaixo:

CÓDIGO	CAUSA	PROCEDIMENTO
E4/E5	Sensor de temperatura com defeito	Contactar o centro de assistência
E7/E8	Sensor de temperatura do transistor avariado	
E2/E3	Tensão de alimentação incorreta	Verificar se a tensão de alimentação está correta.
E6/E9	Superaquecimento da placa	Antes de voltar a utilizar, aguardar até que a placa arrefeça.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potência nominal das placas:	3,6 kW
Modelo:	3MI-21BC
Potência dos campos de indução:	
- zona de cozedura de indução booster 160 mm	1200 / 1500 W
- zona de cozedura de indução booster 210 mm	1800 / 2100 W
Dimensões [mm]:	300 x 522 x 59
Peso [kg]:	Aproximadamente. 5,5kg

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]	20

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

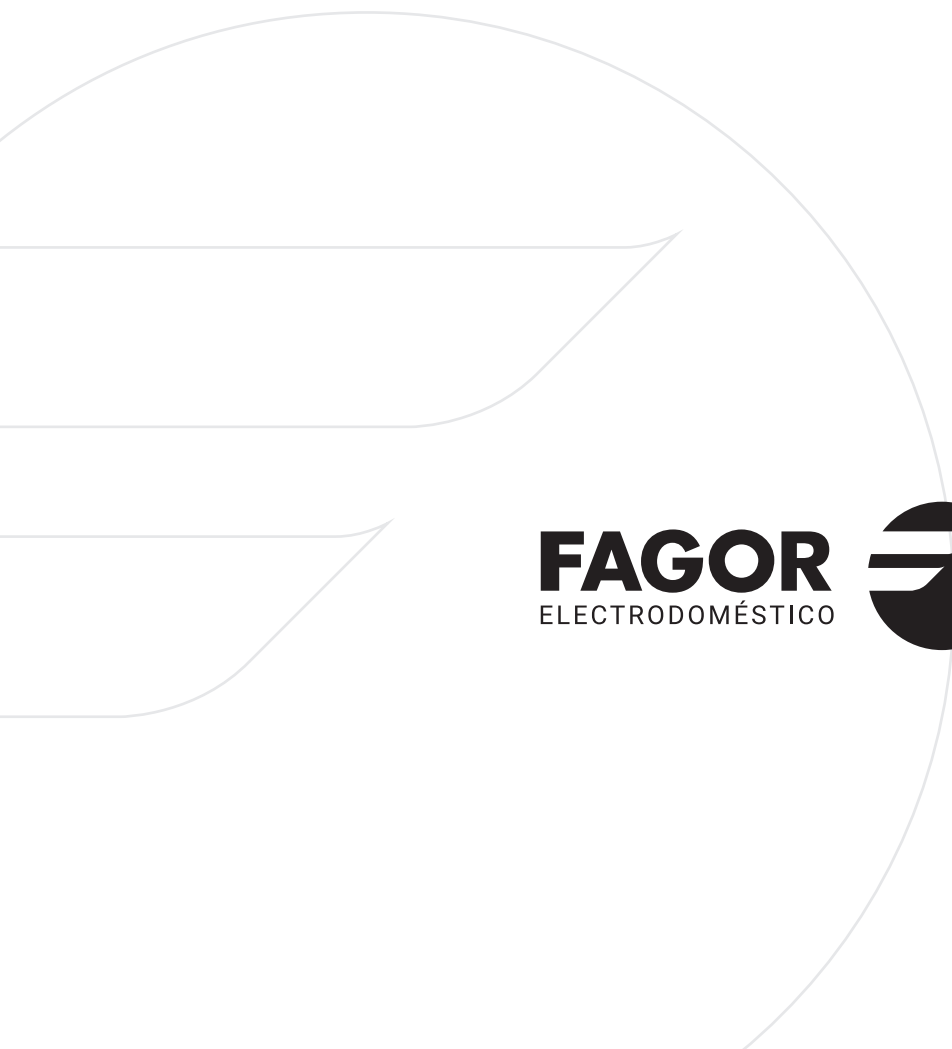
GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA

Garantia

Atestado de garantia conforme a carta de garantia. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos provocados pela utilização incorreta do produto.



O fabricante do produto recomenda que todos os reparos e as atividades regulatórias sejam efetuadas pelo Serviço do Fabricante ou pelo Serviço Autorizado pelo fabricante. Os reparos devem ser efectuados exclusivamente por pessoas com as respectivas qualificações.



FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

