



---

**ES Manual de instrucciones**

**PT** Manual de instruções **EN** Instruction manual

---

**IO-TGC-0226/3 (05.2022)**

**ES Placa de inducción**

**PT** Placa de indução

**EN** Induction hob

---

**3IF-355BS / 3IF-305BC**

---



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!

O aparelho apenas deve ser iniciado após tomar conhecimento do manual!

Before using the appliance, please carefully read this manual!





# ES- Tabla de contenidos

<b>SEGURIDAD</b>	<b>7</b>
<b>DESEMBALAJE</b>	<b>9</b>
<b>ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS</b>	<b>9</b>
<b>CÓMO AHORRAR ENERGÍA</b>	<b>10</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>11</b>
PREPARACIÓN DE LA ENCIMERA DEL MUEBLE PARA LA INCORPORACIÓN DE LA ENCIMERA	11
INSTALACIÓN DE LA PLACA EN EL AGUJERO DE MONTAJE	13
CONSEJOS PARA EL INSTALADOR	13
ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES	14
<b>INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL APARATO</b>	<b>15</b>
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE UNA PLACA DE INDUCCIÓN	15
CARACTERÍSTICA DE LOS VASOS	15
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL „H”	17
ANTES DEL PRIMER USO DE LA PLACA	17
FALTA DE DETECCIÓN DE LA OLLA EN UN CAMPO DE COCCIÓN ACTIVADO	17
DIMENSIONES DE VASOS	17
<b>OPERACIÓN</b>	<b>18</b>
ELEMENTOS DEL APARATO	18
PANEL DE CONTROL	18
CONEXIÓN A LA CORRIENTE	18
ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN	18
FUNCIÓN BOOSTER	19
MODIFICACIÓN DE LA POTENCIA FIJADA DE LA ZONA DE COCCIÓN	19
APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN	19
BLOQUEO PARENTAL	19
APAGADO AUTOMÁTICO DE UNA ZONA DE COCCIÓN	20
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR	20
AJUSTE DE LA HORA DE APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN	20
<b>SITUACIONES DE EMERGENCIA</b>	<b>21</b>
<b>CÓDIGOS DE ERRORES</b>	<b>22</b>
<b>LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN</b>	<b>23</b>
LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO	23
ELIMINACIÓN DE LAS MANCHAS	23
REVISIONES PERIÓDICAS	24
<b>GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA</b>	<b>25</b>
GARANTÍA	25

# PT- Índice


<b>INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA</b>	<b>27</b>
<b>DESEMPACOTAMENTO</b>	<b>29</b>
<b>ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS</b>	<b>30</b>
<b>COMO POUPAR ENERGIA</b>	<b>30</b>
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>31</b>
PREPARAÇÃO DO TABULEIRO DO MÓVEL PARA O ENCASTRAMENTO DA PLACA	31
INSTALAÇÃO DA PLACA NO ORIFÍCIO DE MONTAGEM	33
INDICAÇÕES PARA O INSTALADOR	33
ESQUEMA DAS POSSÍVEIS CONEXÕES	34
<b>INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE O APARELHO</b>	<b>35</b>
PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DA PLACA DE INDUÇÃO	35
CARACTERÍSTICA DOS UTENSÍLIOS	35
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL “H”	37
ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DA PLACA	37
NÃO DETEÇÃO DA PAINELA NA ÁREA DE AQUECIMENTO ATIVADA	37
DIMENSÕES DOS UTENSÍLIOS.	37
<b>USO</b>	<b>38</b>
ELEMENTOS DO DISPOSITIVO	38
PAINEL DE CONTROLO	38
CONEXÃO À CORRENTE	38
LIGAMENTO DA ZONA DE COZEDURA	38
FUNÇÃO BOOSTER	39
MODIFICAÇÃO DA POTÊNCIA DEFINIDA DO CAMPO	39
DESLIGAMENTO DA ZONA DE COZEDURA	39
BLOQUEIO PARENTAL	39
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DO CAMPO	40
FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR	40
DEFINIÇÃO DA HORA DE DESLIGAMENTO DA ZONA DE COZEDURA	40
<b>PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS</b>	<b>41</b>
<b>CÓDIGOS DE ERROS</b>	<b>42</b>
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>43</b>
LIMPEZA PÓS UTILIZAÇÃO	43
REMOÇÃO DE MANCHAS	43
REVISÕES INTERCALARES	44
<b>GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA</b>	<b>45</b>
GARANTIA	45



# EN- Table of contents

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>47</b>
<b>UNPACKING</b>	<b>49</b>
<b>DISPOSAL</b>	<b>49</b>
<b>HOW TO SAVE ELECTRICITY</b>	<b>50</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>51</b>
MAKE THE WORKTOP RECESS	51
INSTALL THE HOB IN THE OPENING	53
TIPS FOR THE INSTALLER	53
WIRING DIAGRAM	54
<b>BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE</b>	<b>55</b>
INDUCTION HOB OPERATION PRINCIPLE	55
COOKWARE CHARACTERISTICS	55
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H"	57
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	57
IF THE APPLIANCE DOES NOT DETECT THE COOKWARE ON THE OPERATING COOKING ZONE	57
COOKWARE SIZE	57
<b>OPERATION</b>	<b>58</b>
FEATURES AND COMPONENTS	58
CONTROL PANEL	58
CONNECT THE POWER SUPPLY	58
USE A COOKING ZONE	58
BOOSTER FUNCTION	59
ADJUST THE HEAT SETTING	59
TURN OFF A COOKING ZONE	59
CHILD LOCK	59
COOKING ZONE A UTO OFF	59
MINUTE MINDER	60
SET COOKING ZONE TIMER	60
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>61</b>
<b>ERROR CODES</b>	<b>62</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>63</b>
CLEANING AFTER EACH USE	63
REMOVING STAINS	63
PERIODIC INSPECTIONS	64
<b>WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE</b>	<b>65</b>
WARRANTY	65

# Estimado Cliente

A partir de hoy tus deberes serán más fáciles que nunca. El aparato de la marca **FAGOR**  es excepcionalmente fácil de usar y perfectamente eficaz. Después de leer el manual, el uso no será ningún problema.

El equipo, antes de abandonar la fábrica y ser embalado, fue minuciosamente comprobado que funciona seguramente en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de la primera puesta en marcha de este aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado. Guardar este manual para tenerlo siempre accesible.

**Seguir estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.**

Atentamente





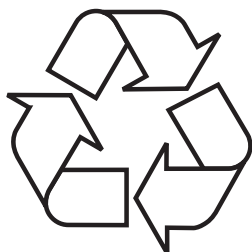
# SEGURIDAD

- Advertencia. La placa y sus partes externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado de no tocar los elementos calefactores. Aleje del aparato a los niños menores de 8 años si no están vigilados por un adulto.
- El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realicen la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños no estén bajo tutela.
- Nota. La cocción incontrolada de la grasa o del aceite en la placa de cocina puede resultar peligrosa y provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Nota. Colocar objetos en la superficie de la placa puede originar un incendio.
- Advertencia. Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.
- No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, así como papel de aluminio, ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague el elemento de calefacción de la placa mediante el interruptor y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.
- El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.

- Para limpiar la placa no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.
- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100°C.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- Los usuarios que porten dispositivos de apoyo a las funciones vitales (por ejemplo, marcapasos, bomba de insulina o audifono) deben asegurarse que el funcionamiento de éstos no se ve afectado por la placa de inducción, que utiliza una banda de frecuencia de 20-50kHz.
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual "H" lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado de que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido o líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden originar en el vidrio rayas duraderas.
- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
- No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.
- No se debe colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
- Si la placa ha sido incorporada a la encimera, los objetos metálicos situados en el armario pueden calentarse debido al aire que fluye desde el sistema de ventilación de la placa. Por ello, se recomienda utilizar una cubierta directa (véase dibujo 2).
- No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica.
- Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un uso indebido del mismo.



# DESEMBALAJE



El aparato ha sido protegido de posibles daños ocasionados durante el transporte. Después de desembalarlo, le rogamos elimine los elementos del embalaje de forma que no sean nocivos para el medio ambiente. Todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, pueden ser reciclados en un 100% y llevan su correspondiente símbolo. Nota. A la hora de desembalar, mantenga fuera del alcance de los niños materiales de desembalaje tales como el polietileno, el poliuretano, etc.

# ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para los desechos, acorde con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley polaca sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo significa que el aparato, una vez finalizado su período de utilización, no debe depositarse junto al resto de desechos del hogar.

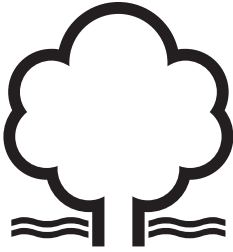
El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado a la recogida de residuos de

equipos eléctricos y electrónicos. Quienes la realizan, incluyendo

los puntos locales de recogida, tiendas y entidades municipales, crean el oportuno sistema que permite su reciclaje.

La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos ayuda a evitar las nocivas consecuencias para el ser humano y para el medio ambiente derivadas de la presencia de componentes peligrosos o del inadecuado almacenamiento y procesamiento de dichos dispositivos.

# CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos el presupuesto doméstico y actuamos conscientemente en favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- Utilice recipientes de cocción adecuados.
- Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa, de lo contrario el consumo eléctrico se multiplicará por cuatro.
- Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.
- La suciedad influye en la transferencia de calor. A menudo, las manchas fuertemente quemadas sólo pueden eliminarse con un detergente altamente tóxico para el medio ambiente.
- No destape innecesariamente las ollas.
- No coloque la placa cerca de neveras o congeladores. En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta de forma notable.

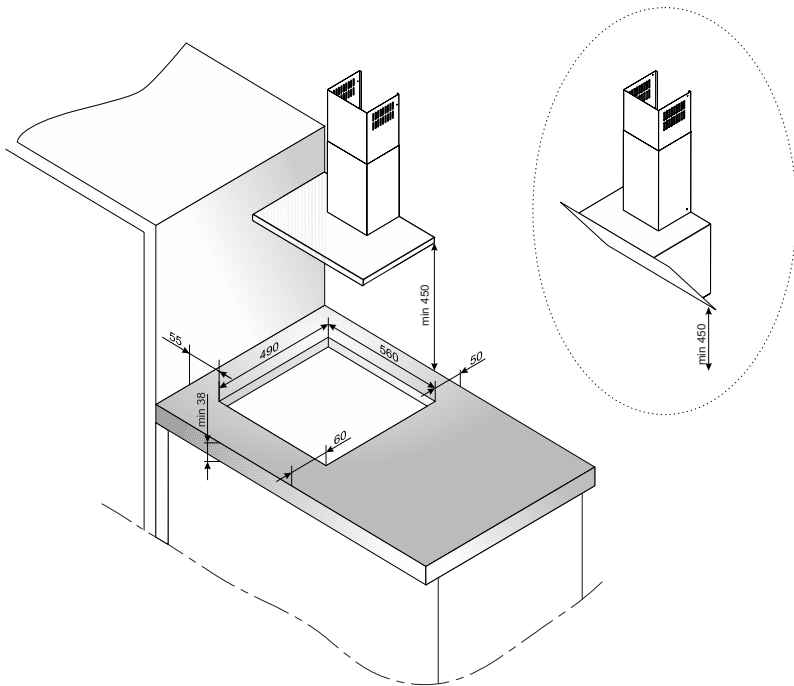


# INSTALACIÓN

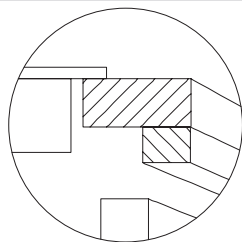
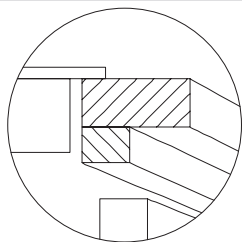
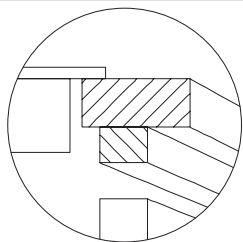
## Preparación de la encimera del mueble para la incorporación de la encimera

La encimera debe ser plana y bien nivelada. Debe sellarse y asegurarse la encimera en relación a la pared para prevenir las inundaciones y la humedad. Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. De lo contrario, contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse. Los bordes del agujero deben ser resistentes a la absorción de la humedad mediante un material adecuado.

Por debajo de la placa se debe dejar espacio libre para permitir la circulación de aire adecuada y para prevenir el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa. El tamaño de la ranura es la que se da en la siguiente parte del manual. El agujero de la encimera debe ser realizado de conformidad con las dimensiones que se dan en la figura de abajo (unidad [mm]):

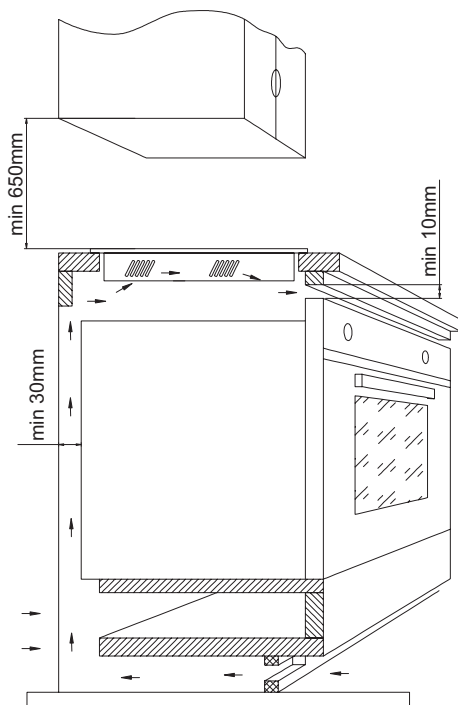
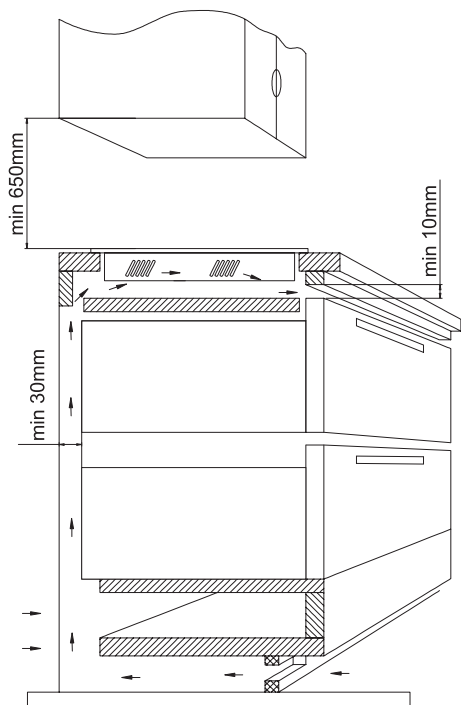


\* La distancia mínima de la campana a la placa de trabajo debe ser de 650mm, en cambio, en caso de campanas oblicuas de 450mm



**Empotrado de la encimera por encima de los armarios**

**Empotrado de la encimera por encima del horno**



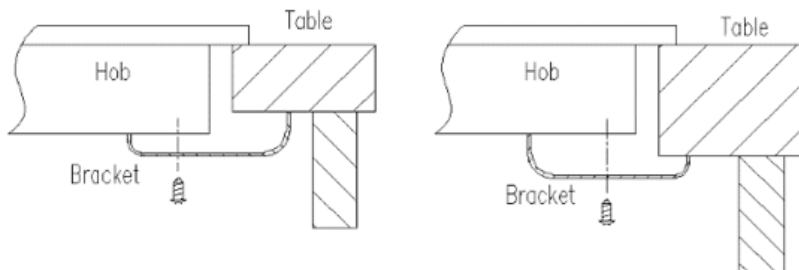
Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.



## Instalación de la placa en el agujero de montaje

Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico según el diagrama de conexiones adjuntado

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



## Consejos para el instalador

La placa está equipada con un bloque de terminales que permite la selección de conexiones apropiadas para un tipo particular de fuente de alimentación eléctrica. El bloque de terminales permite las siguientes conexiones:

- Monofásica AC220-240V / 50/60Hz

La conexión de la placa a la alimentación adecuada, es posible gracias a una adecuada vinculación de los bornes en el bloque de terminales, de acuerdo con el diagrama de conexiones indicado. El diagrama de conexiones aparece también en la parte inferior de la cubierta inferior. El acceso al bloque de terminales es posible después de abrir la tapa de la caja de bornes. Hay que recordar la necesidad de una correcta selección del cable de conexión, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa.

¡Advertencia! No se olvide de conectar el circuito de protección al borne del bloque de terminales marcado con el símbolo. La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar asegurada con una protección seleccionada adecuadamente; además, para asegurar la línea de alimentación, puede tener un interruptor adecuado que sirva para cortar la fuente de alimentación en caso de emergencia.

Antes de realizar la conexión de la placa con la instalación eléctrica, se debe leer la información situada en la placa nominal y en el esquema de conexión. Otra forma diferente de conectar la placa a la que se muestra en el diagrama, puede ocasionar su daño.

¡Advertencia! La conexión a la instalación sólo puede ser realizada por un instalador calificado con los permisos adecuados. Está prohibido de forma arbitraria efectuar alteraciones o cambios en el sistema eléctrico.

¡Advertencia! El instalador está obligado a entregar al usuario el “certificado de conexión del producto a la instalación eléctrica” (se encuentra en la tarjeta de garantía). Después de terminar la instalación, el instalador deberá colocar también una información sobre la forma de la conexión realizada:

- Uni-, bi- o trifásica,
- Sección transversal del conducto de conexión,
- Tipo de la protección usada (tipo de fusible).

