

---

**PT Manual de instruções**

---

**IO-HOB-0979 / 8506547 (07.2023 V7)**

**PT Placa de indução**

---

**3IF-ZONE96C4S**

---



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

## PREZADO CLIENTE,

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

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

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

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

### Atenção!

Operar o aparelho apenas após a leitura do presente manual.

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

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

### Declaração do produtor CE

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

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

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



## CONTENIDO

|   |     |
|---|-----|
| Indicações relativas à utilização segura..... | 4   |
| Descrição do produto.....                     | 8   |
| Instalação.....                               | 10  |
| Utilização.....                               | 15v |
| Limpeza e manutenção.....                     | 28  |
| Procedimento em situações de defeitos.....    | 30  |
| Especificações técnicas.....                  | 32  |

## INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

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

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



## INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

## INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

como durante o primeiro ligamento, a chave de bloqueio.

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

## COMO POUPAR ENERGIA



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

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

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

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

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

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

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

O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

## DESEMPACOTAMENTO



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

prejuízo do ambiente.

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

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

### ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS

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



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

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

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

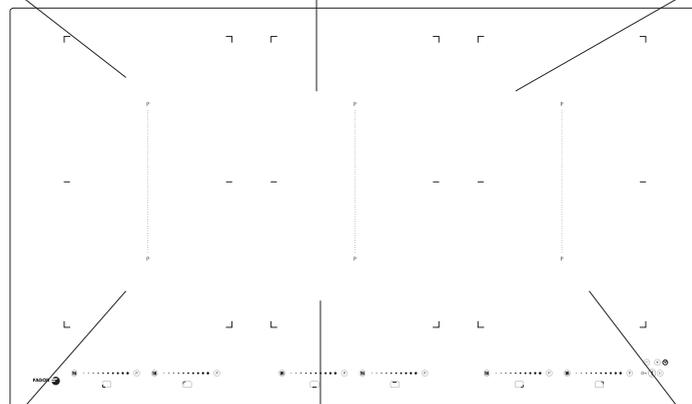
# DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## Descrição da placa

Área de aquecimento  
Booster  
(traseira esquerda)  
220x184 mm

Área de aquecimento  
Booster  
(traseira frontal)  
220x184 mm

Área de aquecimento  
Booster  
(traseira direita)  
220x184 mm



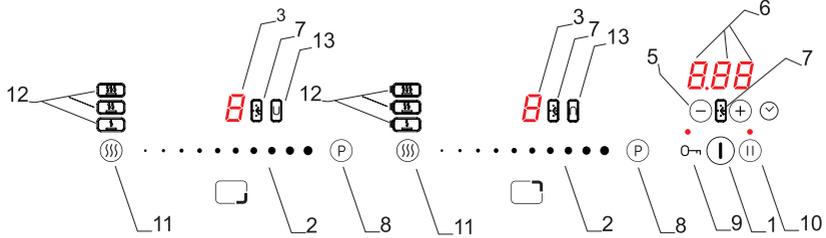
Área de aquecimento  
Booster  
(frontal esquerda)  
220x184 mm

Área de aquecimento  
Booster  
(frontal direita)  
220x184 mm

Área de aquecimento  
Booster  
(frontal direita)  
220x184 mm



## Painel de controlo

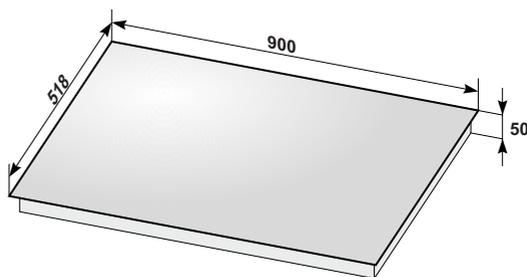


1. Sensor de ligar/desligar da placa
2. Sensor de alteração da potência de cozedura
3. Ecrã da área de cozedura
4. Sensor mais do relógio
5. Sensor menos do relógio
6. Ecrã do relógio
7. Ecrã de ativação do relógio/temporizador
8. Sensor da Função Booster
9. Sensor chave com diodo de sinalização LED
10. Sensor de pausa com diodo de sinalização LED
11. Sensor de função de aquecimento
12. Ecrã de indicação do nível de função de aquecimento
13. Ecrã de conexão da função Bridge

## Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

- A espessura da bancada do móvel deve ser de entre 28 a 40 mm, a profundidade do tabuleiro de no mín. 600 mm. O tabuleiro deve ser plano e deve ser bem nivelado. Deve selar e proteger o tabuleiro do lado da parede contra uma inundação e humidade.
- A distância entre a borda da abertura e a borda da bancada deve ser de no mín. 50 mm tanto de frente quanto de fundo.
- Prepare o local (abertura) na bancada do móvel segundo as medidas indicadas no desenho de montagem (Des. A).
- Deixe uma distância de pelo menos 50 mm entre o dispositivo e as paredes verticais adjacentes dos gabinetes.
- A altura de montagem da placa é de 50 mm.
- Se a placa de cozimento estiver separada do resto do molde de fixação por meio de uma placa protetora horizontal, o espaço livre entre a parte inferior do molde da placa e a placa de proteção deve ter pelo menos 25 mm de altura - isso garantirá a circulação de ar livre. A distância mínima entre as placas de indução deve ser de 75 mm.
- Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para a sua colagem à temperatura de 100°C. . O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.
- As bordas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- Um corte de pelo menos 80 mm deve ser realizado na parte traseira da placa protetora .
- A seção transversal do fio deve ser selecionada consoante a potência da placa (esta operação deve ser executada por um instalador autorizado).
- Realize a conexão da placa com o cabo elétrico segundo o esquema de conexões em anexo.
- Limpe o tabuleiro de qualquer pó, coloque a placa na abertura e aperte com firmeza contra a bancada (Des. B).

Fig. A



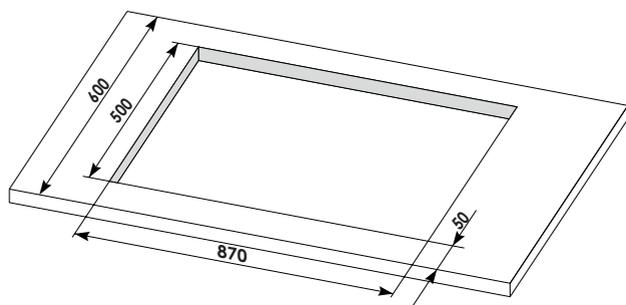
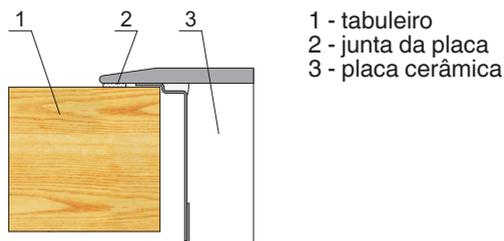


Fig. B



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

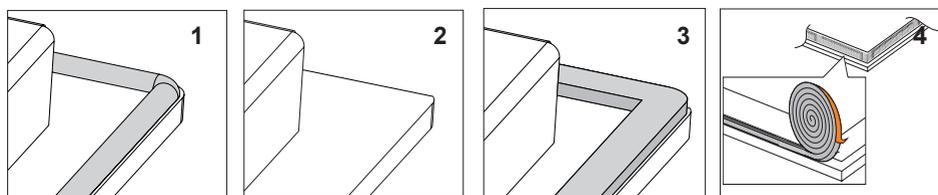
## Montagem da junta

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

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

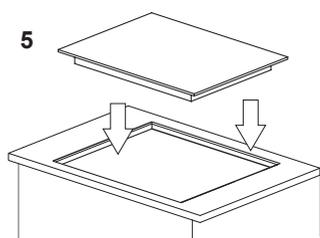
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. 2).

