FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

PT Manual de instruções

IO-HOB-1197 / 8508550 (04.2022 V4)

PT Placa de indução

3IF-ZONE30B3S

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

PREZADO CLIENTE,

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

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

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

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

Atenção!
Operar o aparelho apenas após a leitura do presente manual.

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

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

Declaração do produtor CE

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

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

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

CONTENIDO

Indicações relativas à utilização segura.....4
Descrição do produto.....8
Instalação.....9
Utilização.....13
Limpeza e manutenção.....25
Procedimento em situações de defeitos.....27
Especificações técnicas.....29

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 eletricidade 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

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 panelas".**

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

O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

DESEMPACOTAMENTO

O aparelho foi protegido durante o seu transporte contra uma danificação. Após desembalar o aparelho, por favor elimine os elementos de embalagem sem qualquer prejuízo do ambiente.
Todos os materiais utilizados para a produção da embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

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

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS

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

Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.
O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.
O tratamento correcto dos resíduos de equipamento eléctrico e electrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorrectos.

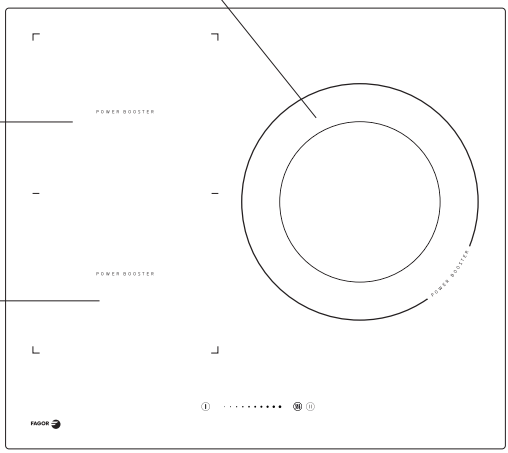
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição da placa

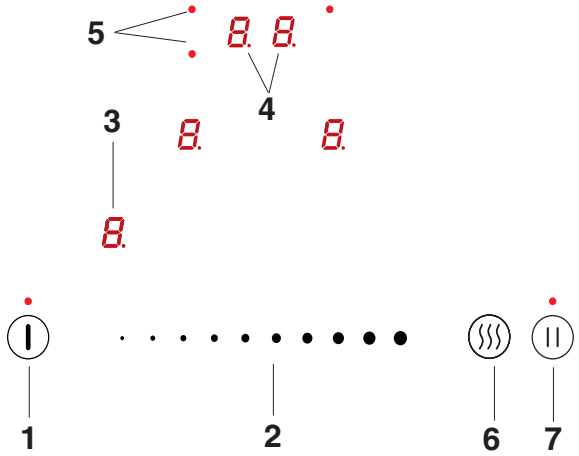
Área de cozedura por indução **booster** (direita)

Área de cozedura por indução **booster** (fundo esquerda)

Área de cozedura por indução **booster** frontal esquerda)



Painel de comando



1. Sensor de encendido/apagado de la placa con indicador LED
2. Sensor de cambio de la potencia de cocción
3. Sensor de selección de la zona de cocción con indicador
4. Sensor de activación del reloj/temporizador con indicador
5. Diodos que indican la activación del reloj en las distintas zonas de cocción
6. Sensor de función Booster
7. Sensor de función de pausa con indicador LED

Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

- A espessura do tabuleiro do móvel deve ser de 28 a 40 mm, a profundidade do tabuleiro no mín. 600 mm. O tabuleiro deve ser plano e deve ser bem nivelado. Deve selar e proteger o tabuleiro do lado da parede contra uma inundação e humidade.
- A distância entre a borda da abertura e a borda superior da parte frontal da bancada deve ser min. 60 mm, e atrás min. 50 mm.
- A distância entre a borda da abertura e a parede lateral do móvel deve ser de pelo menos 55 mm.
- Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para sua colagem à temperatura de 100°C. O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.
- As bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- A abertura na bancada deve ser efetuada de acordo com as medidas indicadas no des.1.
- Por baixo da placa deve ser deixado pelo menos 25 mm de área livre para assegurar a circulação livre do ar e para evitar o sobreaquecimento da área ao redor da placa.