## Esquema de posibles conexiones

### 3IF-355BS

<p>¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne <math>\oplus</math></p>		Tipo / sección transversal de conducto	Fusible protector
<p>Para una conexión de red monofásica de 220-240V con el cable neutral, los bornes L1 y L2 conectados con un puente, el cable neutral a N, el conductor de protección a <math>\oplus</math></p>	<p>1N~</p>	<p>H05W-FG 3x4 mm<sup>2</sup></p>	<p>mín. 30 A</p>

### 3IF-305BC

<p>¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne <math>\oplus</math>.</p>		Tipo / sección transversal de conducto	Fusible protector
<p>Para una conexión de red monofásica de 220-240V con el cable neutral, los bornes L1 y L2 conectados con un puente, el cable neutral a N, el conductor de protección a <math>\oplus</math></p>	<p>1N~</p>	<p>H05VV-FG 3x4 mm<sup>2</sup></p>	<p>mín. 30 A</p>




# INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL APARATO

## Principio de funcionamiento de una placa de inducción

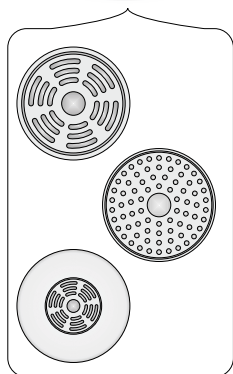
Por debajo del vidrio de la placa de inducción se encuentran las bobinas de inducción que crean el campo magnético. La olla colocada en el campo magnético se calienta bajo influencia de justamente este campo. Recuerde que es importante usar las ollas que tienen el fondo adecuado.

El campo de cocción funciona cíclicamente, es fenómeno normal. La frecuencia depende de la potencia del campo fijada.

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

## Característica de los vasos

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



- A la hora de usar vasos grandes con el fondo ferromagnético, cuyo diámetro sea menor del diámetro total del vaso, se calienta solamente la parte ferromagnética del vaso. Esto ocasiona una situación en la que no es posible la distribución regular del valor en el vaso. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por causa de colocar en ella elementos de aluminio, por lo tanto, la cantidad de calor suministrada puede ser menor. Puede que pase que existan problemas con la detección del vaso o no esté detectado del todo. El diámetro de la parte ferromagnética del vaso deberá ser ajustada a la dimensión de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos de cocción. En caso cuando el vaso no esté detectado en la zona de cocción, pruebe en otra zona de cocción del diámetro respectivamente menor.



La calidad adecuada de las ollas es condición básica de obtener el buen rendimiento de trabajo de la placa.



No se recomienda usar adaptadores de inducción externos.

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



Marcado en vasos de cocina



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

Acero inoxidable

No detecta la presencia del recipiente  
Excepto los recipientes de acero ferromagnético

Aluminio

No detecta la presencia del recipiente

Hierro fundido

Eficiencia alta  
**Advertencia:** las ollas pueden rayar la placa

Acero esmaltado

Eficiencia alta  
Se recomienda usar ollas con fondo plano, grueso y liso

Cristal

No detecta la presencia del recipiente

Porcelana

No detecta la presencia del recipiente

Las ollas de fondo de cobre No detecta la presencia del recipiente





## Indicador de calor residual „H”

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

Si el cristal está caliente, en el indicador de este campo aparecerá el símbolo “H”.



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



**Durante un corte de luz, el indicador de calor residual "H" ya no se muestra. A pesar de esto, las zonas de cocción pueden estar entonces todavía calientes!**

### Antes del primer uso de la placa

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

### Falta de detección de la olla en un campo de cocción activado

Si en el campo de inducción activo no se colocó ninguna olla o la olla no es adecuada, en la pantalla aparecerá el símbolo indicado. El campo se apagará a 1 minuto en caso de colocar una olla no adecuada (la placa permanecerá en el modo StandBy un minuto más y, luego se apagará completamente, con tal de que ninguno de los demás campo no esté realizando algunas de las funciones).



### Dimensiones de vasos

Para conseguir el mejor efecto de cocción, use vasos con el tamaño del fondo (parte ferromagnética) adecuada al tamaño del campo de cocción.

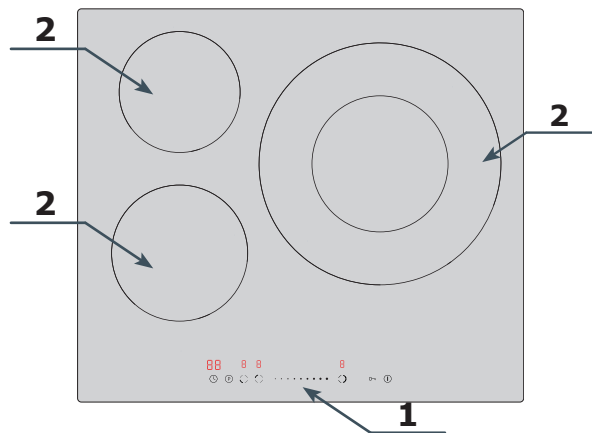
El uso de ollas del diámetro del fondo menor de la zona de cocción reduce el rendimiento de la zona de cocción y alarga el tiempo de cocinado.

Las zonas de cocción tienen los límites inferiores de detección de la olla que dependen del diámetro de la parte ferromagnética del fondo de la olla del que se hizo la olla:

Diámetro del campo de cocción	Diámetro de la olla [mm]
160	120
180	140
280	180
320	180

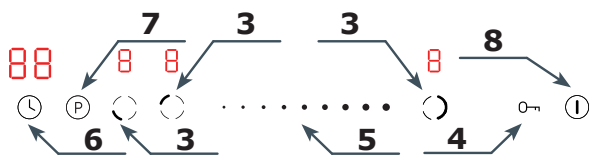
# OPERACIÓN

## Elementos del aparato



1. Panel de control
2. Zona de inducción con función Booster

## Panel de control



3. Sensor de selección de zona de cocción
4. Sensor de bloqueo parental
5. Control deslizante
6. Sensor de temporizador
7. Sensor Booster
8. Sensor de encendido/apagado del aparato
9. Visualizador de temporizador

**Advertencia:** Cada vez que se use el sensor, se confirmará mediante una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.



## Conexión a la corriente

Después de conectarse a la corriente, todos los visualizadores de la placa se encenderán durante 1 segundo aproximadamente y, además, se emitirá una señal sonora. La placa de cocción pasará al modo StandBy.

## Encendido de una zona de cocción

Coloque la olla en una zona de cocción, por ejemplo, en una delantera. Toque el sensor ①. En los visualizadores de las zonas de cocción se muestra . Encienda la zona deseada con el sensor y, a continuación, pulse el sensor del




control deslizante para elegir la potencia deslizando el dedo. Vuelva a tocar el sensor  para confirmar la potencia de cocción, también podrá esperar unos segundos para que el valor de potencia se confirme automáticamente. Si en la zona indicada no hay ninguna olla, en el visualizador aparecerá el símbolo  y el proceso de cocción comenzará tan pronto como se coloque en esta zona.

#### Advertencia:



Puede colocar la olla en la zona de cocción en cualquier momento, incluso antes de encender la zona.

Si no fija la potencia en 1 minuto después de encender la placa, la placa se apagará automáticamente.



Después de seleccionar la zona con el sensor , en el visualizador aparecerá el valor 5 por defecto y no será posible cambiar el nivel predeterminado.

## Función Booster

Esta función sirve para aumentar temporalmente la potencia de cocción de la zona determinada.



Para activar la función Booster, pulse el sensor de la zona de cocción activa  y luego toque el sensor . En el visualizador se mostrará P.

**Advertencia:** La función Booster puede funcionar solamente durante 5 minutos y, luego, la potencia de la zona de cocción se reducirá automáticamente al nivel 9.



Para desactivar la función Booster, pulse el sensor de la zona de cocción activa  y luego toque otra vez el sensor  o disminuya la potencia con el control deslizante.


La función Booster se puede activar para todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

## Modificación de la potencia fijada de la zona de cocción



Pulse el sensor  de la zona de cocción activa en la que se encuentra la olla y luego cambie la potencia con el control deslizante en el intervalo 1-9. Confirme la nueva potencia con el sensor .





## Apagado de la zona de cocción



Para apagar una zona de cocción de forma individual, pulse el sensor  de la zona que desea apagar, luego disminuya la potencia con el control deslizante hasta 0 y confirme el valor 0 con el sensor , o bien espere unos segundos hasta que el valor se confirme automáticamente.

Para apagar todas las zonas al mismo tiempo, toque el sensor , la placa se apagará completamente.

## Bloqueo parental

El bloqueo parental activo hace que todos los sensores excepto  estén inactivos y en el visualizador se muestra .

Para bloquear la placa, mantenga pulsado el sensor  durante 3 segundos. En el visualizador aparecerá . Para desbloquear la placa vuelva mantener pulsado el sensor  durante 3 segundos, tras lo cual desaparecerá .

Puede bloquear la placa durante su funcionamiento. El sensor  se encuentra activo. En caso de emergencia, puede apagar la placa con el sensor  sin necesidad de desbloquearla previamente. Si quiere volver a encender la placa, debe desbloquear antes el bloqueo parental.

## Apagado automático de una zona de cocción

La zona se apagará automáticamente después de un tiempo determinado, dependiendo de la potencia de funcionamiento. Esto está relacionado con la seguridad y no existe la posibilidad de desactivar esta función.