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



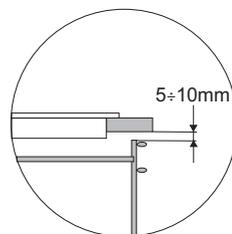
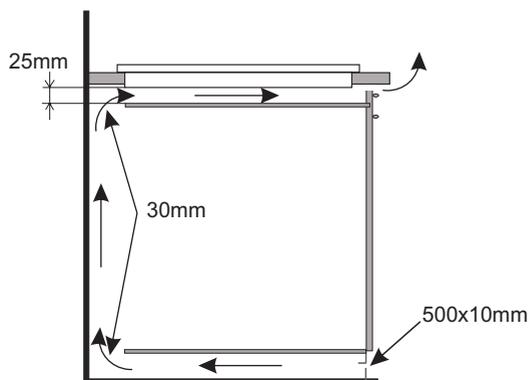
**É proibido o encastramento do aparelho sem a junta.**

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

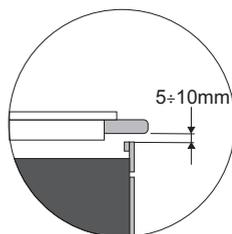
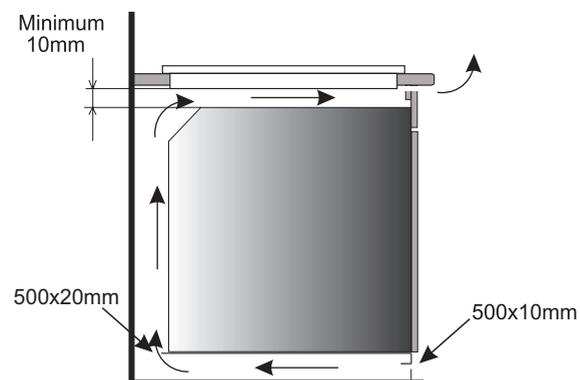


# INSTALAÇÃO

Fig. 2



Encastramento no tabuleiro do armário de apoio.



Encastramento no tabuleiro operacional por cima do forno com ventilação.



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



# INSTALAÇÃO

## Conexão da placa à instalação eléctrica

### Atenção!

A conexão à instalação apenas pode ser efectuada por um instalador qualificado autorizado. É proibida a tentativa de efectuar alterações ou mudanças na instalação eléctrica por conta própria.

## Indicações para o instalador

A placa está equipada com uma ripa de conexão, que permite a selecção das conexões corretas correspondentes ao tipo específico de alimentação com energia eléctrica.

A ripa de conexão possibilita as seguintes conexões:

- bifásica 400 V 2N~
- trifásica 400 V 3N~

A conexão da placa a uma alimentação apropriada é possível através de uma ponte correcta dos terminais sobre a ripa de conexão, segundo o esquema de conexões anexado. O esquema de ligações também encontra-se na parte de fundo da protecção de baixo. O acesso à ripa de conexão é possível após abrir a tampa da caixa dos terminais. Deve prestar atenção à escolha correcta do cabo de alimentação, tendo em conta o tipo de ligação e a potência nominal da placa.

### Atenção!

Deve-se lembrar da necessidade de conexão do circuito de protecção ao terminal da ripa de conexão, identificada com o sinal  $\oplus$ . A instalação eléctrica de alimentação da placa deve estar protegida com uma protecção devidamente seleccionada, além disso pode estar equipada com um interruptor apropriado, que possibilite o corte de energia numa situação acidental, de forma a proteger a linha de alimentação.

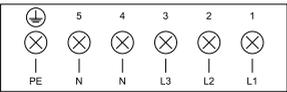
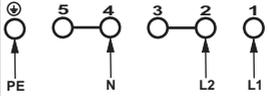
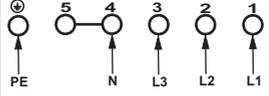
Antes de conectar a placa à instalação eléctrica, deve familiarizar-se com as informações, que encontram-se sobre a chapa de identificação e o esquema de conexão.

**Qualquer outra forma de conexão da placa contrária à indicada no esquema, pode levar à sua danificação.**

**ATENÇÃO!** O instalador é obrigado a entregar ao utilizador uma “certidão de conexão do produto à instalação eléctrica” (encontra-se no cartão de garantia). Após terminar a instalação, o instalador também deve colocar uma informação sobre o método da conexão efectuada:

- monofásica, bifásica ou trifásica,
- secção do cabo de conexão,
- tipo de protecção aplicada (tipo de fusível).