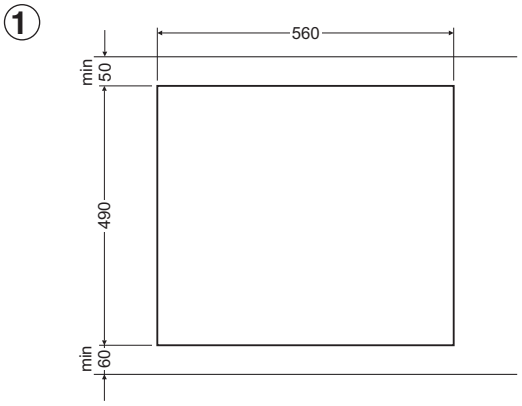
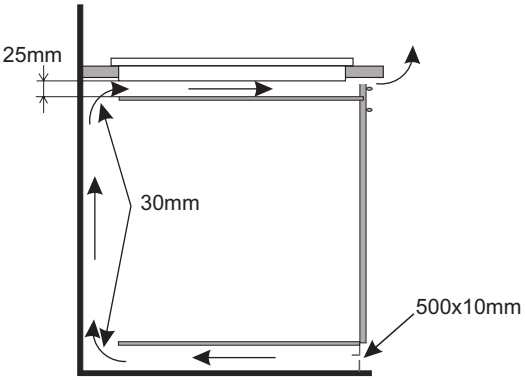
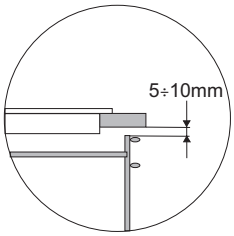
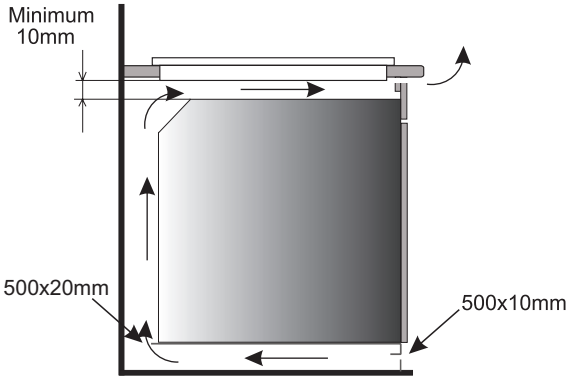


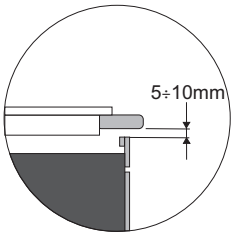
Fig. 2





Encastramento no tabuleiro do armário de apoio.



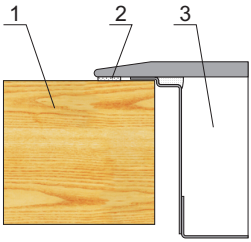


Encastramento no tabuleiro operacional por cima do forno com ventilação.

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

Instalação da placa

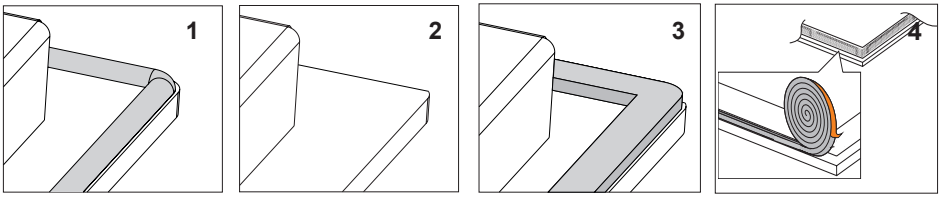
- Realize a conexão da placa com o cabo elétrico segundo o esquema de conexões em anexo.
- limpar o tabuleiro do pó, colocar a placa na abertura e apertar fortemente contra o tabuleiro.