Potencia fijada	Tiempo de apagado
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

## Función de temporizador

Por ejemplo, para programar el temporizador a 25 minutos, encienda la placa con el sensor ①, en el visualizador de las zonas de cocción aparecerá **00**. Ahora toque el sensor ② y en el visualizador empezará a parpadear el dígito derecho **00**. Seleccione el valor 5 con el control deslizante y pulse otra vez el sensor ②. En el visualizador empezará a parpadear el dígito izquierdo **00**. Seleccione el valor 2 con el control deslizante. Confirme la hora con el sensor ③. El temporizador se ha fijado en 25 minutos, después de este tiempo se oirá la señal acústica durante unos 30 segundos. Toque cualquier sensor para eliminar la señal acústica. También puede activar el temporizador cuando la zona de cocción está encendida (durante la cocción).

## Ajuste de la hora de apagado de la zona de cocción

Puede fijar la hora de apagado de la zona de cocción. Para ello, encienda la zona deseada y fije su potencia. Mientras aún parpadea la potencia fijada, toque el sensor ④. A continuación, proceda como en el caso del temporizador. Después de confirmar la hora para el apagado automático de la zona, toque una vez más el sensor ④ para confirmar la hora de apagado de la placa. La función activa se indica mediante un punto parpadeante junto al dígito de potencia de la zona configurada. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona se apagará automáticamente. Puede fijar la hora de apagado para cada zona por separado.

¡Advertencia! Para la función de temporizador y para la hora fijada de apagado de la zona:


- Se puede fijar el tiempo entre 1-99 minutos.
- El tiempo se cuenta regresivamente desde el momento de la confirmación con el sensor ④.
- Para cambiar el valor del tiempo establecido para ambas funciones o para eliminarlo, proceda como en el caso de configurar el tiempo, pero redúzcalo a 00.
- Toque el sensor ① para eliminar las horas fijadas y apagar la placa completamente.



# SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.
- Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los siguientes puntos.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2. El dispositivo no responde a los valores introducidos.	El panel de control no está activo	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calentamiento).
	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido).	Reiniciar la placa.
4. Todo el dispositivo se apaga.	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
5. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra "H".	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
6. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	
7. Rotura de la placa cerámica.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	- El indicador de calor residual vuelve a funcionar después del próximo reinicio y desconexión del panel de control.
8. Si el fallo no desaparece.	 ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
9. La placa de inducción emite sonidos roncós.	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
10. La placa de inducción emite sonidos parecidos a silbidos.	¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	
11. La placa no funciona, las zonas de cocción no se activan y tampoco funcionan.	Es un fenómeno normal. Se debe al funcionamiento del Ventilador que refrigera los sistemas electrónicos.	
	Fallo electrónico.	Reiniciar la placa, desconectar la placa de la red (sacar los fusibles de la instalación).

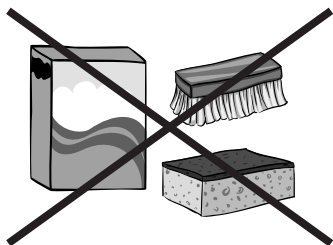
# CÓDIGOS DE ERRORES

Durante el trabajo del aparato, en el visualizador puede aparecer el código de error, aparece en la tabla a continuación:

<b>PROBLEMA</b>	<b>MOTIVO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
E4/E5	Sensor de temperatura dañado	Contacto con el Centro de Servicio
E7/E8	Sensor de temperatura dañada del transistor IGBT	Contacto con el Centro de Servicio
E2/E3	Voltaje de alimentación inadecuado	Comprobar que el voltaje de alimentación es correcto.
E6/E9	Recalentamiento de la placa	Arrancar la placa después de enfriamiento completo

# LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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



Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera. Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

## Limpieza después de cada uso

La pequeña suciedad no quemada debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. Usar el detergente para los platos puede causar una decoloración azulada. Las manchas difíciles no siempre se eliminan con la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.



La suciedad firmemente adherida debe eliminarse con un raspador afilado. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo.

## Eliminación de las manchas

Las manchas claras de color perla (residuos de aluminio) pueden desaparecer de la placa de inducción utilizando un detergente especial cuando esté fría. Los restos de piedra caliza (por ejemplo, después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o con un detergente especial.

Para quitar el azúcar y los restos de alimentos que contienen plásticos o papel de aluminio, no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Se rasparán precisa e inmediatamente mientras estén calientes con un fuerte raspado en la zona de calentamiento que también deberá estar a temperatura elevada. Una vez eliminada la suciedad se puede desconectar la placa y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, comercios de alimentación y en exposiciones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en tiendas de hogar, accesorios de pintura y ferreterías.

Nunca aplique el detergente encima de la placa caliente. Es conveniente dejar que el detergente se seque ligeramente y después eliminarlo en mojado. Los restos de detergente deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa, de lo contrario podrían actuar de forma corrosiva.

El fabricante no se responsabiliza a través de la garantía de una conducta inapropiada del uso de la placa de inducción.

## Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a conservar la placa limpia a diario, se debe:

- Revisar periódicamente el funcionamiento de los elementos de control y de los equipos de trabajo de la placa. Finalizado el período de garantía y al menos una vez cada dos años se debe encargar una revisión técnica de la misma.
- Eliminar los defectos descubiertos en el uso.
- Realizar un mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

### Advertencia

Si por alguna razón, la placa no se puede controlar cuando está encendida, se debe apagar el interruptor principal o desenroscar el fusible adecuado y avisar al servicio técnico.

### Advertencia

Si se observan grietas o roturas en la placa de cristal cerámica, deberá apagarla inmediatamente y desconectarla de la red quitando el fusible o tirando de la clavija de la toma. A continuación llame al servicio técnico.

### Advertencia

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en este manual deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por un instalador debidamente autorizado.





# GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA

## Garantía

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

### Servicio técnico

- El fabricante del equipo sugiere que todas las reparaciones y ajustes sean realizados por el Servicio de Fábrica o el Servicio Autorizado del Fabricante. Por razones de seguridad, no repare el dispositivo usted mismo.
- Las reparaciones realizadas por personas sin las cualificaciones requeridas pueden constituir un grave peligro para el usuario del dispositivo.
- El período de garantía mínimo para el dispositivo ofrecido por el fabricante, importador o representante autorizado se encuentra en la tarjeta de garantía.
- El dispositivo perderá su garantía como resultado de adaptaciones arbitrarias, alteraciones, manipulación de sellos u otras garantías del equipo o partes del mismo, así como otras interferencias arbitrarias no conformes con las instrucciones de uso.

### Solicitud de reparación y asistencia en caso de avería

Si el dispositivo requiere reparación, contacte con el servicio técnico. La dirección del servicio técnico y el número de teléfono de contacto se encuentran en la tarjeta de garantía. Antes de contactar con el servicio técnico, prepare el número de serie del dispositivo, que se encuentra en la placa de características. Para mayor comodidad, introduzca a continuación:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


## Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- **directiva de baja tensión 2014/35/EC**
- **directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EC**
- **directiva de diseño ecológico 2009/125/EC**
- **directiva RoHS 2011/65/EC**

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades que supervisan el mercado.

# Prezado Cliente

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

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

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

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

Atenciosamente





# 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.
- 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 ex-

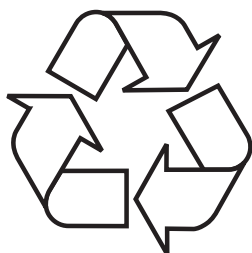
terior ou um sistema autónomo de controlo remoto.

- 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 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 contacto com a área de cozedura aquecida.
- Se devido a uma falta de atenção tais substâncias como açúcar ou plástico, tiverem contacto 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.

## 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.

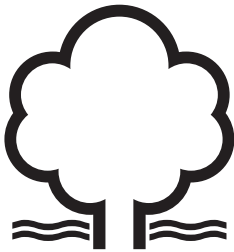
Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo

do 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.

## 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.



# INSTALAÇÃO

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

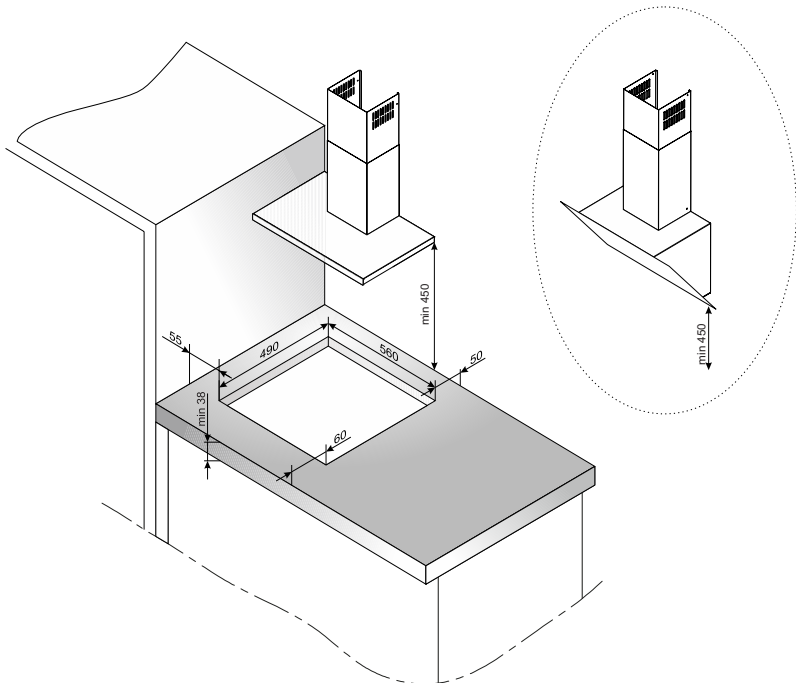
O tabuleiro deve ser plano e deve ser bem nivelado. Deve selar e proteger o tabuleiro do lado da parede contra uma inundação e humidade.

Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para sua colagem à temperatura de 100°C. O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.

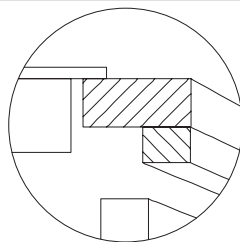
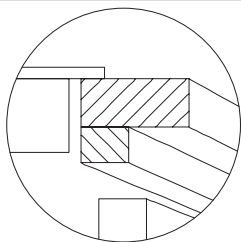
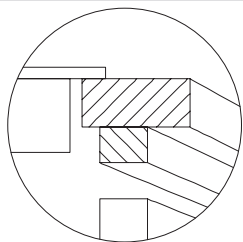
Às bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.

Sob a placa, deixe espaço livre para permitir a circulação de ar adequada e evitar o sobreaquecimento da superfície ao redor da placa. O tamanho dessa lacuna é dado na parte posterior do manual.

O orifício no tabuleiro deve ser feito de acordo com as dimensões indicadas no desenho abaixo (unidade [mm]):

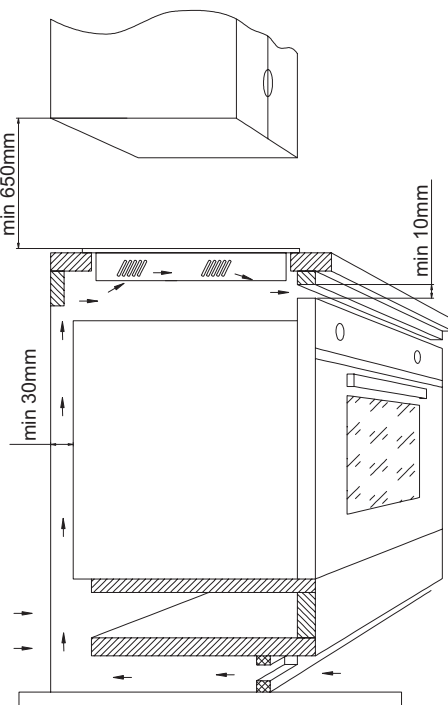
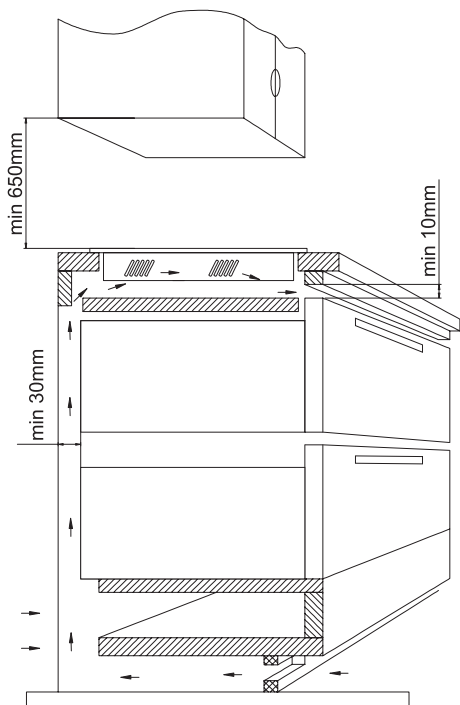


\* A distância mínima do exaustor do tabuleiro, no caso de um exaustor simples, deve ser de 650mm, enquanto que no caso de exaustores inclinados 450mm



### Instalação da placa acima dos armários

### Instalação da placa acima do forno



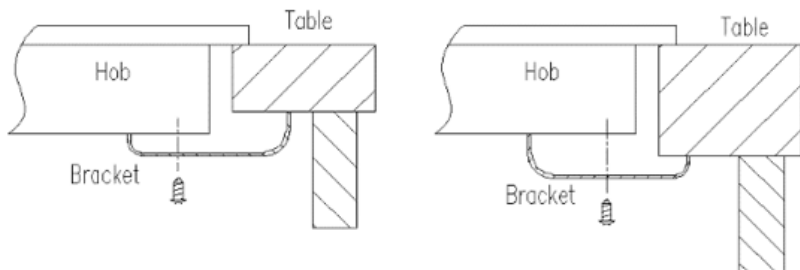
É proibida a montagem da placa por cima do forno sem ventilação.



## Instalação da placa no orifício de montagem

Efectuar a conexão da placa com o cabo eléctrico segundo o esquema de conexões anexado

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



## Indicações para o instalador

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

A ripa de conexão possibilita as seguintes conexões:

- Monofásica AC220-240V / 50/60Hz

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 lembrar-se da necessidade de conexão do circuito de protecção ao terminal da ripa de conexão, identificada com o sinal. 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! 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.

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).

## Esquema das possíveis conexões

### 3IF-355BS

Atenção! Em caso de cada uma das conexões o condutor de protecção tem que estar ligado com o engate $\oplus$ .		Tipo / secção do cabo	Fusível de protecção
No caso de rede 220-240V conexão monofásica com condutor neutral, terminais L1 e L2 ligados com ponte, condutor neutral para N, condutor de protecção para $\oplus$	$1N \sim$		HO5VV-FG 3x4 mm <sup>2</sup>  mín. 30A

### 3IF-305BC

Atenção! Em caso de cada uma das conexões o condutor de protecção tem que estar ligado com o engate $\oplus$ .		Tipo / secção do cabo	Fusível de protecção
No caso de rede 220-240V conexão monofásica com condutor neutral, terminais L1 e L2 ligados com ponte, condutor neutral para N, condutor de protecção para $\oplus$	$1N \sim$		HO5VV-FG 3x4 mm <sup>2</sup>  mín. 30A



# INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE O APARELHO

## Princípio de funcionamento da placa de indução

Sob o vidro da placa de indução, existem bobinas de indução que produzem um campo magnético. A panela colocada no campo magnético aquece-se sob a influência deste campo. Lembre-se de que é importante usar panelas com o fundo adequado.

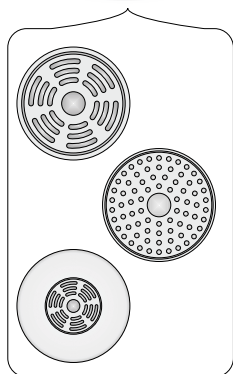
O campo de aquecimento funciona ciclicamente, este é um fenómeno normal. A frequência depende da potência configurada da área.




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


## Característica dos utensílios

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



- Ao utilizar louça grande com fundo ferromagnético, cujo diâmetro é menor do que o diâmetro total do utensílio, apenas é 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.

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

 Não se recomenda o uso de adaptadores de indução externos.

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

- Aço esmaltado
- Ferro fundido
- Panelas de aço inoxidável para cozimento por indução.

- A tampa da panela durante a cozedura evita a fuga de calor, encurtando assim o tempo de aquecimento e reduzindo o consumo de electricidade.
- Certifique-se de que o fundo da panela esteja seco. Ao encher a panela ou ao usá-la após a sua remoção do frigorífero, verifique se a superfície inferior está completamente seca. O mesmo permite evitar sujidade na superfície da placa.



Identificação sobre os utensílios de cozinha



Verificar se sobre o rótulo encontra-se um sinal, que informa sobre a possível utilização do tacho em placas de indução

Aço inoxidável

Não detecta a presença do tacho

Excepto os tachos feitos 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



## Indicador de calor residual “H”

Quando o cozimento termina, o vidro da placa de indução na área da cozedura permanece quente, isto é chamado calor residual.

Se o vidro estiver quente, o símbolo “H” é exibido no indicador.



**Durante o funcionamento do indicador de calor residual não deve tocar na área de cozedura devido à possibilidade de uma queimadura nem colocar sobre a mesma objectos, que sejam sensíveis ao calor!**



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

### Antes do primeiro ligamento da placa

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

### Não deteção da panela na área de aquecimento ativada

Se não houver panela no campo de indução ativo ou se o pote estiver incorreto, o símbolo indicado aparecerá no mostrador. A área será desligada após 1 minuto, se você não colocar uma panela adequada nela (a placa ficará no modo Standby por mais um minuto, após esse tempo será desligado completamente, a menos que nenhuma das áreas não esteja a executar determinadas funções).