# INSTALAÇÃO

| <b>ESQUEMA DAS POSSÍVEIS CONEXÕES</b>  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 400/230 V</b>  |   |  |   |   |
|   |   | <p>Atenção! Em caso de cada uma das conexões o condutor de protecção tem que estar ligado com o engate </p> |   | <p>Tipo de cabo de conexão recomendado</p>        |
| 1  | <p>No caso de rede 230/400 V, conexão bifásica com conector natural, a ponte liga os terminais 2-3, e 4-5 conector neutral para o 4, conector de protecção para </p>                                 | 2N~  |  | <p>H05VV-<br/>-F4G2,5<br/>4X2,5mm<sup>2</sup></p> |
| 2  | <p>No caso de rede 230/400 V, conexão trifásica com conector natural, a ponte liga os terminais 4-5, cabos de fase conectados a 1, 2 e 3, conector neutral para o 4, conector de protecção para </p> | 3N~  |  | <p>H05VV-<br/>-F5G1,5<br/>5X1,5mm<sup>2</sup></p> |
| <p>L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal do conector neutral, =terminal do conector de protecção</p> |   |  |   |   |

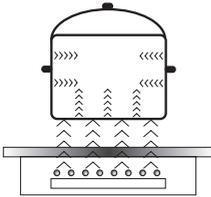


## UTILIZAÇÃO

### Antes do primeiro ligamento da placa

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

### Regras de funcionamento do campo de indução



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

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

O campo magnético resulta num aquecimento do utensílio

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

Em geral a tecnologia de indução apresenta duas vantagens:

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

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

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

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

## UTILIZAÇÃO

### Dispositivo de proteção:

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

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

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

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

### Detector de presença de um tacho no campo de indução

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

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

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

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

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



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

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

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

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

## UTILIZAÇÃO

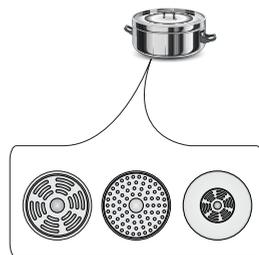
Uma qualidade apropriada dos tachos é a condição básica para obter uma boa eficiência de funcionamento da placa.

### Seleção de louça para a cozedura com campo de indução



#### Característica dos utensílios.

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



## UTILIZAÇÃO

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

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

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



## UTILIZAÇÃO

### Painel de controlo

Sensor de mudança da potência de aquecimento (2) é feito com a tecnologia “Slider” que permite o ajuste da potência de aquecimento (1-9) através do toque e deslizamento com o dedo no local demarcado(2):

- para a direita – aumenta o valor da potência de cozedura
- para a esquerda – diminui o valor da potência de cozedura.

Além disso é possível a selecção directa do valor da potência de cozedura pretendido no sensor, através de um toque em qualquer lugar do sensor de modificação da potência de cozedura(2).

- Após conectar a placa à corrente eléctrica, durante um instante acendem-se dois indicadores à direita. A placa de cozedura está pronta a ser utilizada.
- A placa de cozedura está equipada com sensores eletrónicos, que são ligados com um toque do dedo pelo menos durante 1 segundo.
- Cada vez que você liga o sensor, a ação é sinalizada com um som.



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

### Ligamento da placa de cozedura

---

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

Através do toque no sensor principal (1) a placa é ligada, sobre todos os indicadores das zonas de cozedura (3) aparece “0” por 10 segundos. Agora você pode definir o nível de potência de aquecimento desejado usando o sensor (2) para qualquer área de aquecimento. (veja Configuração da Potência de Aquecimento).



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

**Se o bloqueio estiver ativo, acenderá um diodo perto do sensor-chave (10). Durante esse período não é possível ligar a placa (veja Desbloqueamento da placa de cozedura)**

### Ligamento da área de cozedura

---

Depois de ligar a placa de aquecimento com o sensor liga/desliga (1) defina o nível de potência de aquecimento desejado de qualquer zona de cozinhar usando um sensor(2). Ao mover o dedo sobre o sensor (2) é configurado o nível de potência de cozedura desejado.