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

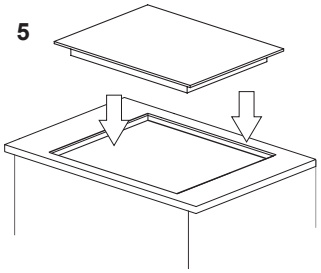
Montagem da junta

Dependendo do modelo, a junta foi montada pelo fabricante (fig. **1**)
Caso a junta não tenha sido montada pelo fabricante, proceda da seguinte maneira:
Antes de instalar o aparelho na abertura da bancada, instalar a junta fornecida com o produto na parte inferior da placa (fig. **2**).
Para fazer isso, primeiro remova a película protetora da junta e depois cole-a o mais próximo possível da borda da placa (fig.**3.4**).



É proibido o encastramento do aparelho sem a junta.

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



INSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

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

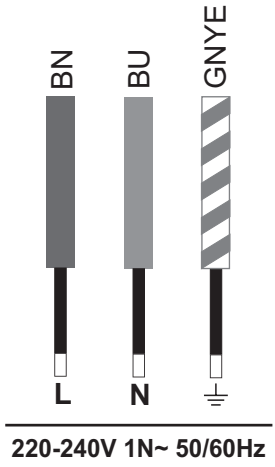
A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (220-240V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 4 mm^2 .

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

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

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

Esquema de ligação
Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 220-240 V.
Atenção! Em cada ligação o cabo de terra deve estar ligado ao borne ⏚ PE.



Fase L: BN - castanha
Neutro N: BU - azul
Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

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

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

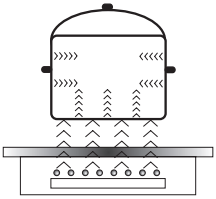
Importante!
Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com calificações.

UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro ligamento da placa

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

Regras de funcionamento do campo de indução



O gerador eléctrico alimenta a bobina colocada no interior do aparelho.
Esta bobina cria o campo magnético, que é transmitido para o utensílio.
O campo magnético resulta num aquecimento do utensílio

Este sistema prevê a utilização de utensílios, cujos fundos são susceptíveis ao efeito do campo magnético.
Em geral a tecnologia de indução apresenta duas vantagens:

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

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

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

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

UTILIZAÇÃO

Dispositivo de proteção:
Se a placa foi instalada e é utilizada corretamente, os dispositivos de proteção são raramente necessários.
Ventilador: serve para a proteção e refrigeração dos elementos de comando e alimentação. Pode funcionar em duas velocidades, funciona automaticamente. O ventilador funciona, enquanto as áreas de cozedura estiverem ligadas e funciona com a placa desligada, até ao momento em que o sistema electrónico for devidamente resfriado.
Transístor: 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.

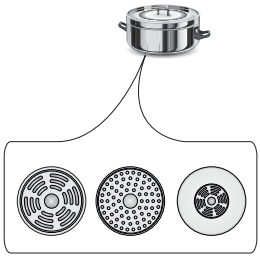
UTILIZAÇÃO

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 i diminui o consumo de energia eléctrica.
- Para verificar se os utensílios são apropriados, deve-se verificar se a base do utensilio atrai o íman.
- **De forma a assegurar um controlo ótimo da temperatura pelo módulo de indução, o fundo do utensílio de cozedura tem que ser raso.**
- **O fundo do tacho côncavo ou com o logotipo estampado em relevo profundo influenciam negativamente o controlo da temperatura pelo módulo de indução e podem levar ao sobreaquecimento da panela.**
- **Não se deve utilizar panelas danificadas, p. ex. como o fundo deformado devido a uma temperatura demasiado alta.**
- Ao utilizar uma panela grande com fundo ferromagnético, cujo diâmetro for menor do que o diâmetro total do utensílio, apenas será aquecida a parte ferromagnética do utensílio. O mesmo provoca uma situação, em que não é possível distribuir uniformemente o calor pelo utensílio. A área ferromagnética é diminuída na base do utensílio devido aos elementos de alumínio, que foram colocados na mesma, por isso a quantidade de calor fornecido pode ser menor. Podem surgir problemas com a detecção do recipiente ou o mesmo pode nem ser detectado. O diâmetro da parte ferromagnética do utensílio deve ser adaptada ao tamanho da área de cozedura, para obter resultados de cozedura óptimos. Se o utensílio não for detectado na área de cozedura, recomenda-se que o mesmo seja testado numa área de cozedura com um diâmetro respectivamente menor.