### 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.

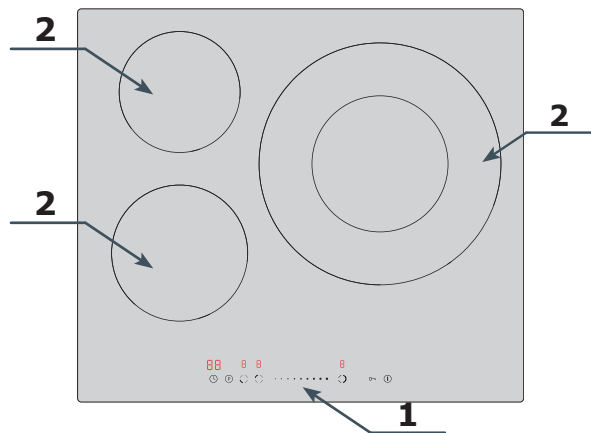
A utilização de utensílios com o diâmetro do fundo inferior ao diâmetro da área de cozedura reduz a eficiência da área de cozedura e prolonga o tempo de cozedura.

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.

Diâmetro da área de aquecimento	Diâmetro da panela [mm]
160	120
180	140
280	180
320	180

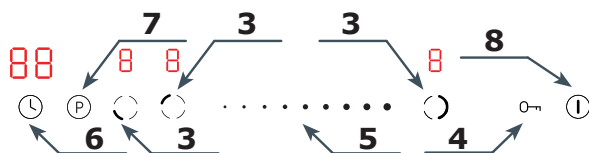
# USO

## Elementos do dispositivo



1. Painel de controlo
2. Campo de indução com função Booster

## Painel de controlo



3. Sensor de seleção de campo
4. Sensor de bloqueio parental
5. Slider
6. Sensor do temporizador
7. Sensor Booster
8. Sensor de ligar/desligar o dispositivo
9. Ecrã do temporizador

Atenção: Cada uso do sensor é confirmado por um sinal acústico. Não é possível desligar os sinais sonoros.

## Conexão à corrente

Depois de conectar à fonte de alimentação, todas as telas da placa acenderão por cerca de 1 segundo; além disso, um bipe soará. A placa irá para o modo de Standby.

## Ligamento da zona de cozedura

Coloque a panela num campo, por exemplo, o frontal. Toque no sensor ①, nos ecrãs das zonas de cozedura aparecerá . Ligue o campo selecionado com o sensor em seguida, com o sensor Slider selecione a potência do campo movendo o dedo sobre ele. Toque no sensor novamente para confirmar a




potência de aquecimento, também pode esperar alguns segundos para que o valor de energia seja confirmado automaticamente. Se não houver panela no campo indicado, o ecrã mostrará **9**, o processo de cozimento será iniciado quando a panela for colocada neste campo.

#### Atenção:



Pode colocar a panela na zona de cozimento a qualquer momento, mesmo antes de iniciar o campo.

Se não ajustar a energia dentro de 1 minuto após ligar a placa, o disco será desligado automaticamente.



Depois de selecionar o campo com o sensor  o valor padrão de 5 aparece no visor, não é possível alterar o nível padrão.

## Função Booster

Esta função consiste em aumentar temporariamente a potência de aquecimento de um campo específico.



Para ligar a função Booster, toque no sensor do campo ativo , depois toque no sensor , no ecrã aparecerá P.

Atenção: A função Booster só pode operar por 5 minutos. Após este período, a potência de campo é automaticamente reduzida para o nível 9.



Para desligar a função Booster, toque no sensor do campo ativo , depois, toque uma vez mais no sensor  ou diminua a potência do campo com o sensor Slider.


A função Booster pode ser ativada para todos os campos ao mesmo tempo.

## Modificação da potência definida do campo


Toque no sensor  do campo ativo no qual a panela está, depois, com o sensor Slider, mude a potência do campo na faixa 1-9. Confirme a nova potência com o sensor .



## Desligamento da zona de cozedura



Para desligar um campo separadamente, toque no sensor  do campo, que deseja desligar, depois, com o sensor Slider, diminua a potência do campo até 0 e confirme o valor 0 com o sensor , ou aguarde alguns segundos, o valor é confirmado automaticamente.

Para desligar todos os campos de uma só vez, toque no sensor , a placa será desligada completamente.

## Bloqueio parental

O bloqueio parental ativo faz com que todos os sensores, exceto  estejam inativos, o ecrã mostrará **EB**.

Para bloquear a placa, toque e segure o sensor  por 3 segundos, o display mostrará **EB**. Para desbloquear a placa, toque e segure o sensor novamente  por 3 segundos, **EB** desaparecerá.

Pode bloquear a placa enquanto ela estiver a funcionar, o sensor  está ativo. No caso de uma emergência, pode desligar a placa com o  sem precisar desbloqueá-la primeiro. Para ligar novamente a placa, o bloqueio parental deve primeiro ser desativado.

## Desligamento automático do campo de Definição da hora de desligamento da zona de cozedura

O campo será desligado automaticamente após um tempo especificado, dependendo da potência na qual está a trabalhar. Isto está relacionado à segurança e não é possível desativar esta função.

Potência configurada	Tempo de desligamento
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

### Função do temporizador

Por exemplo, para ajustar o temporizador por 25 minutos, ligue a placa com o sensor ①, nos ecrãs dos campos de aquecimento aparecerá , agora toque no sensor ②, os dígitos começarão a piscar à direita no ecrã **00**. Com o sensor Slider, escolha o valor 5, toque no sensor ③ mais uma vez, no ecrã começará a piscar com as cifras **00**. Com o sensor Slider, escolha o valor 2. Confirme o tempo com o sensor ④. O temporizador foi definido para 25 minutos, após o qual se escuta um sinal acústico com duração de cerca de 30 segundos. Toque em qualquer sensor para desligar o sinal acústico. O temporizador também pode ser ativado quando a zona de cozedura estiver ligada (durante a cozedura).

Pode definir o tempo para desligar a zona de cozedura. Para fazer isso, execute o campo selecionado e defina a sua potência. Enquanto a configuração de energia estiver a pisca, toque no sensor ⑤. Prossiga como no caso de definir o temporizador. Depois de confirmar a hora de desligar automaticamente o campo, toque novamente o sensor ⑥ para confirmar a hora de desligamento da placa. A função ativa é sinalizada por um ponto piscante ao lado do dígito de potência definida no campo. Após o tempo definido, o campo será automaticamente desligado. Pode definir o tempo de inatividade para cada campo separadamente.

Atenção! Para a função do temporizador e a hora de início do campo:

- Pode definir o tempo no intervalo 1-99 minutos.
- O tempo é contado a partir do momento em que é confirmado com o sensor ⑦.
- Para alterar o valor do tempo definido para ambas as funções ou excluí-lo, prossiga como se quisesse definir a hora, mas reduzindo o tempo para 00.
- Toque o sensor ⑧ para cancelar os tempos definidos e desligue completamente o disco.






# 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
3. O aparelho não reage e emite um sinal acústico longo	- Foram premidos ao mesmo tempo vários botões	- Deve premir sempre apenas um botão (excepto o caso de desligamento da área de cozedura)
	- Utilização incorrecta (foram premidos os sensores incorrectos ou foram premidos demasiado rápido)	- Iniciar a placa novamente
4. O aparelho desliga-se por completo	- Sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- Destapar ou limpar os sensores
	- Após o ligamento, não foram introduzidos nenhuns valores durante mais de 10 s	- Ligar novamente o painel de comando e introduzir imediatamente os dados
5. Uma das áreas de cozedura desliga-se, no visualizador aparece a letra "H"	- Sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- Destapar ou limpar os sensores
	- Tempo de funcionamento limitado	- Ligar novamente a área de cozedura
	- Sobreaquecimento dos elementos electrónicos	- Destapar ou limpar os sensores
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. <b>Importante!</b> 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).

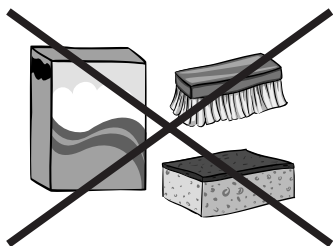
# CÓDIGOS DE ERROS

Durante a operação do dispositivo, um código de erro pode aparecer no ecrã, conforme descrito na tabela abaixo:

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
E4/E5	Sensor de temperatura com defeito	Entre em contato com o Centro de Atendimento
E7/E8	Sensor de temperatura do transistor IGBT com defeito	Entre em contato com o Centro de Atendimento
E2/E3	Tensão de alimentação incorreta	Verifique se a tensão de alimentação está correta.
E6/E9	Superaquecimento da placa	Inicie a placa depois de ter arrefecido completamente

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

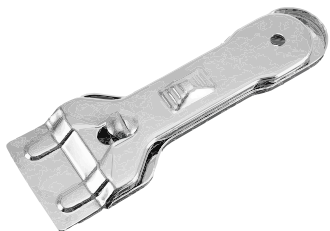
O cuidado do utilizador pela manutenção corrente da placa limpa e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem defeitos.



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.