## UTILIZAÇÃO



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

### Configuração do nível de potência de cozedura da área de indução

Durante a indicação sobre o indicador da zona de cozedura (3) os valores "0" pode-se começar a configurar o nível de potência de cozedura desejado, movendo com o dedo ao longo do sensor (2).

### Função Booster "P"

A função Booster consiste no aumento de potência da área 220x184 - de 2100W para 3700W.



O tempo de funcionamento da função Booster está limitado pelo painel sensorial para até 10 minutos. Após desligar automaticamente a função Booster, a área de cozedura continua a aquecer com potência nominal.

A função Booster pode ser novamente ligada, sob a condição dos sensores de temperatura nos sistemas electrónicos e as bobinas terem essa possibilidade.

Se o tacho for removido da área de cozedura durante o funcionamento da função, a função continua activa e a contagem do tempo é continuada.

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

### Controlo da função Booster

Todas as zonas de cozimento estão equipadas com a função Booster.

Dois campos na vertical formam um par. A função Booster só pode ser ligada para um campo de aquecimento por vez.



Se ao ligar a função Booster, a potência total for demasiado grande, a potência de cozedura da outra área neste par é automaticamente reduzida.

O valor da potência de aquecimento reduzido depende do tamanho das painelas em uso.



# UTILIZAÇÃO

## Função de bloqueio

---

A função de bloqueio com o sensor-chave (9) é utilizada para proteger a zona de cozimento ligada de alterações não autorizadas ou de ser desligada por crianças, animais de estimação, etc. Quando o bloqueio da placa é ativado quando todas as zonas de cozinhar estão desligadas (nos indicadores de campo os aquecedores estão acesos ("0")), então a placa é protegida contra um início não intencional e a sua ativação é possível apenas mediante desbloqueio.



**Após uma falha de electricidade, o bloqueio é automaticamente desligado.**

## Bloqueamento da placa de cozedura

---

Para bloquear a placa de cozedura, deve premir o sensor chave (9), até acender-se o díodo de sinalização (9). Quando acender-se o díodo, ouve-se um sinal acústico curto.

## Desbloqueamento da placa de cozedura

---

Para desbloquear a placa de cozedura, pressione o sensor-chave (9), até apagar-se o díodo de sinalização (9). Após apagar-se o díodo, é audível um sinal acústico curto.



**O bloqueamento e desbloqueamento da placa de cozedura é possível quando a placa estiver ligada ou sobre o indicador das zonas de cozedura (3) estiver aceso o (0).**



**Se as zonas estiverem quentes, é visualizada a letra "H".**

# UTILIZAÇÃO

## Indicador de calor residual

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



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

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



**No caso de falta de tensão, o indicador de calor residual não acende.**



## Limite do tempo de funcionamento

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

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

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



# UTILIZAÇÃO

## Função de aquecimento automático

- A zona de cozedura seleccionada (3) tem que estar ativa, configurada no nível “0”.
- Com o sensor (2) movendo o dedo para a direita, defina o nível desejado de potência de aquecimento e segure o sensor no mesmo lugar por 3 segundos até que a apareça a letra “A ”

No indicador de nível de potência da respectiva área de aquecimento , é visualizada alternadamente a letra “ A ” e o nível de potência programado em última análise pelo usuário.

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



Se após ligar a função automática de aquecimento rápido, o sensor de selecção de potência for configurado sobre a posição “9” durante mais de 3 segundos, ou seja, não for efectuada a escolha do nível de potência, a função automática de aquecimento rápido desliga-se.



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

| Nível de potência de cozedura | Tempo de duração do aquecimento automático com potência adicional (em minutos) |
|-------------------------------|--|
| — = ≡                         | -  |
| 1                             | 0,8  |
| 2                             | 2,4  |
| 3                             | 3,8  |
| 4                             | 5,2  |
| 5                             | 6,8  |
| 6                             | 2,0  |
| 7                             | 2,8  |
| 8                             | 3,6  |
| 9                             | 0,2  |

# UTILIZAÇÃO

## Função de relógio

---

O relógio de programação facilita o processo de cozedura graças à possibilidade de programar o tempo de funcionamento das áreas de cozedura. Também pode servir como temporizador.

### Ligamento do relógio

---

O relógio de programação configura o processo de cozedura graças à possibilidade de programação do tempo de funcionamento das zonas de cozedura. Esta função apenas pode ser ligada durante a cozedura (quando a potência de cozedura for superior a “0”). A função de relógio pode ser ligada simultaneamente em todas as quatro zonas de cozedura. O relógio pode ser configurado num âmbito de 1 a 99 minutos, em intervalos de 1 minuto.

Para configurar o tempo do relógio, deve:

- Com o sensor (2) configure a potência do elemento de aquecimento de 1 a 9. No ecrã aparece a potência de cozedura selecionada, de 1 a 9 (exemplo. (4)).
- então pressione simultaneamente o sensor (+) (4) e o sensor (-) (5) do relógio. No ecrã do relógio (6) aparecerão os dígitos (0.00) e acenderá o símbolo adequado do relógio (7).
- em seguida, defina o tempo de operação da área de cozimento por meio do sensor(+) (4) ou o sensor (-) (5).

### Alteração do tempo de cozedura programado

---

Pode alterar a cada momento de cozedura o seu tempo de duração anteriormente programado. Para tal, deve proceder com o mesmo processo de programação como no ponto “**Ligação do relógio**” com a diferença de que não definimos a potência de aquecimento com o sensor (2) e sim passamos diretamente para o procedimento de ativação do relógio ao pressionar simultaneamente o sensor(+) (4) e o sensor (-) (5) do relógio.

### Controlo de passagem do tempo de cozedura

---

O tempo restante até o final da cozedura pode ser verificado a qualquer momento ao tocar simultaneamente o sensor (+) (4) e o sensor (-) (5) do relógio repetidamente até selecionar o símbolo certo do relógio (7)

### Desligamento do relógio

---

Depois de decorrido o tempo de cozedura programado, será emitido um sinal acústico que pode ser desligado tocando no sensor (+) (4) ou o sensor (-) (5) ou o alarme será desligado automaticamente após 2 minutos.

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

- pressione ao mesmo tempo o sensor (+) (4) e o sensor (-) (5) do relógio até escolher o símbolo certo do relógio (7), que sinaliza o funcionamento da área de cozedura por meio de um temporizador e, em seguida, um sensor(-) (5) diminua o tempo para (00).



# UTILIZAÇÃO

## Relógio como temporizador

O relógio de programação do tempo de cozedura pode ser utilizado como temporizador, se o funcionamento das zonas de cozedura não for controlado temporariamente.

## Ligamento do temporizador

Para configurar o temporizador deve-se:

- pressionar simultaneamente o sensor (+) (4) e o sensor (-) (5) do relógio. No ecrã do relógio (6) aparecerão os dígitos (0.00) e acenderá o símbolo adequado do temporizador (7). que encontra-se entre o sensor (+) (4) e o sensor (-) (5).
- em seguida, com o sensor (+) (4) ou o sensor (-) (5) do relógio, configure o tempo de funcionamento do temporizador.

## Desligamento do temporizador

Após decorrer o tempo programado, é ligado um alarme sonoro contínuo, que pode ser desligado através do toque no sensor (+) (4) lub sensor (-) (5) ou podemos aguardar até que o mesmo desligue-se automaticamente após 2 minutos.

Se for necessário desligar o temporizador antes, uso o sensor(-) (5) e diminua o tempo para (00).

## Função de aquecimento

A função de aquecimento do produto mantém o calor do produto pronto sobre a área de cozedura. A área de cozedura seleccionada está ligada com uma potência de cozedura baixa. Graças a esta função, terá o produto pronto a ser consumido, quente, sem ter alterado o seu sabor nem o mesmo ter se colado ao fundo do tacho. Esta função pode ser aproveitada para derreter manteiga, chocolate, etc.

É condição de uma utilização correcta desta função a utilização de um tacho apropriado com fundo raso, para que a temperatura do tacho seja precisamente medida pelo sensor colocado na área de cozedura. A função de aquecimento do produto pode ser ligada em cada área. Por razões microbiológicas não recomenda-se manter o produto no calor durante demasiado tempo, por isso com esta função ativada, o painel sensorial desliga-se após 2 horas.

Pode configurar 3 níveis da temperatura de cozedura sobre a zona de cozedura 42°C, 70°C e 94°C.

O ligamento da função de aquecimento é efectuado da seguinte forma:

- nós pressionamos o sensor da função de aquecimento (11), que é sinalizado pelo acendimento do primeiro LED (12) - isso significa a escolha do nível de aquecimento a 42°C,
- pressione o sensor da função de aquecimento (11), pela segunda vez, o que é sinalizado pelo acendimento do primeiro LED (12) - isso significa a escolha do nível de aquecimento a 70°C,
- pressione o sensor da função de aquecimento (11), que é sinalizado pelo acendimento do primeiro LED (12) - isso significa a escolha do nível de aquecimento a 94°C,
- a ativação da função de aquecimento é adicionalmente sinalizada pelo aparecimento do símbolo  no ecrã da área (3),
- a função de aquecimento pode ser desativada pressionando o sensor(2) ou o sensor (11).

# UTILIZAÇÃO

## Função Stop'n go "II"

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

Para ligar a função stop'n go, tem que estar ligada pelo menos um zona de cozedura. Seguidamente deve premir o sensor (10). Em todos os indicadores da área de aquecimento (3) acende o símbolo "II" e sobre o sensor (10) acende um diodo de sinalização.

Paradesligar a função stop'n go deve-se novamente pressionar o sensor (10), o diodo de sinalização apaga e na área traseira direita aparece a forma de desbloqueio da placa. Pressione o sensor (2) na posição 0 e deslize o dedo pelo sensor para a direita até a posição 9.



**A função stop'n go pode durar no máximo 10 minutos. Se a função stop'n go não for terminada dentro deste prazo temporal, a placa desliga-se.**

Se o controlo foi desligado acidentalmente pelo sensor liga / desliga (1) a função stop'n permite retornar rapidamente as configurações. Depois de desligar o painel, ligue/desligue o sensor(1) em 6 segundos pressione novamente o sensor (1) nos indicadores da placa de aquecimento (3) aparecerá o dígito "0" e sobre o sensor (10) o diodo de sinalização começará a piscar. Em seguida, pressione o sensor durante os próximos 6 segundos (10). Nos indicadores da área de aquecimento(3) as configurações que foram definidas antes de desligar acidentalmente os controlos acenderão.

## Função Bridge

Graças à função Bridge pode controlar 2 zonas de cozedura da placa como uma área de cozedura.

A função Bridge é muito confortável, particularmente quando utilizador tachos tipo caçarola para a cozedura.

Podemos usar a função Bridge para dois campos verticais. Para ativar a função Bridge, pressione os 2 sensores (2) diretamente sob as áreas ao mesmo tempo.

Depois de pressionar dois sensores, aparecerão os símbolos da ativação da função Bridge (13). A função Bridge é controlada pelo sensor(2), acima do qual exibe o ecrã (3).



**A partir de agora controla duas zonas de cozedura com um sensor.**

Para **desabilitar a função Bridge**, pressione os 2 sensores ao mesmo tempo novamente com a ajuda da qual a função Bridge foi iniciada. No ecrã aparecerá o dígito (0).



**A partir de agora as zonas funcionam separadamente.**



## UTILIZAÇÃO

### Desligamento das áreas de cozedura

---

- Ao mover o dedo para a esquerda ao longo do sensor (2) diminui o nível de potência para “0”.



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

### Desligamento da placa de cozedura completa

---

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



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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

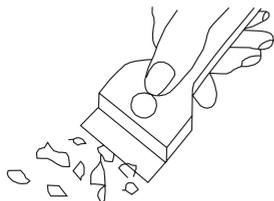


Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.

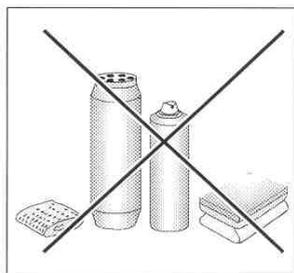
Não deve utilizar aparelhos que limpam a vapor.

### Limpeza pós utilização

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



Raspadeira para limpar a placa



### Remoção de manchas

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

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



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

### Revisões intercalares

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

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

### Atenção!

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

### Atenção!

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

### Atenção!

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

## PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

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

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



## PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

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

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

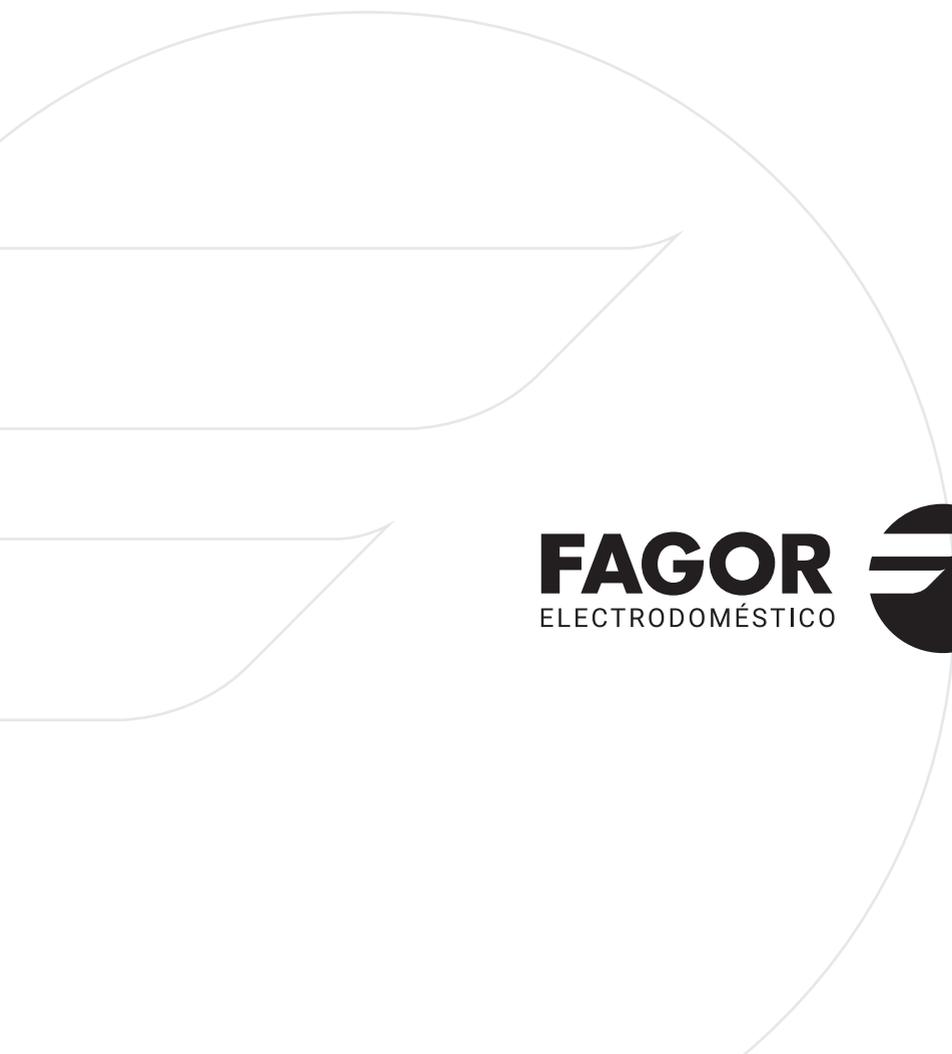
|   |                   |
|---|-------------------|
| Tensão nominal  | 230/400V 1N~50 Hz |
| Potência nominal das placas:                                | 11,1 kW           |
| Modelo:   | PBZ6VI501FTB6S6C  |
| - Zona de calentamiento de inducción:                       |                   |
| - Zona de calentamiento de inducción Booster: 6x 220x184 mm | 2,1/3,7 W         |
| Dimensões   | 900 x 518 x 50    |
| Peso  | ca.14,5 kg;       |

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









**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