UTILIZAÇÃO

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

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

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

Dimensões dos utensílios.

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

UTILIZAÇÃO

Painel de controlo

O Painel de Controlo possui sensores de nova geração (**3,4**) "DIGI Select-Sensor", onde o indicador da área de cozedura (ecrã) é ao mesmo tempo o sensor de escolha da área de cozedura e do relógio.
O sensor de mudança de potência de aquecimento (**2**) é um sensor fabricado na tecnologia "Slider" que permite ajustar a potência de aquecimento (1-9), assim como as configurações do relógio (1-99), ao tocar e deslizar o dedo pela área designada (**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 todos os indicadores. A placa de cozedura está pronta a ser utilizada.
- A placa de cozedura está equipada com sensores electrónicos, **que são ligados com um toque do dedo pelo menos durante 1 segundo.**
- Cada ligamento do sensor é sinalizado com um som.

Não deve colocar nenhuns objectos 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

O sensor ligar/desligar (**1**) tem que ser premido com o dedo pelo menos 1 segundo. A placa de cozedura está ativa, sobre o sensor (**1**) brilha o diodo de sinalização LED, e em todos os indicadores (**3,4**) brilha o número "**0**" e pulsa o ponto decimal.

Se no prazo de 20 segundos não for configurado nenhum sensor, a placa desliga-se.

Ligamento da área de cozedura

Após ligar a placa de cozedura com o sensor (**1**), no prazo de 20 segundos deve ligar a área de cozedura seleccionada (**3**).
1. Depois de tocar no sensor que indica determinada área de cozedura (**3**), o número "**0**" no indicador de nível de energia correspondente e o ponto decimal acendem.
2. Ao mover o dedo sobre o sensor (**2**) é configurado o nível de potência de cozedura desejado .

Se no prazo de 20 segundos após ligar a placa não for configurado nenhum sensor, a área de cozedura desliga-se.

A área de cozedura está ativa quando todos os ecrãs exibem um dígito ou letra e um ponto decimal, o que significa que a área de cozedura está pronta para definir a potência de aquecimento.

Configuração do nível de potência de cozedura da área de indução

Durante a exibição no indicador da área de cozedura (**3**) **"0"** e do ponto decimal, podemos começar a definir o grau desejado de potência de aquecimento deslizando o dedo no sensor (**2**).

Função Booster "P"

A função Booster consiste no aumento de potência da área 220x190 - de 2300W para 3000W, área Ø 180/260 - de 1850/3700W para 3000/5000W.
Com a área de cozedura ligada e ativa (**3**) pressionar o sensor (**6**) liga a função Booster (aceleração do cozimento), o que é sinalizado com a letra **"P"** no ecrã da área de cozedura (**3**).
O desligamento da função Booster é efectuado após um toque no sensor (**2**) e diminuição da potência de cozedura, com a zona de cozedura activa ou após levantar o tacho da zona de cozedura.

Para a área Ø180/260, 220x190 o tempo de funcionamento da função Booster está limitado pelo painel sensorial a até 5 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.