## 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, drogeries, 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.

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.



# GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA

## Garantia

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

## Serviço

- O fabricante do produto recomenda que todos os reparos e as actividades regulatórias sejam efectuadas pelo Serviço do Fabricante ou pelo Serviço Autorizado pelo fabricante. Não arranjar o aparelho por conta própria, por razões de segurança.
- Os arranjos efectuados por pessoas sem as necessárias qualificações, podem constituir uma ameaça séria para o utilizador do aparelho.
- O período mínimo de garantia oferecido pelo fabricante ao dispositivo, importador ou representante autorizado é dado no cartão de garantia.
- O dispositivo perde a sua garantia no caso de adaptações por conta própria, alterações, adulteração de selos ou outras proteções do equipamento ou partes do mesmo e outras interferências por conta própria no equipamento que não estejam de acordo com as instruções de operação.

## Pedido de reparação e assistência em caso de falha

Se o dispositivo precisar de reparo, entre em contato com o serviço. O endereço do serviço e o número de telefone de contato estão no cartão de garantia. Antes de entrar em contato, você deve ter em mãos o número de série do dispositivo, que está localizado na placa de identificação. Por conveniência, escreva-o abaixo:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


## Declaração do fabricante

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

- **directiva de baixa tensão 2014/35/EU**
- **directiva de compatibilidade electromagnética 2014/30/EU**
- **directiva ecodesign 2009/125/UE**
- **directiva RoHS 2011/65/UE**

e por isso o produto foi identificado  bem como foi lhe emitida uma declaração de conformidade partilhada com os órgão de controlo do mercado.

# Dear customer,

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

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

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

**Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.**

Sincerely,





# SAFETY INSTRUCTIONS

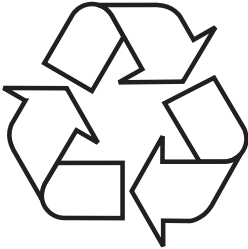
- **Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.
- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.

- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H” residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only





# UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

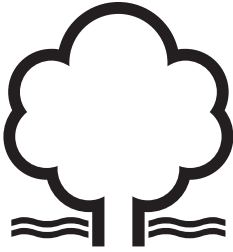
# DISPOSAL



In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic

goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

# HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- Use the correct cookware.
  - Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
  - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
  - Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
  - Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
  - The electricity consumption is then unnecessarily increased.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Make the worktop recess

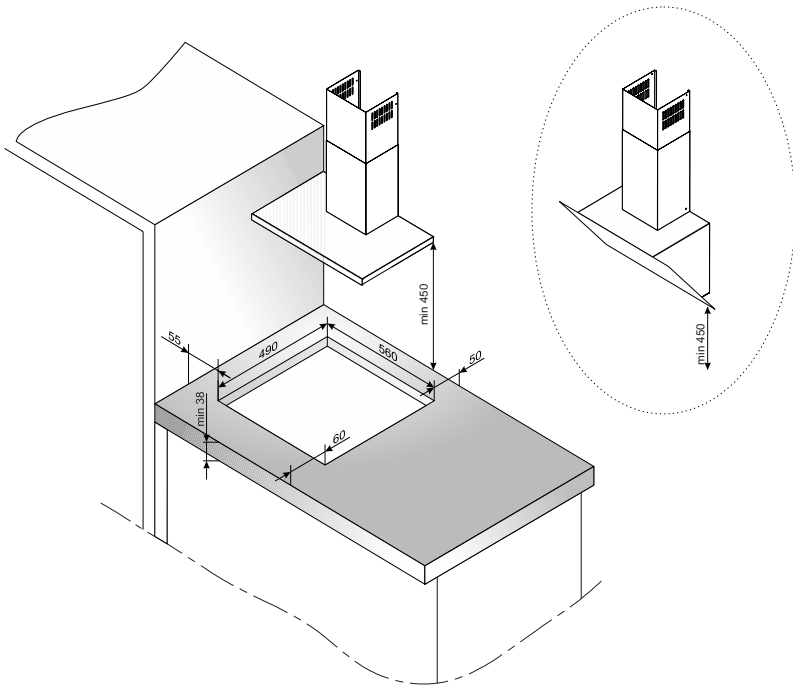
The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.

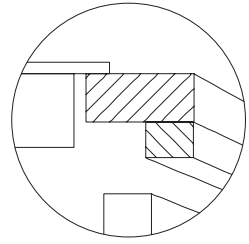
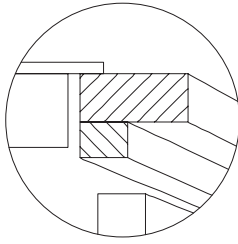
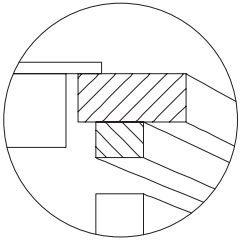
Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.

Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.

Ensure sufficient clearance below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. Please read on for more information on correct clearance.

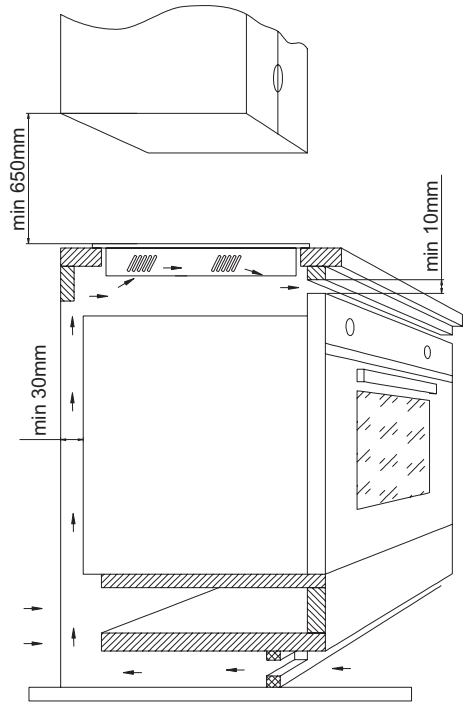
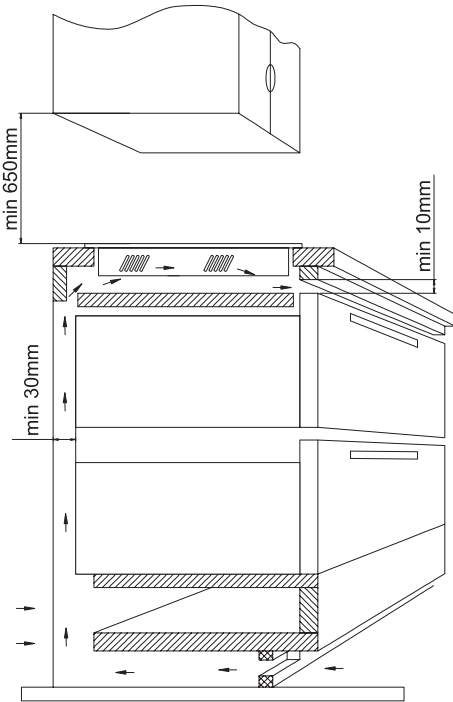
Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):





**Built-in hob above kitchen cabinets**

**Built-in hob above the oven**

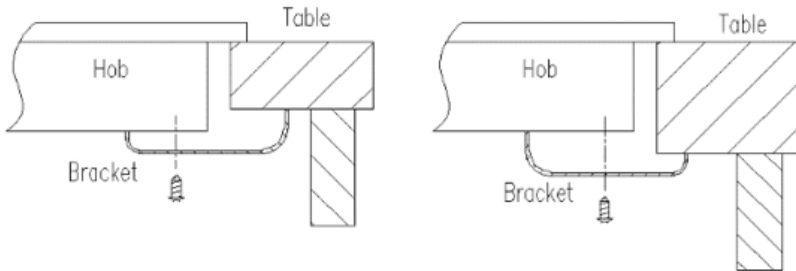


Do not install the hob above the oven without ventilation



## Install the hob in the opening

Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided. Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.



## Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- Single-phase AC220-240V / 50/60Hz

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

**Note:** Remember to connect the protective conductor to correctly marked terminal block clamp. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram. Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

**Note:** Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

**Note:** The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- Single-phase, two-phase or three-phase,
- Conductor cross-section,
- Electrical protection (fuse type).

# Wiring diagram

## 3IF-355BS

<p>Note: For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked <math>\oplus</math>.</p>		Type / Conductor cross section	Fuse protection
<p>For a 220-240V network, single phase connection with a neutral lead, L1 and L2 terminals bridged, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to <math>\oplus</math></p>	1N~		<p>HO5VV-FG 3x4 mm<sup>2</sup></p> <p>min. 30A</p>

## 3IF-305BC

<p>Note: For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked <math>\oplus</math>.</p>		Type / Conductor cross section	Fuse protection
<p>For a 220-240V network, single phase connection with a neutral lead, L1 and L2 terminals bridged, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to <math>\oplus</math></p>	1N~		<p>HO5VV-FG 3x4 mm<sup>2</sup></p> <p>min. 30A</p>



# BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

## Induction hob operation principle

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

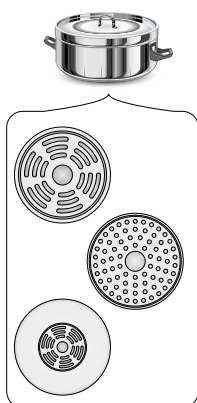
The cooking zone is powered intermittently, which is normal. The intermittent power depends of the heat setting.




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

## Cookware characteristics

- To check that the pot is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the pot.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.



- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.

 The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking.

 It is not recommended to use external induction adapters.

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



Kitchen cookware marking



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

Stainless Steel

Cookware is not detected  
With the exception of the ferromagnetic steel cookware

Aluminium

Cookware is not detected

Cast iron

High efficiency

**Note:** cookware can scratch the hob surface

Enamelled steel

High efficiency

Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended

Glass

Cookware is not detected

Porcelain

Cookware is not detected

Cookware with copper base Cookware is not detected





## Residual heat indicator “H”

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

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



**When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!**



**The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!**

## Before using the appliance for the first time

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

## If the appliance does not detect the cookware on the operating cooking zone

If there is no cookware on the active cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol indicated on the side will be shown on the display. If you do not place a suitable cookware on the cooking zone, it will turn off after 1 minute. If no other cooking zones are used, your induction hob will be in standby mode for another minute, and then turn off completely.



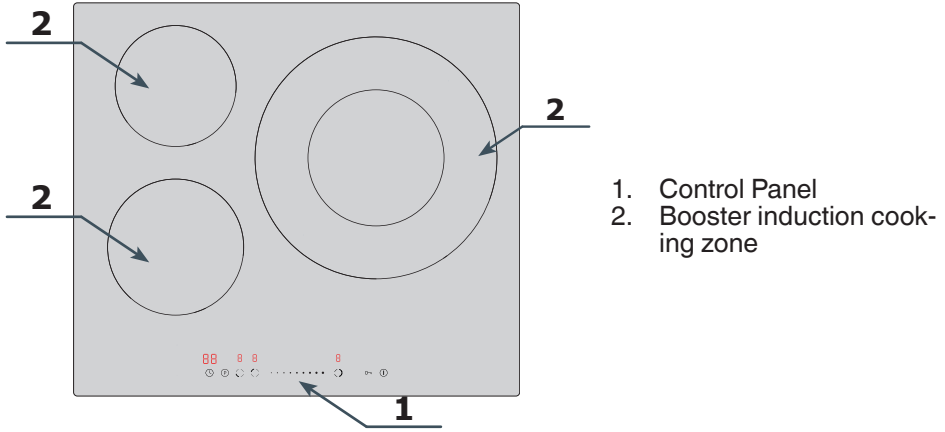
## Cookware size

In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone. Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time. Cookware detection sensitivity of a cooking zone is affected by the diameter of ferromagnetic component embedded in the cookware base and its material.

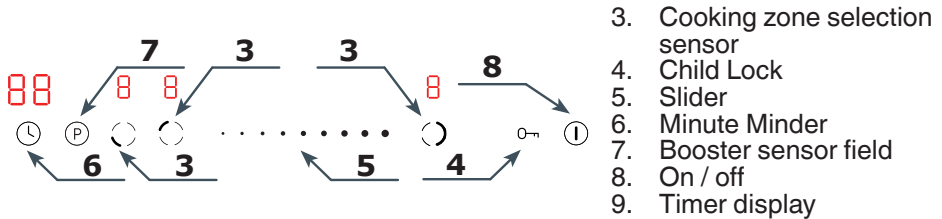
Cooking zone diameter	Cookware diameter [mm]
160	120
180	140
280	180
320	180

# OPERATION

## Features and components



## Control Panel



Note! You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.


## Connect the power supply

When you connect the power supply, all displays will light up for about 1 second and you will hear a beep. The appliance is on.

## Use a cooking zone

Place the cookware on the cooking zone, for example on the front cooking zone. Touch the ① sensor and 8 will be shown on all cooking zone displays. Touch ② to select the desired cooking zone and then use the Slider to set the heat setting. Touch the ③ sensor again to confirm the heat setting or simply wait a




few seconds until it is confirmed automatically. If there is no cookware on the selected cooking zone, the  symbol will be displayed and the cooking will only start when you place the cookware on the cooking zone.

**Note!**

You can place the cookware on the cooking zone at any time, also before selecting a heat setting for the cooking zone.

If you do not select a heat setting within 1 minute, the appliance will turn off automatically.



When you select a cooking zone with , a default heat setting of 5 will be displayed and it is not possible to have a different default setting.

**Booster function**

When active, this function temporarily boosts the power output of a specific cooking zone.



To activate the Booster function, touch  to select the cooking zone and then touch  and the display will show P.

**Note!** The Booster function can only operate for a maximum of 5 minutes and then heat setting is automatically reduced to level 9.



To deactivate the Booster function, touch  to select the cooking zone and then touch  again or simply use the power slider to reduce the heat setting.


You can activate the Booster function for all cooking zones at the same time.

**Adjust the heat setting**



Touch  to select the cooking zone with the pot and then use Slider to adjust the heat setting 1 to 9. Touch  to confirm the new heat setting.





**Turn off a cooking zone**



To turn off a cooking zone touch  to select a desired cooking zone, then use the Slider to reduce the heat setting to 0 and touch  or simply wait a few seconds to confirm.

To turn off all the cooking zones at once, touch  and the appliance will turn off completely.

**Child Lock**

The Child Lock function disables all touch controls except  and the  symbol is shown on the display.

In order to activate Child Lock touch and hold  for 3 seconds and  will be displayed. To deactivate Child Lock touch and hold  for 3 second and  will disappear.








You can enable Child Lock when the appliance and the  sensor is active. In the event of an emergency, touch  to turn off the appliance without having to unlock it first. To turn on the appliance again you need to deactivate the Child Lock first.

**Cooking zone a uto off**



The cooking zone will turn off automatically after a specified time has elapsed, which depends on its heat setting. This is a safety feature that cannot be disabled.

Heat setting	Auto off time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h



## Minute Minder

In order to set the Minute Minder for 25 minutes, first touch  to turn on the appliance and  will be shown on cooking zone displays. Now touch  and the right digit on the display  will flash. Use the Slider to select the value of 5, then touch  once again, and the left digit on the display  will flash. Use the Slider to select the value of 2. Touch  to confirm and start the countdown. The Minute Minder has been set to 25 minutes, and after this time elapses you will hear beeping for about 30 seconds. Touch any sensor to mute the beeping. You can also use the Minute Minder during cooking on any of the cooking zones.

## Set cooking zone Timer

You can set the cooking zone to turn off after a specific time. To do this, select the desired cooking zone and set its heat setting. Touch  while the heat setting is flashing on the display. Proceed to set the Timer in the same way as the Minute Minder. Touch  to confirm the Timer setting and start the countdown. A dot will flash on the cooking zone display for which a Timer countdown is running. When the set time has elapsed, the cooking zone will turn off automatically. You can set the Timer independently for each cooking zone.

**Note!** For both the Timer and Minute Minder functions:

- You can set the time from 1 to 99 minutes.
- Countdown starts when you touch  to confirm.
- You can adjust the set time. To cancel the running Timer adjust the set time down to 00.
- Touch  to cancel the running timers and to turn off the appliance completely.




# TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- Turn off the appliance
- Disconnect the power supply
- Have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user.

Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1. The appliance does not work	- No power	- Check the fuse, replace if blown
2. Sensor fields do not respond when touched	- Appliance is not turned on	- Turn on the appliance
	- Sensor field touched too briefly (less than one second)	- Touch the sensor field longer
3. The appliance does not respond and emits and extended beep	- Multiple sensors touched at the same time	- Always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
	- Improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- Reconnect the hob
4. The appliance switches itself off	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
	- No sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
5. A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
	- Limited cook time	- Switch on the cooking zone again
	- Sensor fields covered or dirty	- Switch on the cooking zone again
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- Electronic components overheated	- Uncover or clean the sensor fields
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	- Residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
8. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- Faulty electronics	- Reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

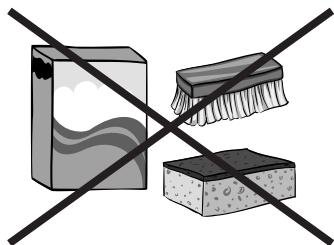
# ERROR CODES

During appliance operation, an error code may appear on the display. For details, please refer to the table below:

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>REMEDY</b>
E4/E5	Temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E7/E8	IGBT temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E2/E3	Incorrect supply voltage:	Make sure the supply voltage is correct.
E6/E9	Hob overheated	Allow the hob to cool down before using it again.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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



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

## Cleaning after each use

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



Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.

## Removing stains

Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.

Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

## **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

- Carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- Repair and identified problems,
- Carry out periodic maintenance of the hob.

**Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

**Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

**Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.





# WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

## Warranty

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

## Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see warranty card for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the **CE** symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO



[www.fagorelectrodomestico.com](http://www.fagorelectrodomestico.com)