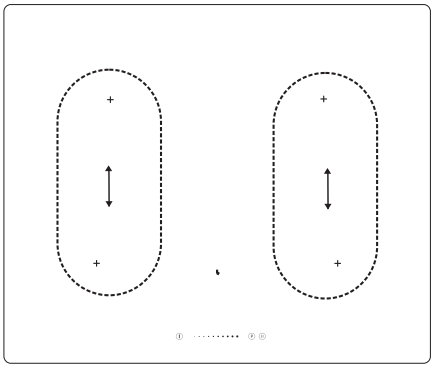
No caso de excesso de temperatura (do sistema electrónico ou da bobina) da área de cozedura durante o funcionamento da função Booster, a função Booster é desligada automaticamente. A área de cozedura volta à potência nominal.

UTILIZAÇÃO

Controlo da função Booster

As estrefas de cozedura estão ligadas em pares verticalmente ou transversalmente, consoante o modelo. (veja a fig.). A potência total é partilhada entre os respectivos pares.

A tentativa de activação da função Booster para ambas as áreas de cozedura simultaneamente resultaria na excedência da potência máxima disponível. Nesse caso a potência de cozedura da primeira área de cozedura ativada é reduzida até ao seu máximo nível possível.



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 panelas em uso.

Função de bloqueio

A função de bloqueio serve para proteger a placa de cozedura contra um acendimento involuntário pelas crianças e o seu ligamento é possível após o desbloqueamento.

Bloqueamento da placa de cozedura

O ligamento do bloqueio apenas é possível, quando o painel sensorial da placa estiver ligado e nenhuma das áreas de cozedura nem o relógio estiverem activos (os ecrãs indicam os dígitos “0” com um ponto piscante).
Após ligar o painel com o sensor (**1**) deve premir simultaneamente o sensor (**3**) da zona de cozedura frontal direita com o sensor (**6**), seguidamente premir novamente o sensor (**3**) da zona de cozedura frontal direita. Agora todos os ecrãs indicam um “**L**” o que significa o ligamento da função de bloqueio. Se as áreas estiverem quentes, são visualizadas alternadamente as letras “**L** ” e a letra “**H**”.

O bloqueamento da placa deve ser efectuado dentro de 10s e não pode premir quaisquer outros sensores, fora os descritos. Caso contrário a placa não será bloqueada.

UTILIZAÇÃO

A placa permanece bloqueada até ser desbloqueada, mesmo se o painel da placa for ligado e desligado. O desligamento da placa da corrente eléctrica não provoca o desligamento do bloqueio da placa.

Desbloqueamento da placa durante a cozedura

Após ligar o painel da placa com o sensor (**1**) sobre todos os ecrãs aprece a letra "**L**".
Seguidamente deve premir simultaneamente o sensor (**3**) da zona de cozedura frontal direita com o sensor (**6**). As letras "**L**" desaparecem e sobre os ecrãs das áreas de cozedura aparecem os dígitos "**0.**" com um ponto piscante. Seguidamente pode iniciar o ligamento das áreas de cozedura.
(tal como foi descrito no capítulo "**Configuração do nível de potência de cozedura da área de indução** ").

Desbloqueamento permanente da placa

Após ligar o painel da placa com o sensor (**1**) sobre todos os ecrãs aprece a letra "**L**". Seguidamente deve premir simultaneamente o sensor (**3**) da zona de cozedura frontal direita com o sensor (**6**), seguidamente premir novamente o sensor (**6**). O painel sensorial da placa é desligado (os ecrãs apagam).

O desbloqueamento da placa deve ser efectuado dentro de 10s e não pode premir quaisquer outros sensores, fora os descritos. Caso contrário a placa não será desbloqueada permanentemente.
Se o painel sensorial da placa foi desbloqueado correctamente, após premir o sensor (1), sobre todos os ecrãs aparece o dígito "0" com um ponto piscante. Se as áreas estiverem quentes, são visualizados alternadamente o digito "0" e a letra "H".

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!".

Período de tempo não se deve tocar na área de cozedura devido à possibilidade de uma queimadura nem se deve colocar objectos sobre a mesma, 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.

UTILIZAÇÃO

Limite do tempo de funcionamento

Para aumentar a fiabilidade do funcionamento, a placa de indução está equipada com um limitador de tempo de funcionamento para cada área de cozedura. O tempo máximo de 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
u	2
1	6,0
2	6,0
3	5,0
4	5,0
5	4,0
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,17

Função de aquecimento automático

- A zona de cozedura seleccionada (**3**) tem que estar activa, configurada no nível "**0.**" (o ponto decimal acende).
- Seguidamente deve mover o dedo para a direita sobre o sensor (**2**) e configurar o nível de potência de cozedura no nível "**9**"
- Após configurar a potência de cozedura sobre o nível "**9**" deve premir novamente o sensor (**2**) no lugar no qual foi seleccionado o nível "**9**". Sobre o ecrã é visualizada imediatamente a letra " A "
- Agora movendo o sensor (**2**) com o dedo para a esquerda, deve seleccionar o nível de potência de cozedura finalmente pretendido.

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.

Nível de potência de cozedura	Tempo de duração do aquecimento automático com potência adicional (em minutos)
u	-
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

Se após ligar a função automática de aquecimento rápido, o sensor de selecção de potência for configurado sobre a posição “0” 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.

Se você pressionar o sensor (3) com a potência de aquecimento definida em "9" e depois pressionar o sensor (2) na posição "9", a função de aquecimento automático será ativada.
No entanto, se você não deseja ativar a função de aquecimento automático, pressione o sensor (2) na posição de 8 para a 1.

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 sobre 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:

- seleccionar a zona de cozedura com o sensor (**3**) e configurar a potência de cozedura num âmbito de 1-9 com o sensor (**2**). No ecrã aparece a potência de cozedura selecionada, de 1 a 9, com uma casa decimal (exemplo "**4.**").
- seguidamente no prazo de 10 s deve seleccionar o sensor de activação do relógio (**4**). No ecrã (**4**) aparece o número "**0**" e um traço "**-**" com o diodo a piscar (**5**) que sinaliza a ativação da área de cozedura correta.
- após activar o relógio, deve configurar o tempo do relógio movendo o dedo sobre o sensor (**2**). Primeiro é configurado o segundo dígito, seguidamente é configurado o dígito primeiro. Após definir o segundo dígito, o relógio automaticamente define o primeiro dígito, o símbolo do traço "**-**" acende no ecrã com o tempo definido do segundo dígito (por exemplo "**- 6**"). Se não definirmos nenhum valor para o primeiro o número, após 10 s, o contador regressivo em vez do símbolo de traço "**-**" mostrará o valor "**0**«. (por exemplo "**0 6**").
  O temporizador começará a funcionar quando o diodo (**5**) que sinaliza a ativação da zona de cozinhar apropriada parar de piscar.

UTILIZAÇÃO

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 "**Ligamento do relógio**" com a diferença, de que após seleccionar a zona de cozedura com o sensor (**3**), não deve configurar a potência de cozedura com o sensor (**2**), mas deve passar directamente para o procedimento de activação do relógio com o sensor (**4**).

Controlo de passagem do tempo de cozedura

O tempo restante para o final de cozedura pode ser controlado a cada momento, tocando no sensor de selecção da zona de cozedura (**3**).

Desligamento do relógio

Após decorrer o tempo de cozedura programado, é ligado um sinal sonoro, que pode ser desligado tocando em qualquer sensor ou o alarme desliga-se automaticamente após 2 minutos.

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

- deve seleccionar a zona de cozedura relativamente à qual quer desligar o relógio, com o sensor (**3**).
- seguidamente no prazo de 10 s deve seleccionar o sensor de activação do relógio (**4**). No indicador de ativação do relógio (**4**) mostra o número "**0**" e o símbolo de um traço "**-**" com o diodo a piscar (**5**) sinaliza a ativação da área de cozedura.
- 10 segundos após selecionar o sensor (**4**) ou depois de selecionar o sensor (**3**) novamente, o relógio será desligado e o indicador de ativação do relógio (**4**) se apagará.

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

Se a placa de cozedura estiver desligada:

- ligar a placa com um toque no sensor ligar/desligar da placa de cozedura (**1**). Nos indicadores das áreas de cozedura (**3**) aparecerá o número "**0**" e sobre o sensor (**1**) acenderá o diodo de sinalização.
- seguidamente no prazo de 10 s deve seleccionar o sensor de activação do temporizador (**4**). No ecra do temporizador (**4**) aparecerá o número "**0**" e o simbolo de traço "**-**"
- após activar o temporizador, deve activar o seu tempo, movendo com o dedo pelo sensor (**2**). Primeiro é configurado o segundo dígito, seguidamente é configurado o dígito primeiro. Após definir o segundo dígito, o temporizador automaticamente define o primeiro dígito, o símbolo do traço "**-**" acende no indicador com o tempo definido do segundo dígito (por exemplo "**- 6**"). Se não definirmos nenhum valor para o primeiro o número, após 10 s, o contador regressivo em vez do símbolo de traço "**-**" mostrará o valor "**0**". (por exemplo "**06**"). O temporizador começará a funcionar quando nos indicadores da área de cozedura (**3**) o número "**0**" apagará.

UTILIZAÇÃO

Desligamento do temporizador

Após decorrer o tempo programado, é ligado um alarme sonoro contínuo, que pode ser desligado através de um toque em qualquer sensor ou aguardar até que o mesmo desligue após 2 minutos.

Se for necessário desligar o temporizador mais cedo, pressione o sensor liga/desliga duas vezes (**1**). Todas as indicações no ecrã apagam-se.

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. A potência da área de cozedura é controlada através da função de aquecimento do produto, por isso a temperatura do produto equivale a mais ou menos 65°C. Por isso o produto quente, pronto a ser consumido, não altera negativamente o seu sabor e não adere ao fundo do tacho. Esta função também 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 activada, o painel sensorial desliga-se após 2 horas.

A função de aquecimento do produto está configurada como potência de cozedura adicional entre a posição "**0 1**" e aparece no ecrã como símbolo "***⊔***"

O ligamento da função de aquecimento é feito da mesma forma como foi descrito no ponto "**Ligamento da área de cozedura** "
O desligamento da função de aquecimento é feito da mesma forma como foi descrito no ponto
"**Desligamento das áreas de cozedura**".

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 (**7**). Em todos os indicadores da área de aquecimento (**3**) acende o símbolo "**II**" e sobre o sensor (**7**) acende um diodo de sinalização.

Para**desligar a função stop'n go** deve-se novamente pressionar o sensor (**7**), o diodo de sinalização começa a pisca e depois pressione qualquer sensor (**3**). Sobre os indicadores das zonas de cozedura (**3**), acendem-se as configurações, que foram configuradas antes de ligar a função stop'n go.

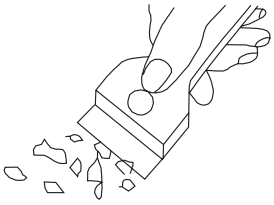
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

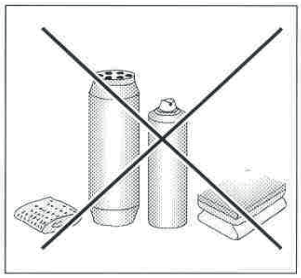
Durante a limpeza do vidro cerâmico deve respeitar as mesmas regras que no caso de superfícies de vidro. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos nem areia para escovar ou uma esponja com superfície abrasiva.
Não deve utilizar aparelhos que limpam a vapor.

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 contatar um ponto de serviço.

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

Atenção!

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

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

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

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

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	230/400V 1N~50 Hz
Potência nominal das placas:	7,35 kW
Modelo:	PBZ3VI531FTB3SCUt
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción: 220 x 190 mm	2100 W
- Zona de calentamiento de inducción: Ø 180/260 mm	1850/3700 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: 220 x 190 mm	3700 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 180/260 mm	3000/5500 W
Dimensões	592 x 522 x 51,5
Peso	ca. 10,5 kg;

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

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO