FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

ES Manual de instrucciones
EN Instruction manual
PT Manual de instruções

IO-HOB-2322 / 9521076 (07.2026 V3)

ES Placa vitrocerámica
EN Ceramic Hob
PT Placa vitrocerâmica

4MFT-2AC

¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!

Estimado Cliente

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

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

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

Siga estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

Atentamente

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

ES- Tabla de contenidos

INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD 6
CÓMO AHORRAR ENERGÍA 9
DESEMBALAJE 10
ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS 11
SU DISPOSITIVO 12
INSTALACIÓN 13
PREPARACIÓN DE LA ENCIMERA DEL MUEBLE PARA LA INCORPORACIÓN DE LA PLACA 13
USO 17
ANTES DE PONER EN MARCHA LA PLACA POR PRIMERA VEZ 17
LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO 17
RECIPIENTES PARA COCINAR ADECUADOS 18
ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN 19
ENCENDIDO DE UNA ZONA DE COCCIÓN 19
DESACTIVACIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN 19
APAGAR TODA LA PLACA DE INDUCCIÓN 19
FUNCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN AMPLIADA 20
FUNCIÓN DE BLOQUEO 20
FUNCIÓN DE EBULLICIÓN AUTOMÁTICA 20
ANTES DE PONER EN MARCHA LA PLACA POR PRIMERA VEZ 21
LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO 21
INDICADOR DE ZONA CALIENTE 21
FUNCIÓN DE PAUSA 21
FUNCIÓN DEL PROGRAMADOR 22
FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR 22
FUNCIÓN TIMECHECK 22
FUNCIÓN ECO 23
FUNCIÓN DE DERRETIR 23
FUNCIÓN DE MEMORIA 23
MENÚ DE USUARIO 23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 26
LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO 26
ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD 26
PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA 27
DATOS TÉCNICOS 29
GARANTÍA, SERVICIO POSVENTA 29
GARANTÍA 29

EN - Table of contents

NOTES ON SAFETY **31**
TIPS ON SAVING ELECTRICITY **34**
UNPACKING **35**
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE **36**
YOUR APPLIANCE **37**
INSTALLATION INSTRUCTIONS **38**
MAKE THE WORKTOP RECESS 38
OPERATION **42**
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 42
LIMIT THE OPERATING TIME 42
CHOICE OF COOKWARE 42
TURN ON THE APPLIANCE 44
USE A COOKING ZONE 44
TURN OFF A COOKING ZONE 44
TURN OFF THE APPLIANCE 44
THE CHILD LOCK FUNCTION 44
BOIL ASSIST FUNCTION 45
COOKING ZONE RESIDUAL HEAT INDICATOR 46
THE STOP'N GO FUNCTION 46
TIMER 47
MINUTE MINDER 47
TIME CHECK 47
ECO FUNCTION 48
MELTING FUNCTION 48
MEMORY FEATURE 48
CONFIGURATION MENU 48
CLEANING AND CARE **51**
CLEANING AFTER EACH USE 51
REMOVE DIRT 51
TROUBLESHOOTING **52**
SPECIFICATION **54**
WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE **54**
WARRANTY 54

PT- Índice

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA **56**
COMO POUPAR ENERGIA **59**
DESEMPACOTAMENTO **60**
ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS **61**
O SEU APARELHO **62**
INSTALAÇÃO **63**
PREPARAÇÃO DO TABULEIRO DO MÓVEL PARA O ENCASTRAMENTO DA PLACA 63
ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DA PLACA 67
LIMITE DO TEMPO DE FUNCIONAMENTO 67
ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DA PLACA 68
LIMITE DO TEMPO DE FUNCIONAMENTO 68
UTENSÍLIOS DE COZEDURA APROPRIADOS 69
LIGAMENTO DA PLACA DE COZEDURA 70
LIGAR A ÁREA DE COZEDURA. 70
DESLIGAMENTO DE UMA ÁREA DE COZEDURA 70
DESLIGAMENTO DA PLACA DE COZEDURA COMPLETA 70
FUNÇÃO DE BLOQUEIO 71
FUNÇÃO DE FERVURA AUTOMÁTICA 71
INDICADOR DE ZONA QUENTE 72
FUNÇÃO DE PAUSA 72
FUNÇÃO TEMPORIZADOR 72
FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR DE COZINH 73
FUNÇÃO TIMECHECK 73
FUNÇÃO ECO 73
FUNÇÃO DE DERRETIMENTO 74
FUNÇÃO DE MEMÓRIA 74
MENU DO UTILIZADOR 74
LIMPEZA E MANUTENÇÃO **77**
LIMPEZA APÓS CADA UTILIZAÇÃO 77
REMOÇÃO DE SUJIDADE 77
PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS **78**
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS **80**
GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA **80**
GARANTIA 80

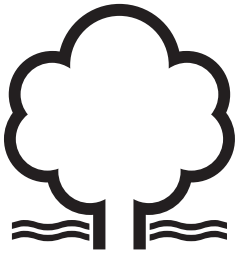
INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD

- Antes del primer uso de la placa cerámica, es necesario leer las instrucciones de uso. De esta manera, nos aseguramos la seguridad y evitamos daños en la placa.
- Advertencia. El equipo y sus partes dispuestas se calientan al tiempo de uso. En caso de tocar los elementos calefactores hay que tener especial cuidado. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.
- El presente horno no debe ser usado por niños de 8 años de edad y mayores, personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento en caso de hacerlos bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de uso del aparato, enseñado por personas responsables de su seguridad. Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por los niños sin supervisión.
- Atención: Cocinar con grasa o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Atención: Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.
- Atención: Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.
- 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.
- Si la placa vitrocerámica se utiliza en las proximidades

- de la radio, la televisión u otro dispositivo que emita, asegúrese de que esté asegurado el correcto funcionamiento del panel de control de la placa.
- La placa debe ser conectada por un técnico cualificado - electricista.
- No se debe instalar la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- El mobiliario donde la placa sea empotrada, debe ser resistente a una temperatura de alrededor de 100°C. Esto se refiere a todo tipo de chapa de madera, superficies hechas de plástico, pegamentos y barnices.
- La placa debe utilizarse sólo después de su empotramiento. De esta manera, nos protegemos contra la corriente al tocar las partes bajo la tensión.
- Las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser realizadas por los especialistas. Las reparaciones realizadas por no especialistas causan un grave peligro.
- El dispositivo queda desconectado de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o el cable de alimentación se retire de la toma.
- El enchufe del cable de conexión debe estar disponible después de instalar la placa.
- Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato Los niños pueden hacer bajar las ollas con plato caliente y quemarse.
- Las zonas de calentamiento se calientan rápidamente al activarlas. Por lo tanto, hay que activarlas después de colocar en ella el plato para cocer. Así evitaremos consumo excesivo de la energía eléctrica.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico, indica si la placa está encendida o si aún está caliente.
- Si la toma está cerca de la zona de cocción, se debe tener cuidado de que el cable de la cocina no toque las zonas calientes.
- No deje la placa sin vigilancia durante su funcionamiento, ya que existe riesgo de incendio.
- No utilice recipientes de plástico y papel de aluminio. Se

- funden a altas temperaturas y pueden dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido y el plástico, no se deben colocar en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por culpa de la falta de atención, el azúcar o el plástico aparecen en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso debe apagar la placa caliente, sino que debe raspar el azúcar y el plástico con un rascador agudo. Protege las manos contra las quemaduras y lesiones.
- Al utilizar la placa cerámica, sólo se debe utilizar ollas y sartenes con fondo plano, sin bordes y rebabas, de lo contrario pueden surgir rayas duraderas del vidrio.
- La superficie de la zona de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos. No es sensible ni al frío ni calor.
- Se debe evitar dejar caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de una botella con especias, en caso desfavorable, puede conducir a la formación de grietas y astillas en la placa 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.
- Si la superficie está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Tenga en cuenta las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica. En caso de irregularidades en el trato de ella, no somos responsables en virtud de la garantía.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad en el lugar donde está instalado. Hay que asegurarse de que la cocina está bien ventilada; mantener abiertos los orificios de ventilación o instalar medios de ventilación mecánica (una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede exigir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento de la eficacia de ventilación mecánica, si se dispone de ella.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

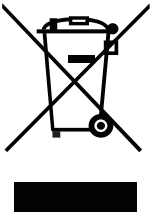
- Utilizar recipientes de cocción adecuados, cuyo diámetro de base esté ajustado al tamaño de la zona de cocción.
- Recuerde el uso de la tapa; de lo contrario, ¡el consumo de energía eléctrica aumentará significativamente!
- Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.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

DESEMBALAJE

El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.
Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

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

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS



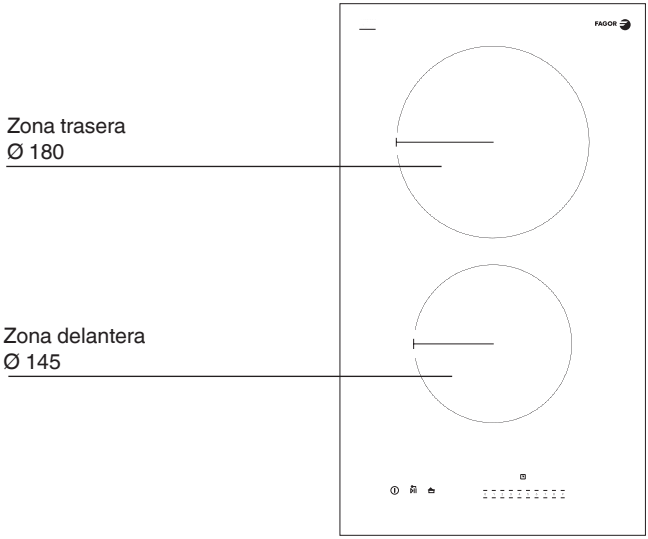
Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE. Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos procedentes de hogares.

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

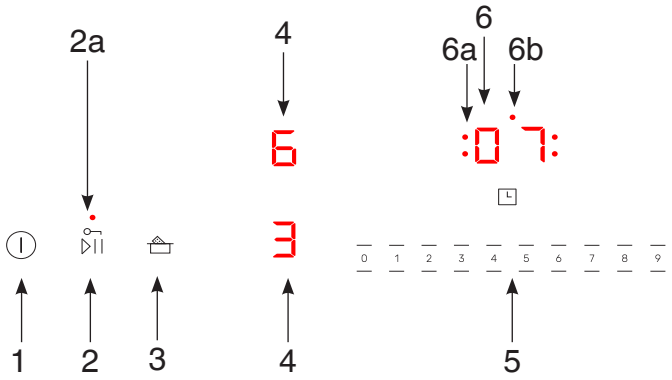
El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

SU DISPOSITIVO

Descripción de la placa



Panel de control



1. Sensor de encendido/apagado
2. Sensor de función de pausa / bloqueo del panel de control

2a. LED indicador de función de bloqueo activa

3. Sensor de función de derretir
4. Indicador/sensor de zona de cocción
5. Sensor slider de selección de potencia/ tiempo
6. Indicador / sensor de la función de temporizador

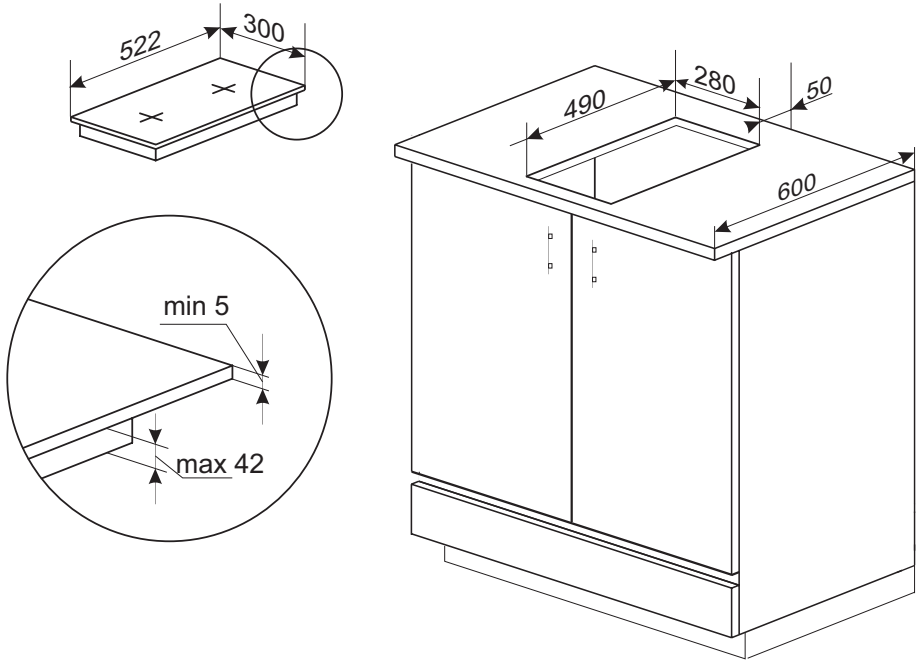
6a. LED indicador de la función de temporizador activa para la zona de cocción correspondiente

6b. LED que indica que la función del temporizador está activa

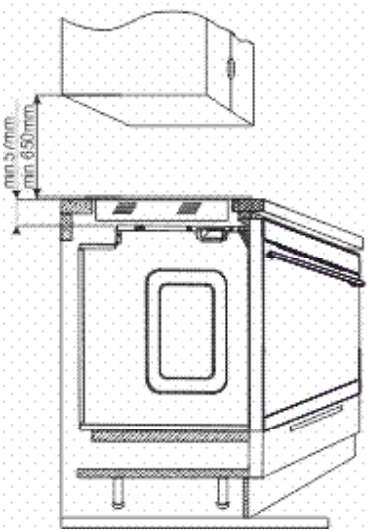
INSTALACIÓN

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

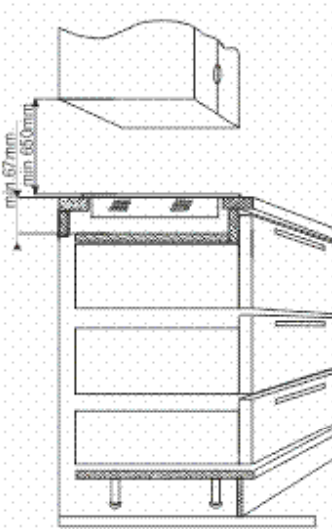
- Distancia mínima de 50 mm entre el borde del hueco y el borde posterior de la encimera.
- La distancia entre el borde del hueco y el lateral del mueble debe ser de al menos 55 mm.
- Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100 °C. De lo 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.
- La abertura en la encimera debe ejecutarse conforme a las dimensiones especificadas en el esquema inferior.



Opción 1



Opción 2

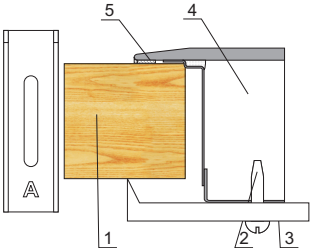


Atención: Al instalar la placa en la encimera del mueble de cocina, se debe montar un estante divisorio, tal como se muestra en el dibujo anterior. Cuando la placa se instala por encima del horno para empotrar, el montaje del estante distanciador no es necesario.
Está prohibido fijar la placa encima de un horno sin ventilación.
El cable de conexión debe ser conducido tal que no toque el protector inferior.

Instalación de la placa

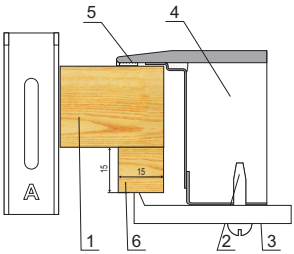
- En el caso de una encimera de 38 mm de espesor, se deben usar 4 mangos tipo “A” para fijar la placa. La forma de montaje se detalla en los dibujos 3 y 4. Para una encimera de 28 mm de espesor, además de los mangos de tipo “A” se deben usar 4 tacos de madera de 15x15x50 mm. La forma de montaje se detalla en los dibujos 5 y 6.
- Comprobar que la junta queda perfectamente adherida a la placa.
- Atornillar un poco las abrazaderas en la parte baja de la placa.
- Limpiar la encimera de polvo, colocar la placa en el orificio y apretarla con fuerza contra la encimera.
- Colocar los mangos de forma perpendicular al borde de la placa y atornillar hasta sentir resistencia.

2



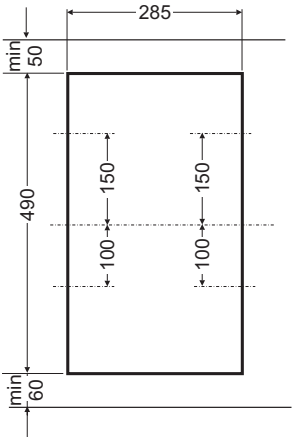
1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa

4

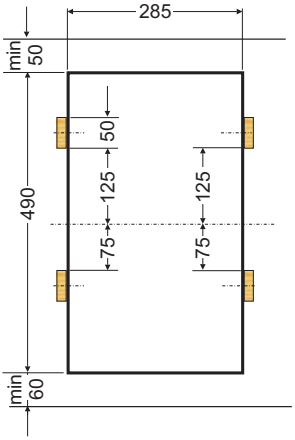


1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa
6 - Taco

3



5



Conexión de la placa a la instalación eléctrica

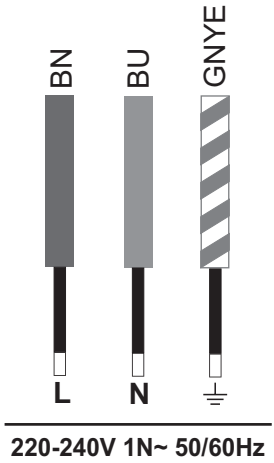
Advertencia
La conexión a la instalación eléctrica sólo puede ser realizada por un instalador cualificado que cuente con los permisos oportunos. Se prohíbe modificar o cambiar la instalación eléctrica por cuenta propia.

La placa se fabrica para una alimentación con corriente alterna monofásica (220-240V 1N~50/60Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 1,5 mm2.

Advertencia
La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la co- rriente en casos de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del aparato a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el "certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica" que se encuentra en la garantía.
Cualquier otra forma de conexión de la pla- ca distinta a la mostrada en el esquema puede provocar su deterioro.

Esquema de conexiones posibles
Advertencia. Tensión de los elementos calefactores: 220-240V.
Advertencia. En cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F, 3 x1,5mm².**

Nota. Cuando el cable de alimentación esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar cualquier peligro.

USO

Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- En primer lugar, se debe limpiar a fondo la placa vitrocerámica. Las placas vitrocerámicas deben ser tratadas como el vidrio,
- Con el primer uso podrán emitir durante un cierto tiempo olores, por lo tanto deberá conectar la ventilación de la cocina o abrir la ventana,
- Realizar las operaciones de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

Limitación del tiempo de funcionamiento

A fin de aumentar la fiabilidad del funcionamiento, la placa de cocción está equipada con un limitador de tiempo de funcionamiento para cada una de las zonas de cocción. El tiempo máximo de funcionamiento se determina en función del último nivel de potencia seleccionado. Si no se cambia el nivel de potencia de cocción durante mucho tiempo (véase la tabla), las zonas de cocción correspondientes se apagarán automáticamente y se activará el indicador de calor residual. Sin embargo, en cualquier momento se pueden encender y operar las distintas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Nivel de potencia de cocción	Tiempo máximo de funcionamiento en horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1,5
9	1,5

La placa vitrocerámica de calentamiento está equipada con sensores que se activan mediante el tacto con el dedo de las superficies marcadas.
Cada activación del sensor se confirma con una señal acústica (a menos que se modifique en el menú de usuario utilizando la función de ajustes de sonido).

Hay que tener en cuenta que en el momento de encender y apagar, y cuando se ajusta el nivel de potencia de calentamiento **siempre se debe tocar un solo sensor**. En el caso de presión simultánea de más sensores (excepto la desactivación de la zona de calentamiento), el sistema ignora las señales de control introducidas, y al presionar durante más tiempo desencadena una señal de fallo.

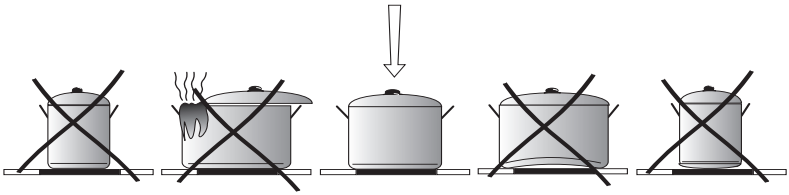
Recipientes para cocinar adecuados

Para las cocinas con placa vitrocerámica existen vasos examinados especialmente para cocer y asar. Se debe seguir las indicaciones de sus fabricantes.

Los vasos para cocer que tengan fondo de aluminio o de cobre pueden dejar manchas de colores que suelen ser difíciles para eliminar. Se recomienda guardar precaución especial en caso de vasos esmaltados que después de cocer todo por accidente pueden ocasionar daños irrevocables. Para conseguir óptimo uso de energía, tiempos óptimos de cocción así como para prevenir que se quemen en la placa los platos, se debe seguir las siguientes indicaciones.

Fondo de olla

¡Los vasos para cocer / asar deben tener fondo estable y plano ya que un fondo con bordes afilados, rebabas y con restos de platos quemados pueden rasgar la placa vitrocerámica y dejar huellas como papel de lija!



Dimensión de olla

El diámetro del fondo de ollas y de cacerolas debe corresponder exactamente al diámetro del elemento calefactor de la placa vitrocerámica.

Tapa de recipiente

La tapa en la olla previene que se escape el calor y por lo tanto reduce el tiempo de calentamiento y reduce el consumo de energía.

Panel de control

Tras conectar la placa a la red eléctrica, todos los LED y displays deben encenderse durante 1 segundo. También se mostrará la versión del software.
La placa solo puede encenderse desde el estado de stand-by mediante el sensor ⏻, siempre que la función de bloqueo del panel de control esté inactiva. Si, además del sensor, ⏻ se pulsan otros sensores al mismo tiempo, el panel no se enciende, sino que permanece en modo stand-by, muestra el error F1 y emite una señal acústica hasta que se suelten los sensores. Si se detecta una pulsación correcta del sensor ⏻, el panel pasa al modo activo y suena una breve señal acústica.

No coloque ningún objeto sobre los sensores del panel de control. Preste especial atención a que durante la cocción las ollas no sobresalgan del contorno de la zona de cocción. Colocar el recipiente demasiado cerca del panel de control o cubrirlo por completo provocará que aparezca el error F1, se inicie el procedimiento de seguridad y la placa se apague automáticamente.

Encendido de la placa de cocción

Al tocar el sensor principal ⏻ se enciende la placa y en todos los indicadores de las zonas de cocción aparece el valor "0". Deslizando el dedo por el sensor slider, se ajusta el nivel de potencia de cocción deseado, tras haber seleccionado previamente el sensor de selección de zona de cocción (véase **Encendido de la zona de cocción**).

Si no se utiliza ningún sensor en un intervalo de 15 segundos, la placa de cocción se apaga.
Cuando la protección contra niños está activa, entonces no se podrá activar la zona de calentamiento (véase Desbloqueo de la zona de calentamiento)

Encendido de una zona de cocción

Tras encender la placa mediante el sensor ⏻, las zonas de cocción pueden manejarse de la siguiente manera:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada con el sensor de selección de la zona de cocción (la asignación de los sensores corresponde a la distribución de las zonas de cocción),
2. Seleccionando directamente o deslizando el dedo por el sensor slider, se ajusta el nivel de potencia de cocción deseado.
3. La confirmación de la potencia de cocción se produce automáticamente tras 10 segundos de inactividad o bien confirmando con el sensor de la zona de cocción.
4. Para cambiar el ajuste de potencia, al igual que en el punto 1, primero seleccione la zona de cocción deseada con el sensor de selección de zona y, a continuación, seleccione directamente o deslice el dedo por el sensor slider.

Si no se utiliza ningún sensor en 10 segundos y no se selecciona la potencia, la placa sale del modo de edición de zona.
La zona de cocción se activa en el momento en que se selecciona la potencia.

Desactivación de una zona de cocción

Una zona de cocción determinada se puede desactivar de la siguiente forma:

1. Seleccione la zona de cocción deseada con el sensor de selección.
2. A continuación, seleccione el nivel de potencia de cocción „**0**”en el sensor slider.

En el indicador aparecerá la letra «**H**», el símbolo de calor residual.

Apagar toda la placa de inducción

La placa de cocción funciona cuando está conectada al menos una zona de cocción. Al pulsar el sensor principal, se apaga toda la placa de cocción emitiendo una señal acústica larga, y en el indicador de la zona de cocción se ilumina la letra “**H**”, símbolo de calor residual.

Función de zona de cocción ampliada

La zona de cocción ampliada puede activarse seleccionando la zona con el sensor de selección y, a continuación, manteniendo pulsado el sensor ◎. La activación de esta zona se indica mediante el encendido de un LED rojo junto al display de la zona de cocción.
Para desactivar la ampliación de una zona de cocción manteniendo la potencia ajustada, primero se debe seleccionar el sensor de dicha zona i, a continuación, pulsar el sensor ◎. El apagado completo de la zona de cocción también provoca la desactivación de la función de zona ampliada.

La función de zona de cocción ampliada solo puede activarse si la zona básica está funcionando.

Función de bloqueo

La función de bloqueo está disponible tanto con la placa encendida como apagada. Sirve para proteger el aparato contra cambios no autorizados de los ajustes o el encendido por parte de niños, mascotas, etc.

Bloqueo de la placa de cocción

Para bloquear la placa de cocción, mantenga pulsado el sensor de bloqueo durante 3 segundos hasta que el LED indicador se ilumine. Cuando el LED se ilumina, suena una breve señal acústica. El bloqueo puede activarse tanto durante la cocción como antes de apagar la placa, funcionando como un bloqueo puntual cuando la placa está apagada.

Función de bloqueo automático

La función de bloqueo automático sirve para que la placa se bloquee automáticamente cada vez que se apaga; no está destinada a bloquear el panel de control durante el uso.
La función se activa manteniendo pulsado el sensor durante 6 segundos; entonces los indicadores de las zonas de cocción mostrarán H (arriba) y L (abajo) y se emitirá una señal acústica doble.
A partir de este momento, la placa se bloqueará automáticamente cada vez que se apague. Esto protege contra una puesta en marcha accidental. En este caso, para encender la placa, primero es necesario desbloquearla manteniendo pulsado el sensor de bloqueo durante 3 segundos, hasta que el LED se apague y suene una única señal acústica.

Desactivación de la función de bloqueo automático

La desactivación de la función de bloqueo automático se realiza manteniendo pulsado el sensor durante 6 segundos. Una vez transcurrido el tiempo, suena una breve señal acústica doble.y.

Función de ebullición automática

La función permite calentar a la máxima potencia durante el tiempo especificado en la tabla y, a continuación, reducir automáticamente el calor hasta el valor de destino seleccionado. La función puede utilizarse para aumentar temporalmente la potencia (para un calentamiento adicional) en cualquier momento de la cocción.

Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- En primer lugar, se debe limpiar a fondo la placa vitrocerámica. Las placas vitrocerámicas deben ser tratadas como el vidrio,
- Con el primer uso podrán emitir durante un cierto tiempo olores, por lo tanto deberá conectar la ventilación de la cocina o abrir la ventana,
- Realizar las operaciones de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

Limitación del tiempo de funcionamiento

A fin de aumentar la fiabilidad del funcionamiento, la placa de cocción está equipada con un limitador de tiempo de funcionamiento para cada una de las zonas de cocción. El tiempo máximo de funcionamiento se determina en función del último nivel de potencia seleccionado. Si no se cambia el nivel de potencia de cocción durante mucho tiempo (véase la tabla), las zonas de cocción correspondientes se apagarán automáticamente y se activará el indicador de calor residual. Sin embargo, en cualquier momento se pueden encender y operar las distintas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Cambiar el ajuste de potencia de la zona mientras la función está activa desactivará la función de ebullición automática.

Tras transcurrir el tiempo de suministro de la potencia adicional, la zona de cocción pasará automáticamente al nivel de potencia seleccionado, que permanecerá visible en el indicador.

Nivel de potencia de cocción	Tiempo de cocción rápida (min)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Indicador de zona caliente

Al apagar una zona de cocción caliente, en el panel se muestra la letra “H” como señal de “¡la zona de cocción está caliente!”.

En este momento no se debe tocar la zona de cocción ni colocar en ella objetivos susceptibles al calor, ya que puede quemarse.

Durante un corte de corriente, el indicador de zona caliente “H” ya no se muestra. ¡A pesar de ello, las zonas de cocción pueden seguir estando calientes!

Función de pausa

Para activar/desactivar la función, basta con pulsar el sensor de pausa. En el modo de pausa, solo funcionan los sensores de bloqueo y el de encendido/apagado de la placa. La función puede estar activa durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, la placa se apagará. Si la zona de cocción está caliente, el display de dicha zona mostrará el símbolo de zona caliente “H”.

Función del programador

Esta función permite programar el tiempo de funcionamiento de una zona de cocción determinada (la zona se apagará tras el tiempo transcurrido)
Con el indicador de zona de cocción activo y tras seleccionar la potencia, al pulsar el sensor del programador se memoriza dicha potencia y se accede al modo de ajuste de tiempo. El indicador de la zona de cocción activa deja de parpadear, mientras que el indicador de la función de reloj empieza a parpadear i el LED que indica la función del programador activa para esa zona parpadea, señalando la zona activa.

El ajuste del reloj se realiza mediante el slider, seleccionando el número de minutos correspondiente. Por ejemplo:

- Para ajustar el tiempo a 20 minutos, pulse “2” y luego “0” en el slider.
- Para ajustar el tiempo a 5 minutos, pulse “5” en el slider.

El ajuste puede confirmarse pulsando el indicador/sensor del reloj o el sensor de cualquier zona. Si no se pulsa ningún botón durante 10 segundos, el panel memoriza automáticamente los ajustes y vuelve al modo activo.

Cambio a otra zona (desde el modo de ajuste de zona y reloj)
Al pulsar el botón de selección de una zona distinta a la activa, se memorizan los ajustes de potencia y de reloj de la zona actualmente activa y, a continuación, se activa la zona seleccionada.

En el panel se puede ajustar el tiempo de funcionamiento de forma independiente para cada zona de cocción, en un rango de 0 a 99 minutos. Transcurridos 10 segundos desde la última pulsación del botón de selección de zona, el reloj pasa al modo de visualización del tiempo más corto.

Función del temporizador

La función de reloj puede utilizarse como temporizador, el cual funciona independientemente de todas las zonas de cocción. Para activarlo, toque el indicador del reloj en cualquier momento durante el uso y, a continuación, ajuste el tiempo deseado de la misma forma que en la función del programador. Tenga en cuenta que, al ajustar el temporizador, ninguna de las zonas de cocción debe estar en modo de edición. La función también está disponible con la placa apagada.

El funcionamiento del temporizador se indicará mediante un LED parpadeante sobre el indicador. La desactivación de temporizador se realiza de la misma forma como la desactivación de la función de reloj con la zona programada.

Función TimeCheck

La función TimeCheck permite comprobar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción seleccionada.
La comprobación del tiempo solo es posible tras pulsar el sensor de la zona de cocción activa.
El tiempo de funcionamiento se mostrará alternando con la indicación UP.

El tiempo solo puede comprobarse una vez transcurridos 60 segundos desde el inicio del funcionamiento de la zona de cocción.

La función no está operativa cuando se ha ajustado un tiempo de temporizador para la zona.

Función Eco

La función Eco funciona exclusivamente cuando se ha programado el temporizador para una de las zonas de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente 3 minutos antes de que transcurra el tiempo programado, permitiendo terminar de cocinar el plato con el calor residual. La función Eco puede desactivarse en el menú de ajustes.

Esta función solo se activa si el temporizador se ajusta a un tiempo igual o superior a 15 minutos.

Función de Derretir

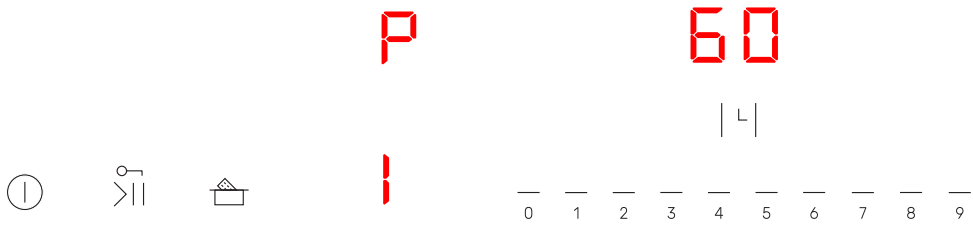
La función de derretir mantiene una temperatura adecuada en la superficie de la placa, garantizando un fundido estable y el mantenimiento de ingredientes como el chocolate o la mantequilla sin riesgo de quemarse.
Para activar la función de derretir, seleccione la zona de cocción y, a continuación, pulse brevemente el sensor . En el display de la zona aparecerán dos rayas horizontales, de las cuales la superior parpadeará. La función de derretir se puede desactivar con el mismo sensor. La función monitoriza automáticamente la temperatura debajo del recipiente, manteniendo un nivel constante y evitando que se queme.

Función de Memoria

La función de memoria permite memorizar los parámetros ajustados actualmente para que, en caso de un apagado accidental de la placa (p. ej. por derrame de agua), se conserven los ajustes. En un plazo de 59 segundos tras el apagado del aparato, estos pueden restaurarse pulsando el sensor , y, a continuación, manteniendo pulsado el sensor de pausa durante 5 segundos. En el display aparecerán dos rayas verticales parpadeantes.
En caso de desbordamiento, la función de memoria permite restaurar los ajustes, siempre que se haga en el plazo de 1 minuto tras el apagado de la placa.

Menú de usuario

El menú de usuario permite cambiar los ajustes generales de la placa para adaptarla a sus necesidades.
El menú de usuario solo puede abrirse con la placa apagada. Para ello, mantenga pulsados simultáneamente los sensores durante 1 segundo. Los ajustes actuales aparecerán en los displays de las zonas y del reloj.



Para elegir un programa, utilice el sensor slider para seleccionar el valor correspondiente según la tabla siguiente:

Ajuste (slider)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programa	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Tras seleccionar el programa, para entrar en las opciones de ajuste, pulse el indicador/sensor del reloj. El display del programa dejará de parpadear y empezará a parpadear el display del reloj. Esto significa que se puede elegir el ajuste correspondiente para el programa seleccionado. Para confirmar el ajuste, pulse el indicador/sensor del reloj. El display del reloj dejará de parpadear y volverá a parpadear el display del programa.

P1 – Duración del sonido de alarma del programador/temporizador:

Ajuste (slider)	Configuración
0	5 segundos
1	10 segundos
2	30 segundos
3	60 segundos (ajuste de fábrica)

P2 - Volumen:

Ajuste (slider)	Configuración
0	Nivel inferior
1	Nivel medio
2	Nivel máximo (ajuste de fábrica)

P3 – Gama de sonidos activos:

Ajuste (slider)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3	on	on	on	on	on

On/Off: Sonido de encendido y apagado de la placa y de apagado por inactividad.

Alarm: Sonido del programador y del temporizador al finalizar la cuenta atrás.

Confirm: Sonido de los sensores: función de derretir, bloqueo/pausa, zona, ampliación de zona y sonido de activación de la ebullición automática.

Change: Sonido al cambiar los ajustes de potencia/tiempo (conmutación entre niveles de potencia/minutos).

P4 – Activación/desactivación de la función de ahorro de energía (Función Eco):

Ajuste (slider)	Configuración
0	Desactivada
1	Activada (ajuste de fábrica)

P5 – Activación/desactivación de la función de cuenta adelante (Función TimeCheck):

Ajuste (slider)	Configuración
0	Desactivada
1	Activada (ajuste de fábrica)

P6 – Modo demo:
El modo demo es una función demostrativa que permite probar todas las opciones y ajustes del aparato sin activar realmente las zonas de cocción.

Ajuste (slider)	Configuración
0	Desactivada
1	Activada

S (7) – Guardar ajustes:
Mantenga pulsado el sensor del reloj durante 3 segundos para guardar los ajustes y salir del menú. La operación se confirmará con una señal acústica larga.

R (8) – Restablecer los ajustes de fábrica:
Mantenga pulsado el sensor del reloj durante 3 segundos para restablecer los ajustes a los valores predeterminados y salir del menú. La operación se confirmará con una señal acústica larga.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

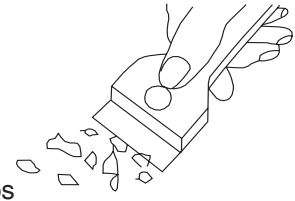
Limpieza después de cada uso

- **Suciedad ligera sin quemar**

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

- **Suciedad muy adherida**

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



Eliminación de suciedad

- Eliminar las manchas ligeras de color perla (residuos de aluminio) de la placa enfriada con un agente limpiador especial. Las manchas claras de color de perla (residuos de aluminio)

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

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

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

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia se debe:

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

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1.El aparato no funciona	- pausa en alimentación de energía	-comprobar el fusible de la instalación de casa, y reemplazar cuando esté fundido
2.el dispositivo no responde a los valores introducidos	- el panel de control no está habilitado	- conectar
	- el sensor se ha pulsado durante demasiado poco tiempo (menos de un segundo)	- pulse los sensores durante un poco más de tiempo
	- se han pulsado varios sensores simultáneamente	- pulse siempre un solo sensor a la vez (excepto en funciones especiales)
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo	- está activada la protección contra niños (bloqueo)	- desactivar la protección contra niños (bloqueo)
4. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo	- uso inadecuado (han pulsado los sensores inadecuados o demasiado rápido)	- reiniciar la placa
	- sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s)	- destapar o limpiar sensores
5.Todo el dispositivo se apaga	- después de encender no se han introducido ningún valor durante más de 10 s.	- activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente
	- sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s)	- destapar o limpiar sensores
6.Una zona de calentamiento no se desactiva	- limitación de tiempo de trabajo	- volver a conectar la zona de cocción
	- sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s)	- destapar o limpiar sensores

7. El indicador de calor residual no se enciende, a pesar del hecho de que las zonas de calentamiento están todavía calientes	- corte de energía, el dispositivo 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. La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo **F1**	- suciedad en el panel de control o pulsación demasiado prolongada de un sensor	- limpiar el panel de control
9. En el display de la zona de cocción se muestra el símbolo **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- interferencias externas.	- desconecte el aparato de la corriente durante 120 segundos desactivando el circuito de alimentación en la caja de fusibles.
10. Grieta en la placa vitrocerámica	¡Peligro! Inmediatamente desconectar de la placa de red (fusible). Dirigirse al servicio técnico más cercano.	
11. Cuando el defecto sigue todavía sin arreglarse.	Desconectar la placa vitrocerámica de la red (¡fusible!). Dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Ustedes son responsables del estado correcto del aparato y su correcta uso en el hogar. Si debido a un error de ustedes en el funcionamiento del dispositivo, se ponen en contacto con el servicio, a pesar del período de garantía, este servicio será de pago. Para los daños producidos como efecto del incumplimiento de la presente instrucción, por desgracia no podemos responder.	

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	220-240V 1N~50/60 Hz
Potencia nominal:	2,9 kW
Modelo:w	4MFT-2AC
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Campo de calentamiento 1 x Ø 155 mm	1200 W
- Campo de calentamiento 1 x Ø 190 mm	1700 W
Dimensiones	522 x 300 x 47;
Peso	ca. 4,3 kg;

Cumple con los requisitos de la norma EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigor en la Unión Europea.

Consumo de energía en modo de espera [W]	-
Consumo de energía en modo apagado [W]	0,5
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	1

GARANTÍA, SERVICIO POSVENTA

Garantía

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

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

Dear customer,

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

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

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

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

NOTES ON SAFETY

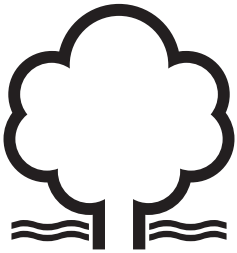
- Before using the appliance for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- Note!The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Note! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.
- Note! Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.
- Note! If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.
- If the ceramic 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 installed by a qualified professional.

- Do not install the appliance near a refrigerator.
- The furniture in which 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 provides protection against accidental contact with live parts.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is disconnected from the mains power supply when unplugged or when the main circuit breaker is off.
- The power cord wall plug must be accessible after appliance has been installed for easy disconnection.
- Children shall not play with the appliance. Children can reach for pots or pans containing hot food and get scalded.
- Cooking zones get hot soon after activation. Therefore do not activate a cooking zone before placing a pot on it. This also helps avoid wasting electricity.
- 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.
- To prevent the risk of fire, do not leave the appliance unattended at any time during use.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature 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 wearing oven mitts or heat-resistant gloves, use a scraper designed for ceramic or glass surfaces to immediately and carefully remove

the spill from the surface. Protect your hands from burns and injuries.

- When cooking on ceramic hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the hob.
- Ceramic hob cooking surface is resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. Impact from pointed objects, such as spice bottles, may result in cracking or chipping of the cooking surface.
- Seething food can get into the live parts of the ceramic hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.
- Please follow the instructions for care and cleaning of ceramic hob. The warranty may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

TIPS ON SAVING ELECTRICITY



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

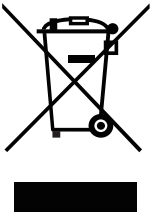
- Use cookware with a base that matches the size of the cooking zone.
- Cover your pans when possible to reduce energy consumption.
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products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

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.
All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

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

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



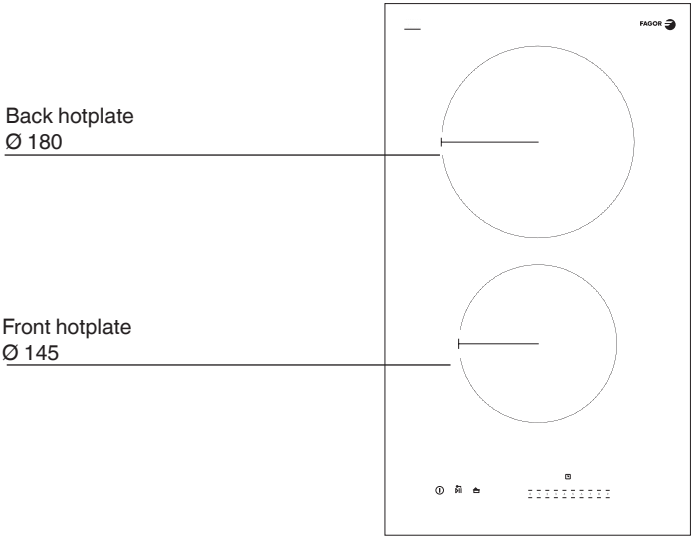
In accordance with European Directive 2012/19/EU and law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.

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

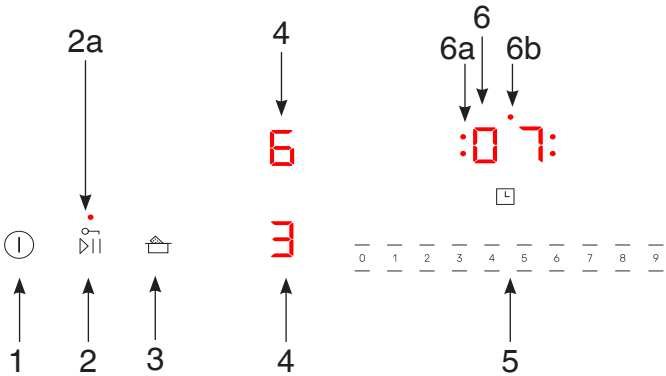
Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

YOUR APPLIANCE

Description of hob



Control Panel



1. On/Off
2. Stop'n go / Child Lock

2a. Child Lock indicator

3. Melt
4. Cooking zone select touch sensor and power indicator
5. Power / time selection sensor - slider
6. Countdown Timer

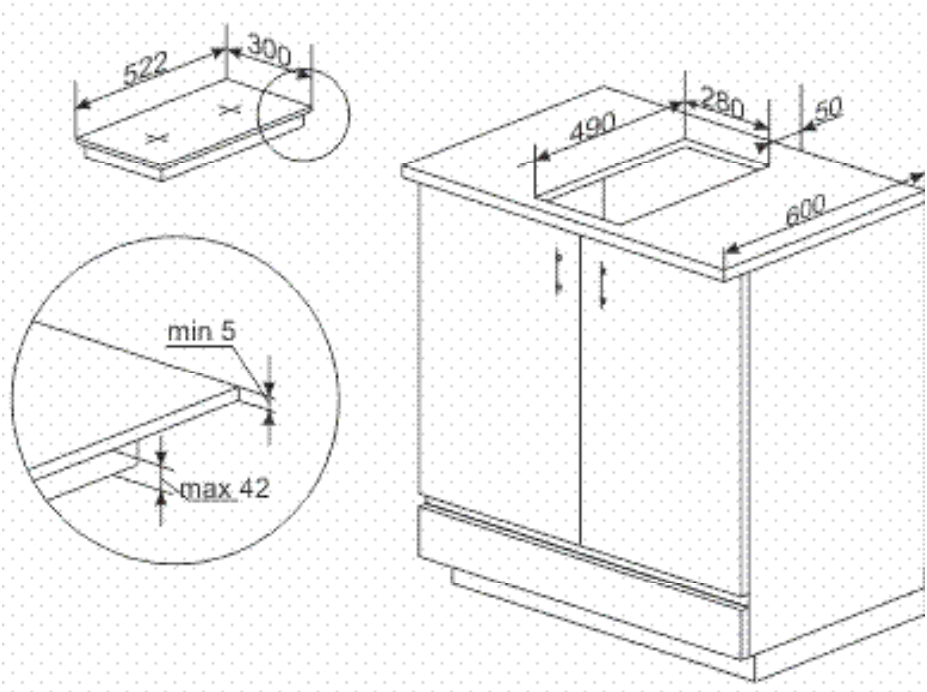
6a. Countdown Timer indicator for individual cooking zone

6b. Minute Minder active indicator

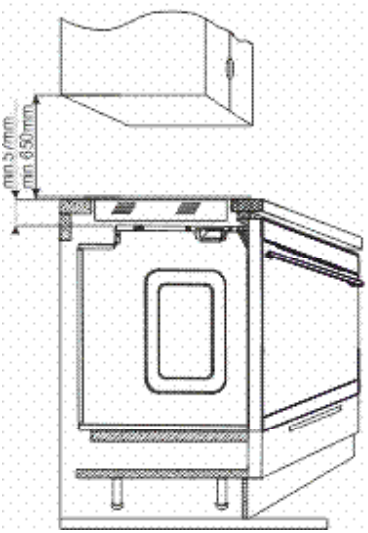
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Make the worktop recess

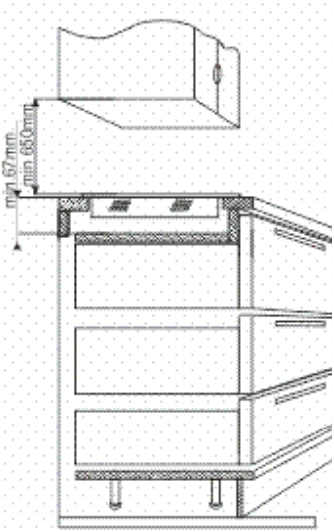
- The worktop recess must be positioned at least 50 mm from the rear edge.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.



Option 1



Option 2

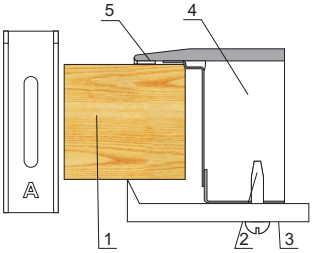


Note! When installing the hob kitchen worktop install a partition as shown here. If the hob is installed above a built-in oven the partition is not necessary.
Do not install the hob above the oven without ventilation.
Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

Installing bracket

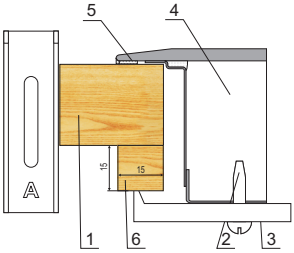
- Use four “A” brackets for 48 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure2 and 3. To properly secure hob in 28 mm and 38 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob’s flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob’s edge and tighten firmly.

2



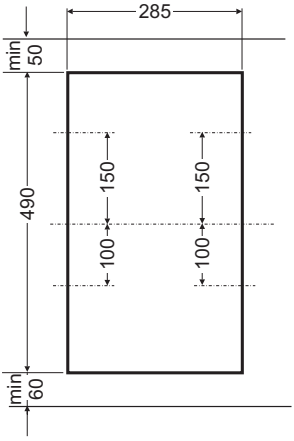
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

4

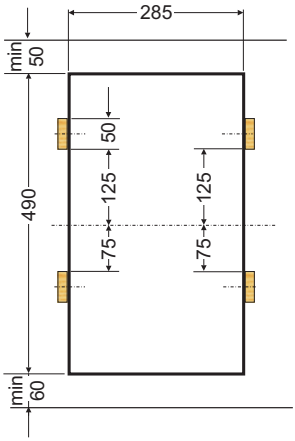


1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block

3



5



Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

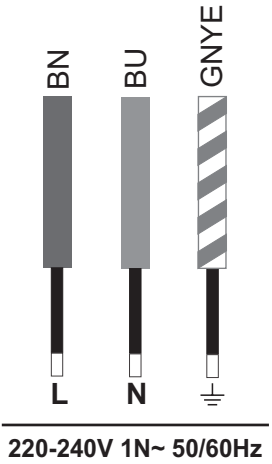
The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V 1N~50/60Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 220-240V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected. If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time [hours]
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1.5
9	1.5

The ceramic hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching the marked area with a finger.
Every sensor touch is confirmed by an audible beep, unless deactivated within the sound settings of the user menu.

When changing the heat setting, attention should be paid that **only one touch sensor at a time is touched**. If two or more sensors are touched simultaneously (unless turning off a cooking zone), the appliance will ignore the signals and may trigger a fault code if the contact is prolonged.

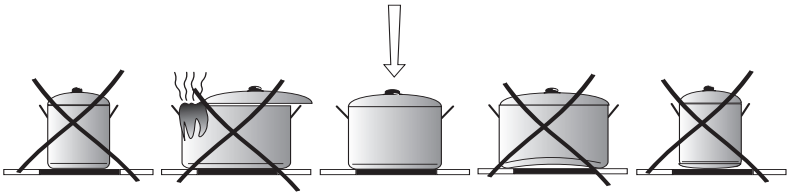
Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents cooks off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base:

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

Control Panel

After connecting the appliance to power, all indicators and displays should light up for 1 second. The software version will also be displayed.
The appliance can only be activated with the On/Off touch sensor, provided that the Child Lock function is inactive. Pressing multiple sensors alongside the On/Off sensor prevents activation, causing the appliance to emit a sound signal and display 'F1' until all sensors are cleared. Upon pressing the On/Off sensor, the appliance will activate and acknowledge the command with an audible beep.

Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will display F1 error and automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch the on/off sensor field ⏻ to switch on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays. After choosing a cooking zone via its selection sensor, you can adjust the heat to the desired level by sliding your finger across the slider sensor (refer to 'Use a cooking zone').

If none of the sensors is touched within 15 seconds, the appliance switches itself off.
If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Use a cooking zone

Once the hob has been activated using the On/Off ⏻ sensor, the cooking zones can be operated according to the following instructions:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field. (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. The desired heat level can be set by either touching a specific point on the slider sensor or by sliding your finger along its surface.
3. The selected heat level is confirmed automatically after 10 seconds of inactivity or immediately upon touching the cooking zone selection sensor.
4. To adjust the heat setting, select the cooking zone via its sensor field and then either tap the desired level directly or slide your finger across the heat setting sensor.

If a power level is not selected within 10 seconds of inactivity, the hob will exit the cooking zone adjustment mode.
The cooking zone is activated when its power is selected.

Turn off a cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field.
2. Then, on the slider sensor, select the heating power level **0**.

The letter "**H**" appears on the display symbolising residual heat.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. To turn off the appliance, press the on/off sensor, you will hear a long beep and the residual heat indicator "**H**" appears on the cooking zone display.

The Child Lock function

The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. The child lock is designed to prevent unauthorized setting adjustments or unintended operation of the appliance by children or pets.

Set the child lock

To lock the appliance , press and hold the Child Lock sensor for 3 seconds until the indicator light comes on. When the indicator light comes on you will hear a short beep. The Child Lock can be activated during operation or while the hob is turned off. If activated while off, it functions as a one-time safety lock that automatically deactivates the next time the hob is used.

Auto Child Lock

The Auto Child Lock is designed to secure the hob automatically every time it is turned off. Note that this feature does not lock the control panel while the hob is in use.
To activate the Auto Child Lock, press and hold for 6 seconds - a double beep will sound, and the cooking zone indicators will display 'H' (top) and 'L' (bottom) to confirm.
From now on, the hob will automatically activate Child Lock every time it is turned off. This protects against inadvertent activation. When this feature is active, you must first unlock the hob before use and to do so press and hold the Child Lock sensor for 3 seconds until the indicator turns off and you hear a single beep.

Deactivate the Auto Child Lock

To deactivate the Auto Child Lock, press and hold for 6 seconds. A double beep indicates the function is now off.

Automatic boil function

The Automatic boil function heats the cooking zone at maximum power for a set duration (see table) before automatically reducing the heat to your selected target level. This function can be used to temporarily increase power (for reheating) at any time during cooking.

Activate the Automatic boil function

To activate the Automatic boil function select the desired cooking zone, use the slider to choose a power level between 1 and 8, press and hold the zone sensor for 3 seconds; this activates Automatic boil and automatically exits the adjustment mode for that zone.
The Automatic boil function can be activated at any time to provide a temporary power boost. Simply press and hold the sensor for the desired cooking zone for 3 seconds.
When Automatic boil is active, the hob will beep and the cooking zone display will alternate between the letter 'A' and the power setting.
To deactivate Automatic boil at any time, simply press and hold the cooking zone sensor again.

Manually adjusting the power level while Automatic boil is active will automatically deactivate the function.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1
2	2.5
3	5
4	5.5
5	6.5
6	1
7	3
8	3
9	-

Cooking zone residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"

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

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

The Stop’n go function

To turn the pause function on/off, simply press the pause sensor >II. While the appliance is in Pause mode, all controls are disabled except for the Child Lock and the On/Off sensors. The function can be active for 30 minutes. After this time, the hob will turn off. If a cooking zone is hot, the display for that zone will show the residual heat symbol “H”.

Timer

The timer allows you to set a specific duration for any cooking zone; the zone will automatically turn off once the time has elapsed.
Once the cooking zone and power level are selected, press the timer sensor to lock in the power setting and enter duration setting mode. The active cooking zone display stops flashing, the timer display begins to blink, and a status light pulses next to the selected zone to confirm which timer is being adjusted.

Adjust the timer by moving your finger along the slider to select the desired number of minutes. For example:

- To set a 20-minute timer, tap '2' and then '0' on the slider sensor.
- To set a 5-minute timer, simply tap the '5' on the slider sensor.

Confirm the setting by tapping the timer sensor or any of the cooking zone sensors. If no sensors are touched for 10 seconds, the appliance automatically saves and applies the new settings.

Select another cooking zone (when adjusting cooking zone or timer settings)
Selecting a different cooking zone automatically saves the heat and timer settings for the current zone before activating the new one.

The appliance allows you to set an independent cooking duration for each zone, ranging from 0 to 99 minutes. If no zone is selected for 10 seconds, the display automatically switches to show the cooking zone with the least time remaining.

Minute Minder

The timer can also function as an independent minute minder that operates without turning off any cooking zones. The minute minder is activated by touching the timer sensor and following the standard time-setting procedure. Ensure that no cooking zone is currently being adjusted before attempting to set the minute minder. The minute minder function can also be used while the hob is switched off.

Minute minder activation will be indicated with a flashing indicator above the cooking zone display. Cancel the timer in the same way as you cancel the timer for a selected cooking zone.

Time Check

The Time Check function allows you to view the elapsed cooking time for a selected zone.
You can only check the elapsed cooking time by tapping the sensor of the active zone. The display will alternate between the elapsed cooking time and the 'UP' symbol.

The elapsed time can only be viewed once the cooking zone has been in operation for at least 60 seconds.

You cannot use the Time Check feature if a countdown timer has already been programmed for that specific zone.

ECO function

The Eco function is only available when a timer has been programmed for at least one cooking zone. The Eco function automatically deactivates the cooking zone three minutes before the timer expires, utilizing residual heat to complete the cooking process.
The Eco function can be disabled within the appliance's settings menu.

The Eco function only activates if the timer is set for a duration of 15 minutes or longer.

Melting Function

The Melting function maintains a constant surface temperature to ensure gentle melting and warming of ingredients, such as chocolate or butter, without the risk of burning.
To activate the melting function, select the cooking zone and then briefly tap the . The cooking zone display will indicate activation by flashing the upper of two horizontal bars. Tap the same sensor to deactivate the melting function.
The Melting function automatically monitors the temperature beneath the cookware to maintain a constant heat level and prevent burning.

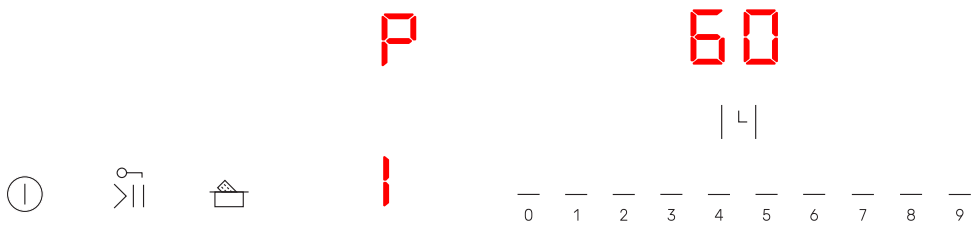
Memory feature

The memory feature saves active settings to non-volatile memory, allowing the hob to retain its parameters in the event of an accidental shutdown, such as from a liquid spill. To restore your settings within 59 seconds of an accidental shutdown, turn the appliance back on with and then hold the Stop'n go sensor for 5 seconds. The display will show the current heat setting.

In the event of a liquid spill, the memory feature enables you to restore previous settings, provided the recovery process is initiated within one minute of the hob powering off.

Configuration menu

Use the configuration menu to adjust the hob's default settings and tailor its functionality to your needs.
The configuration menu can only be accessed when the hob is turned off. To access the configuration menu, hold the sensors for 1 second. The current settings will appear on the cooking zone and timer display:



Use the slider sensor to select the desired configuration parameter according to the table below:

Setting (slider sensor)	1	2	3	4	5	6	7	8
Parameter	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

After selecting the configuration parameter, press the timer indicator to enter the parameter settings. The configuration parameter display will stop flashing and the timer display will start flashing. This indicates that you can select the desired setting for a given parameter. To confirm a setting, tap the timer indicator/sensor. The timer display stops flashing and the parameter display starts flashing again.

P1 – Timer/minute minder beep duration:

Setting (slider sensor)	Setting
0	5 seconds
1	10 seconds
2	30 seconds
3	60 seconds (default setting)

P2 – Volume:

Setting (slider sensor)	Setting
0	Lower volume
1	Medium brightness
2	Highest volume (default setting)

P3 – Confirmation beep settings:

Setting (slider sensor)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3	on	on	on	on	on

On/Off: Hob on/off beep and hob inactivity off beep

Alarm: Timer and minute minder countdown complete beep.

Confirm: Touch sensor confirmation beep for melting function, lock/pause, cooking zone, cooking zone extension and the Automatic boil function.

Change: Beep when changing switching between power / time settings

P4 – Eco Function on/off

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled (factory setting)

P5 – Time Check Function enable / disable

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled (factory setting)

P6 – the demonstration mode:
The demonstration mode enables you to explore all functions and display options without generating heat in the cooking zones.

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled

S (7) – Save settings:
Press and hold the timer sensor for 3 seconds to save the settings and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

R (8) – Reset to factory settings:
Press and hold the timer sensor for 3 seconds to reset the settings to default values and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

CLEANING AND CARE

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

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

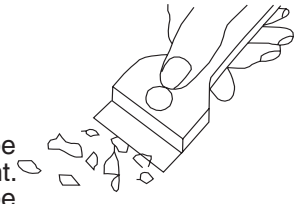
Cleaning after each use

- **Unburned, light food residues**

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

- **Dry sticking food residues**

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



Remove dirt

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

- Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.
- Never apply a detergent on the hot cooking zone.
- After applying the cleaner let it dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, these may be corrosive and permanently damage the surface of the hob.

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

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

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
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
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

7. Residual heat indicator is extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected.	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again.
8. F1 is shown on the cooking zone display.	- soiled control panel or sensor held for too long	- clean the control panel
9. The following symbols are shown on the cooking zone display. **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- external power interference.	- Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
10. Ceramic hob surface is cracked	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
11. When the problem is still not remedied.	Unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. 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.	

SPECIFICATION

Rated voltage:	220-240V 1N~50/60 Hz
Rated power:	2,9 kW
Model:	4MFT-2AC
- hotplate: 1 x Ø 155 mm	1200 W
- hotplate: 1 x Ø 190 mm	1700 W
Dimensions:	522 x 300 x 47;
Weight:	ca. 4,3 kg;

Complies with EU regulations EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

Warranty

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

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

Prezado Cliente

A partir de hoje as trefas 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 infortunosos.

Atenciosamente

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Ler o manual de utilização antes da primeira utilização da placa cerâmica. Desta forma assegura a sua segurança e evita uma danificação da placa.
- Atenção. O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.
- O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem-se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- Atenção. A cozedura de gordura ou óleo sobre a placa sem supervisão, pode ser perigosa e levar a um incêndio.
- NUNCA deve tentar apagar o fogo com água, mas antes desligar o aparelho e então tapar a chama, p. ex. com uma tampa ou manta incombustível.
- Atenção. Perigo de incêndio: não acumular objectos sobre a superfície de cozedura.
- Atenção. Se a superfície da placa estiver quebrada, deve desligar a corrente eléctrica, para evitar um choque eléctrico.
- O aparelho não deve ser comandado com um relógio exterior ou um sistema autónomo de controlo remoto.
- Não utilizar equipamento de limpeza a vapor para limpar

a placa.

- Se a placa cerâmica for utilizada numa vizinhança directa de um rádio, televisor ou outra aparelhagem emissora, deve verificar se foi assegurado o funcionamento correcto do painel de comando da placa.
- A placa deve ser conectada por um instalador autorizado – electricista.
- Não deve instalar a placa perto de equipamento de refrigeração.
- A mobília na qual o painel é instalado deve ser resistente a temperaturas de aprox. 100°C. I sso se aplica a colagens, bordas, superfícies feitas de plásticos, adesivos e vernizes.
- A placa apenas deve ser utilizada após ser encastrada. Desta forma protege-se contra um contacto com as peças, que encontram-se sob tensão.
- O arranjo dos aparelhos eléctricos apenas deve ser feito por especialistas. Os arranjos não profissionais podem resultar em sérios riscos para o utilizador.
- O aparelho apenas é desligado da electricidade, quando for desligado o fusível ou o mesmo for removido da tomada.
- A ficha do cabo de alimentação deve encontrar-se facilmente acessível após instalar a placa.
- Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. As crianças podem puxar os tachos ou caçarolas com o produto quente e queimar-se.
- As áreas de cozedura aquecem rapidamente após o seu ligamento. Por isso mesmo estas apenas devem ser ligadas após colocar os utensílios de cozedura. Desta forma evita um gasto desnecessário de energia eléctrica.
- O indicador de calor residual integrado no sistema electrónico indica se a placa está ligada ou eventualmente ainda quente.
- Se a tomada de inserção encontrar-se perto da área de cozedura, deve prestar atenção para que o cabo do fogão

não toque nos lugares aquecidos.

- Durante a utilização do aparelho, não deixe a placa sem vigilância, uma vez que existe risco de incêndio.
- 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 substâncias como açúcar ou plástico, tiverem contacto com a área de cozedura quente, nunca 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 cerâmica, deve utilizar apenas tachos e caçarolas com um fundo raso, sem bordas agudas e rebarbas, pois caso contrário podem surgir riscos permanentes do vidro.
- A superfície de cozedura da placa cerâmica é resistente ao choque térmico. A mesma é insensível, tanto ao frio, como ao calor.
- Deve evitar o choque de objectos contra o vidro. Os choques pontuais, p. ex. devido a uma queda da garrafa com especiarias, nalguns casos podem levar ao surgimento de quebras ou farpas da placa cerâmica.
- Os produtos ferventes podem introduzir-se através dos sítios danificados nas peças da placa cerâmica sob tensão.
- Se a superfície estiver quebrada, deve desligar a corrente eléctrica, para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.
- Deve respeitar as indicações relativas à conservação e limpeza da placa cerâmica. No caso de um procedimento incorrecto com a placa, não nos responsabilizamos a título de garantia.
- A utilização do aparelho para cozer e assar provocar cria calor e humidade no compartimento, no qual estiver insta-

lado. Deve certificar-se de que o compartimento de cozinha está bem ventilado; deve manter os orifícios naturais de ventilação abertos ou instalar um sistema de ventilação mecânica (exaustor com extracção mecânica).

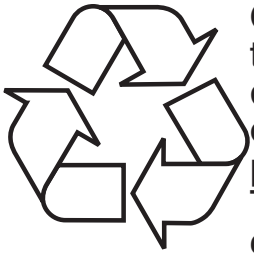
- Uma utilização prolongada e intensa do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura da janela ou uma ventilação mais eficaz, p. ex. um aumento da eficiência de ventilação mecânica, se tal for utilizada.

COMO POUPAR ENERGIA

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

- Utilizar recipientes de cocção adequados, cujo diâmetro da base esteja ajustado ao tamanho da zona de cozedura.
- É essencial utilizar uma tampa, caso contrário o consumo de energia elétrica aumentará significativamente!
- Cuidado pela limpeza das zona de cozedura e dos fundos dos tachos.
- As sujidades provocam interrupções na transmissão de calor – as sujidades fortemente queimadas, por muitas vezes apenas podem ser removidas já com produtos que têm um impacto forte no meio ambiente.
- Evitar o “controlo dos tachos” desnecessário.
- Não encastramento da placa na vizinhança imediata de frigoríficos /congeladores.

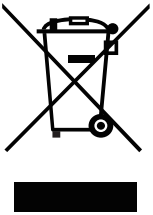
DESEMPACOTAMENTO



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

Atenção! Os materiais de embalagem (os saquinhos de polietileno, pedaços de esferovite, etc.) devem ser mantidos fora do alcance de crianças durante o desempacotamento.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS GASTOS



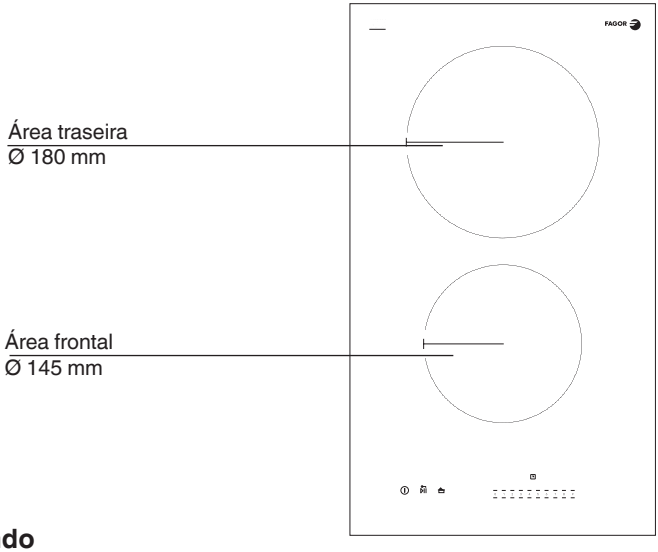
O presente aparelho está identificado com o símbolo de contentor de lixo barrado de acordo com a Directiva da União Europeia 2012/19/UE. Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

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

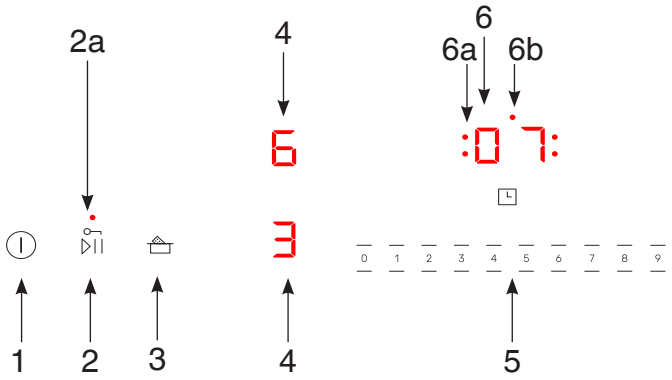
O tratamento correto dos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorretos.

O SEU APARELHO

Descrição da placa



Painel de comando



1. Sensor de Ligar / Desligar
2. Sensor da função pausa / de bloqueio do painel de controlo

2a. LED indicador da função de bloqueio ativa

3. Sensor da função de derretimento
4. Indicador/sensor da área de cozedura
5. Sensor slider de seleção de potência/ tempo
6. Indicador / sensor da função de temporizador

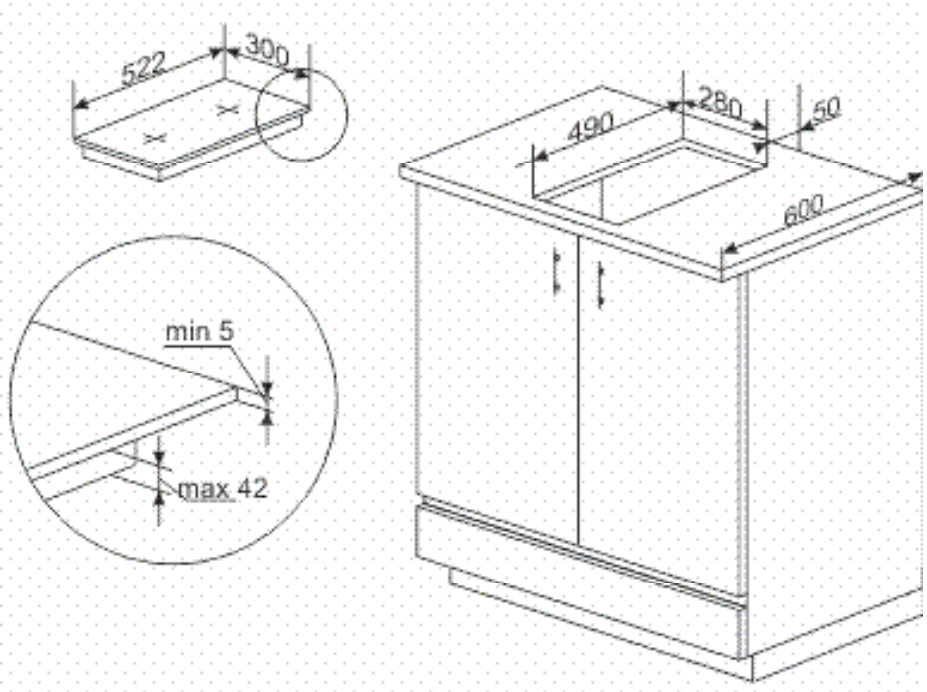
6a. LED indicador da função de temporizador ativa para a respetiva zona de cozedura

6b. LED indicador da função de conta-minutos ativa

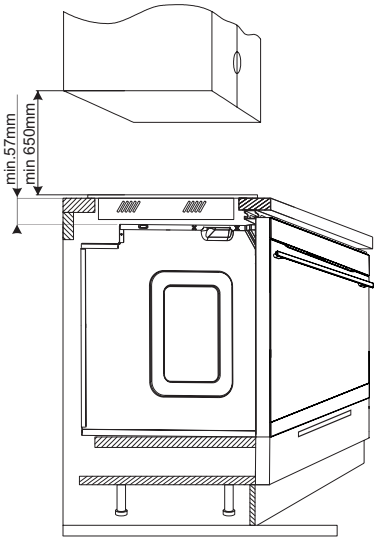
INSTALAÇÃO

Preparação do tabuleiro do móvel para o encastramento da placa

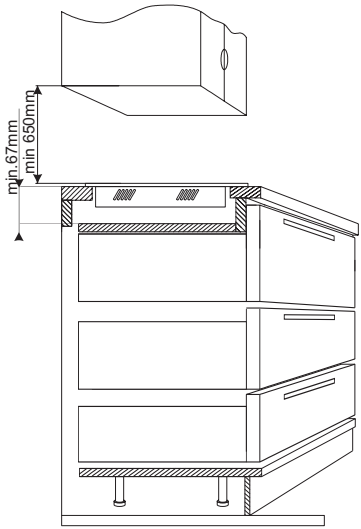
- Distância entre a extremidade do recorte e a extremidade posterior da bancada: mín. 50 mm.
- A distância entre a berma da abertura e a parede lateral do móvel deve ser de pelo menos 55 mm.
- Os móveis embutidos devem ter um revestimento e cola para sua colagem à temperatura de 100°C. O não cumprimento desta condição pode resultar na deformação da superfície ou no descascamento do revestimento.
- As bermas da abertura devem ser protegidas com um material resistente à absorção de humidade.
- O orifício no tampo deve ser feito de acordo com as dimensões apresentadas na figura abaixo.



Variante 1



Variante 2

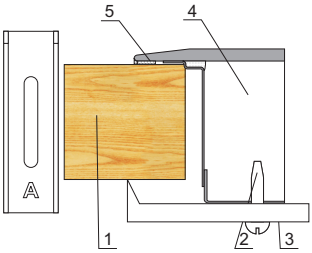


Atenção. Ao instalar a placa na bancada do armário de cozinha, deve-se montar uma prateleira divisória, conforme ilustrado na figura acima. Se a placa for instalada por cima do forno, não é necessária a montagem da prateleira-divisória durante o encastramento.
É proibida a montagem da placa por cima do forno sem ventilação.
O cabo de conexão da placa deve ser conduzido de modo a não tocar na protecção de baixo.

Instalação da placa

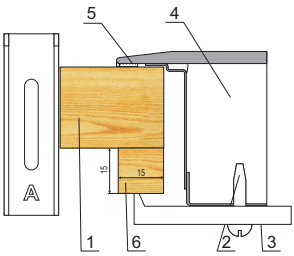
- No caso do tabuleiro com espessura de 38 mm deve utilizar 4 pegas “A” para a fixação. A forma de montagem foi indicada no des. **2** i **3**. No caso do tabuleiro com espessura de 28 mm, além das pegas “A” deve utilizar adicionalmente 4 blocos de madeira com medidas de 15x15x50 mm. A forma de montagem foi indicada no des. **4** i **5**.
- Verificar se a junta aderiu bem à placa.
- Aparafusar ligeiramente as pegas por baio da placa.
- Limpar o tabuleiro, colocar a placa na abertura e apertar contra o tabuleiro.
- Colocar as pegas perpendicularmente à berma da placa e apertar até fazerem resistência.

2



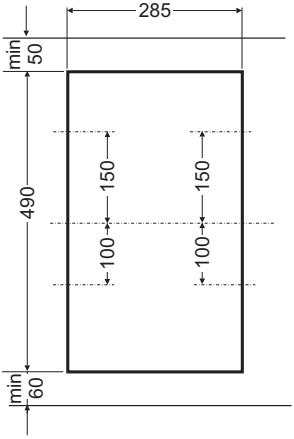
1 – tabuleiro do móvel
2 – parafuso
3 – pega de fixação
4 – placa
5 – junta da placa

4

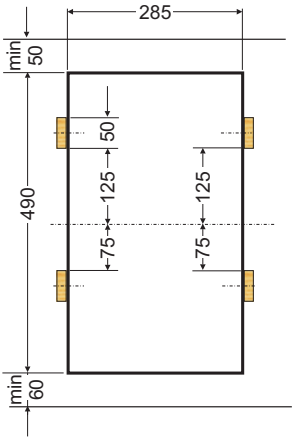


1 – tabuleiro do móvel
2 – parafuso
3 – pega de fixação
4 – placa
5 – junta da placa
6 – bloco de madeira

3



5



Conexão do forno à instalação eléctrica

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

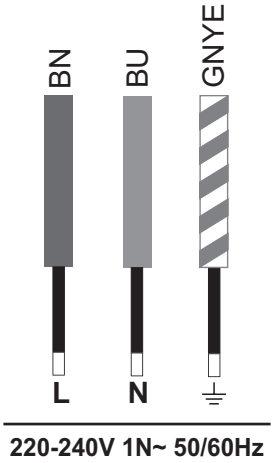
A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (220-240V 1N~50/60Hz) e tem cabo de ligação 3 x 1,5 mm^2 .

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

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

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

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



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

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

Tipo de cabo de conexão recomendado:
H05VV-F 3 x 1,5mm^2.

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

USO

Antes do primeiro ligamento da placa

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

Limite do tempo de funcionamento

Para aumentar a fiabilidade do funcionamento, a placa de cozedura está equipada com um limitador de tempo de funcionamento para cada uma das áreas de cozedura. O tempo máximo de funcionamento é estabelecido correspondentemente ao último nível de potência de cozedura selecionado.
Se não alterar o nível de potência de cozedura durante um período mais longo (consultar a tabela), nesse caso a respectiva área de cozedura é desligada automaticamente e é activado o indicador de calor residual. No entanto pode ligar e utilizar a cada momento as respetivas áreas de cozedura, de acordo com o manual de instruções.

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

A placa de cozedura cerâmica está equipada com sensores controlados com um toque do dedo das superfícies designadas.
Cada utilização do sensor é confirmada por um sinal acústico (salvo se for alterado no menu do utilizador através da função de definições de som).

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

Antes do primeiro ligamento da placa

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

Limite do tempo de funcionamento

Para aumentar a fiabilidade do funcionamento, a placa de cozedura está equipada com um limitador de tempo de funcionamento para cada uma das áreas de cozedura. O tempo máximo de funcionamento é estabelecido correspondentemente ao último nível de potência de cozedura selecionado.
Se não alterar o nível de potência de cozedura durante um período mais longo (consultar a tabela), nesse caso a respectiva área de cozedura é desligada automaticamente e é activado o indicador de calor residual. No entanto pode ligar e utilizar a cada momento as respetivas áreas de cozedura, de acordo com o manual de instruções.

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

A placa de cozedura cerâmica está equipada com sensores controlados com um toque do dedo das superfícies designadas.
Cada utilização do sensor é confirmada por um sinal acústico (salvo se for alterado no menu do utilizador através da função de definições de som).

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

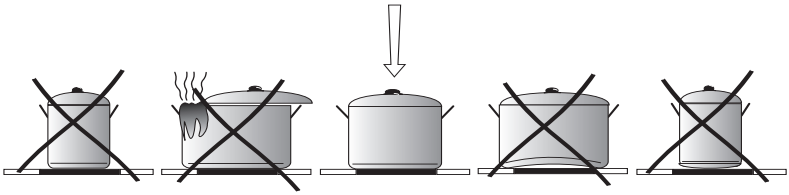
Utensílios de cozedura apropriados

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

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

Fundo do tacho

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



Medida to tacho

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

Tampa do tacho

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

Painel de controlo

Após a ligação da placa à rede elétrica, todos os LEDs e visores devem acender-se durante 1 segundo. Também será apresentada a versão do software.
A placa só pode ser ligada a partir do modo stand-by através do senso ⏻, com a função de bloqueio do painel de comandos desativada. Se outros sensores ⏻ forem pressionados simultaneamente com o sensor , o painel não se liga, permanecendo no modo stand-by, apresenta o erro F1 e emite um sinal sonoro até que os sensores sejam soltos. Se for detetada uma pressão correta no sensor ⏻, o painel passa para o modo ativo e é emitido um sinal sonoro curto.

Não coloque nenhum objeto sobre os sensores do painel de controlo. Preste uma especial atenção para que, durante o cozimento, os pratos não ultrapassem o contorno da zona de cozedura. Colocar um recipiente demasiado perto do painel de comandos ou cobri-lo totalmente causará o erro F1, ativando o procedimento de segurança e o desligamento automático da placa.

Ligamento da placa de cozedura

Ao tocar no sensor principal ⏻, igamos a placa e em todos os indicadores das zonas de cozedura aparece o “0”. Deslizando o dedo sobre o sensor slider, define-se o nível de potência de aquecimento pretendido, após selecionar o sensor de seleção da zona de cozedura (ver **Ligar a área de cozedura.**).

Se não for utilizado nenhum sensor no intervalo de 15 segundos, a placa de cozedura desliga-se.
Se a protecção contra as crianças estiver activa, a placa de cozedura não pode ser ligada (consultar Desbloqueamento da placa de cozedura).

Ligar a área de cozedura.

Após ligar a placa através do sensor ⏻, as áreas de cozedura podem ser operadas da seguinte forma:

1. Selecionar a área de cozedura pretendida com o sensor de seleção da área de cozedura (a atribuição dos sensores corresponde à disposição das áreas de cozedura).
2. Ao selecionar diretamente ou deslizar o dedo sobre o sensor slider, define-se o nível de potência de aquecimento pretendido.
3. A confirmação da potência de aquecimento ocorre automaticamente após 10 segundos de inatividade ou ao confirmar com o sensor da zona de cozedura.
4. Para alterar a definição da potência de aquecimento, tal como no ponto 1, selecione primeiro a zona de cozedura pretendida com o sensor de seleção da zona de cozedura e, em seguida, selecione diretamente ou deslize o dedo sobre o sensor slider.

Durante 10 segundos, não irá utilizar o sensor de pressão, e não poderá desligar o sensor, o que fará com que este seja removido.
A zona de cozedura é ativada no momento em que a potência é selecionada.

Desligamento de uma área de cozedura

Uma área de cozedura pode ser desligada da seguinte forma:

1. Escolhemos a área de cozedura pretendida com o sensor de escolha da área de cozedura.
2. Em seguida, selecione o nível de potência de aquecimento„**0**” no sensor slider.

No indicador acende-se a letra “**H**” – símbolo de aquecimento residual.

Desligamento da placa de cozedura completa

A placa de cozedura funciona, enquanto estiver ligada pelo menos uma área de cozedura. Ao pressionar o sensor principal, desliga-se toda a placa de cozedura, emitindo um sinal sonoro

longo, e no indicador da zona de cozedura acende-se a letra “H” - o símbolo de calor residual.

Função de bloqueio

A função de bloqueio está disponível tanto com a placa ligada como desligada. Destina-se a proteger o aparelho contra a alteração não autorizada das definições ou a ligação por crianças, animais de estimação, etc.

Bloqueamento da placa de cozedura
Para bloquear a placa de cozedura, deve manter pressionado o sensor de bloqueio durante 3 segundos, até que o LED indicador se acenda. Quando o LED se acende, é emitido um sinal sonoro curto. O bloqueio pode ser ativado tanto durante a cozedura como antes de desligar a placa, funcionando como um bloqueio único quando a placa está desligada.

Função de bloqueio automático
A função de bloqueio automático serve para que a placa se bloqueie automaticamente sempre que for desligada – não se destina a bloquear o painel de comandos durante a utilização. A função é ativada mantendo pressionado o sensor durante 6 segundos; nesse momento, os indicadores das zonas de cozedura indicarão H (na parte superior) e L (na parte inferior) e será emitido um sinal sonoro duplo.
A partir deste momento, a placa bloquear-se-á automaticamente sempre que for desligada. Isto protege contra uma ativação involuntária. Neste caso, para ligar a placa, deve-se primeiro desbloqueá-la mantendo pressionado o sensor de bloqueio durante 3 segundos, até que o LED se apague e seja emitido um sinal sonoro único.

Desativação da função de bloqueio automático
A desativação da função de bloqueio automático ocorre ao manter pressionado o sensor durante 6 segundos. Decorrido este tempo, é emitido um sinal sonoro duplo curto.

Função de fervura automática

A função permite o aquecimento com a potência máxima durante o tempo definido na tabela e, em seguida, reduz automaticamente o aquecimento para o valor pretendido selecionado. A função pode ser utilizada para aumentar temporariamente a potência (para aquecimento adicional) em qualquer momento da cozedura.

Ativação da função de fervura automática
Primeiro, deve selecionar a zona de cozedura, depois escolher o nível de potência entre 1-8 utilizando o slider e, em seguida, manter pressionado o sensor da zona durante 3 segundos – este passo ativa a fervura automática e sai do modo de edição da zona.
A função pode ser ligada em qualquer momento para aumentar temporariamente a potência, mantendo pressionado o sensor da respetiva zona durante 3 segundos.
A ativação da função de fervura automática será sinalizada por um som e, no visor da respetiva zona, será apresentada a letra A alternadamente com o nível de potência.
A função pode ser desligada em qualquer momento ao manter pressionado novamente o sensor da zona.

A alteração da configuração de potência da zona, enquanto a função está ativa, desativa a função de fervura automática.

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

Nível de potência de cozedura	Tempo de cozedura rápida (min)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Indicador de zona quente

No momento em que uma zona de cozedura quente é desligada, surge no painel a letra "H" como sinal de que a "zona de cozedura está quente!".

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

Durante uma interrupção no fornecimento de energia elétrica, o indicador de zona quente "H" deixa de ser exibido. Apesar disso, as zonas de cozedura podem ainda estar quentes!

Função de pausa

Para ligar/desligar a função, basta pressionar o sensor de pausa. No modo de pausa, funcionam apenas os sensores de bloqueio e de ligar/desligar a placa. A função pode estar ativa durante 30 minutos. Decorrido este tempo, a placa desligar-se-á. Se a zona de cozedura estiver quente, o visor dessa zona apresentará o símbolo de zona quente “H”.

Função Temporizador

A função permite definir o tempo de funcionamento de uma determinada zona de cozedura (após o tempo definido, a zona desliga-se).
Com o indicador da zona de cozedura ativo e após selecionar a potência, ao pressionar o sensor do temporizador, a potência definida é memorizada e entra-se no modo de definição de tempo. O indicador da zona de cozedura ativa para de pulsar, enquanto o indicador da função de relógio começa a pulsar, e o LED que sinaliza a função de relógio ativa para essa zona pisca, indicando a zona ativa.

A alteração da definição do relógio é feita através do slider, definindo o número de minutos correspondente. Por exemplo:

- Para definir o tempo para 20 minutos, deve clicar em “2” e depois em “0” no slider.
- Para definir o tempo para 5 minutos, deve clicar em “5” no slider.

A definição pode ser confirmada clicando no indicador/sensor do relógio ou no sensor de qual-

quer zona. Se não for pressionado nenhum botão durante 10 segundos, o painel memoriza automaticamente as definições e regressa ao modo ativo.

Mudar para outra zona (a partir do modo de definição de zona e relógio)
Pressionar o botão de seleção de outra zona (que não a ativa) faz com que as definições de potência e do relógio da zona atualmente ativa sejam memorizadas, ativando em seguida a zona selecionada.

No painel, é possível definir o tempo de funcionamento de forma independente para cada zona de cozedura, num intervalo de 0 a 99 minutos. 10 segundos após a última pressão no botão de seleção da zona de cozedura, o relógio passa para o modo de exibição do tempo mais curto.

Função de temporizador de cozinh

A função de relógio pode ser utilizada como um temporizador, que funciona independentemente de todas as zonas de cozedura. Para o ativar, deve tocar no indicador do relógio em qualquer momento durante a utilização e, em seguida, definir o tempo pretendido da mesma forma que na função de relógio. Tenha em atenção que, ao definir o temporizador, nenhuma das zonas de cozedura pode estar no modo de edição. A função também está disponível com a placa desligada.

O temporizador será sinalizado por um LED a piscar acima do indicador . O desligamento do temporizador é feito da mesma maneira que o desligamento da função do temporizador no campo programado.

Função TimeCheck

A função TimeCheck permite verificar o tempo de funcionamento da zona de cozedura selecionada.
A verificação do tempo só é possível após pressionar o sensor da zona de cozedura ativa. O tempo de funcionamento será exibido alternadamente com a indicação UP.

O tempo só pode ser verificado após decorridos 60 segundos desde o início do funcionamento da zona de cozedura.

A função não funciona quando foi definido um tempo de temporização para a zona.

Função Eco

A função Eco funciona apenas quando o temporizador está definido para uma das zonas de cozedura. A zona de cozedura desliga-se automaticamente 3 minutos antes do fim do tempo programado, permitindo terminar a cozedura com o calor residual.
A função Eco pode ser desativada no menu de configurações.

Esta função ativa-se apenas em caso de definições do temporizador iguais ou superiores a 15 minutos.

Função de Derretimento

A função de derretimento mantém a temperatura adequada na superfície da placa, garantindo um derretimento estável de ingredientes como chocolate ou manteiga, sem risco de queimar. Para ligar a função de derretimento, deve selecionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar brevemente o sensor . No visor da zona aparecerão dois traços horizontais, dos quais o superior estará a piscar. A função de derretimento pode ser desligada utilizando o mesmo sensor.
A função monitoriza automaticamente a temperatura sob o recipiente, mantendo um nível constante e evitando que os alimentos queimem.

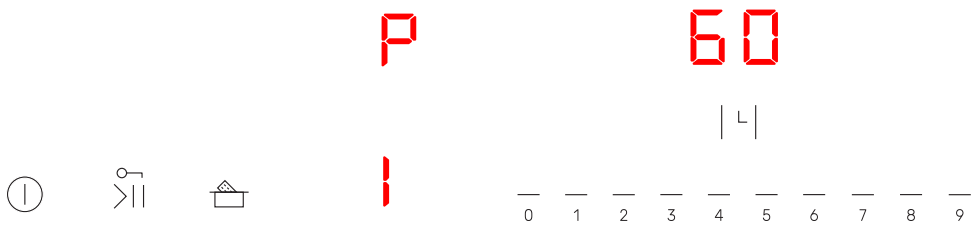
Função de Memória

A função de memória permite memorizar os parâmetros definidos no momento, garantindo que as definições sejam mantidas em caso de desligamento acidental da placa (ex. devido a derrame de água). No prazo de 59 segundos após o desligamento do aparelho, é possível restaurá-las pressionando o sensor , e, em seguida, mantendo pressionado o sensor de pausa durante 5 segundos. No visor aparecerão dois traços verticais a piscar.

Em caso de derrame, a função de memória permite restaurar as definições, desde que seja feito no prazo de 1 minuto após o desligamento da placa.

Menu do utilizador

O menu do utilizador permite alterar as configurações gerais da placa para adaptá-la às suas necessidades.
O menu do utilizador só pode ser aberto com a placa desligada. Para o fazer, deve manter pressionados simultaneamente os sensores durante 1 segundo. As configurações atuais aparecerão no visor das zonas e do relógio:



Para selecionar o programa, utilize o sensor slider para escolher o valor correspondente de

acordo com a tabela abaixo:

Configuração (slider)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programa	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Após selecionar o programa, para entrar nas opções de configuração, deve pressionar o indicador/sensor do relógio. O visor do programa parará de pulsar e o visor do relógio começará a pulsar. Isto significa que pode selecionar a configuração correspondente para o programa em questão. Para confirmar a configuração, deve pressionar o indicador/sensor do relógio. O visor do relógio parará de pulsar e o visor do programa voltará a pulsar.

P1 – Duração do som do alarme do temporizador/minutário:

Configuração (slider)	Configuração
0	5 segundos
1	10 segundos
2	30 segundos
3	60 segundos (configuração de fábrica)

P2 - Volume:

Configuração (slider)	Configuração
0	Nível inferior
1	Nível médio
2	Nível máximo (configuração de fábrica)

P3 – Gama de sons ativos:

Configuração (slider)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3	on	on	on	on	on

On/Off: Som de ligação e desligamento da placa, e desligamento por inatividade.

Alarme: Som do temporizador e minutário após o fim da contagem decrescente.

Confirm: Som dos sensores: função de derretimento, bloqueio/pausa, zona, extensão de zona e som de ativação da função de fervura automática.

Change: Som ao alterar as definições de potência/tempo (alternância entre potências/minutos).

P4 – Ativação/desativação da função de poupança de energia (Função Eco):

Configuração (slider)	Configuração
0	Desligada
1	Ligada (configuração de fábrica)

P5 – Ativação/desativação da função de contagem crescente (Função TimeCheck):

Configuração (slider)	Configuração
0	Desligada
1	Ligada (configuração de fábrica)

P6 – Modo demo:
O modo demo é uma função demonstrativa que permite testar todas as opções e configurações do aparelho sem ligar efetivamente as zonas de cozedura.

Configuração (slider)	Configuração
0	Desligada
1	Ligada

S (7) – Guardar configurações:
Mantenha pressionado o sensor do relógio durante 3 segundos para guardar as configurações e sair do menu. A operação será confirmada com um sinal sonoro longo.

R (8) – Repor definições de fábrica:
Mantenha pressionado o sensor do relógio durante 3 segundos para repor as definições para os valores predefinidos e sair do menu. A operação será confirmada com um sinal sonoro longo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

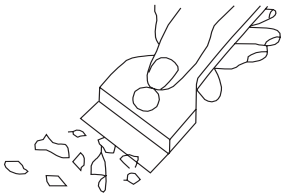
Limpeza após cada utilização

- **Sujidade leve, não queimada**

Limpe com um pano húmido sem agentes de limpeza. A aplicação de um detergente para a louça pode resultar num surgimento de descolorações azuis. Estas manchas persistentes nem sempre podem ser removidas durante a primeira limpeza, mesmo no caso de utilização de um produto de limpeza especial.

- **Sujidade muito aderente**

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



Remoção de sujidade

- As manchas claras com cor de pérola (resíduos de alumínio) podem ser removidas da placa de aquecimento com um produto de limpeza especial. Os resíduos de cálcio (p. ex. após salpicos de água fervente) podem ser removidos com vinagre ou um produto de limpeza especial.

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

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

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

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve-se:

- Se possível, desligue a placa com o sensor apropriado
- Desconecte a fonte de alimentação desligando o fusível ou removendo a ficha da tomada
- Comunique a reparação ao Centro de Assistência
- Alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente ou de serviço, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
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 sensor foi pressionado durante pouco tempo (menos de um segundo)	- pressione os sensores durante um pouco mais de tempo
	- foram pressionados vários sensores simultaneamente	- pressione sempre apenas um sensor de cada vez (exceto no caso de funções especiais)
3.O aparelho não reage e emite um sinal acústico curto	- está ligada a protecção contra as crianças (bloqueio)	- desligar a protecção contra as crianças (bloqueio)
4.O aparelho não reage e emite um sinal acústico longo	- utilização incorrecta (foram premidos os sensores incorrectos ou foram premidos demasiado rápido)	- iniciar a placa novamente
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores
5.O aparelho desliga-se por completo	- após o ligamento, não foram introduzidos nenhuns valores durante mais de 10 s.	- ligar novamente o painel de comando e introduzir imediatamente os dados
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores

6.Uma área de cozedura desliga-se	- tempo de funcionamento limitado	- ligar novamente a área de cozedura
	- sensor(es) tapado(s) ou sujo (s)	- destapar ou limpar os sensores
7. 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 indicador do calor residual irá funcionar novamente apenas após o próximo ligamento e desligamento do painel de comando.
8. F1 é mostrado no ecrã da zona de cozedura	- sujidade no painel de comando ou sensor pressionado durante demasiado tempo	- limpar o painel de comando
9. O símbolo **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8** é exibido no ecrã da zona de cozedura	- interferência externa.	- desconecte a máquina da fonte de alimentação por 120 segundos desconectando o circuito de alimentação na caixa de fusíveis.
10. Ruptura na placa cerâmica de cozinha	Perigo! Desconectar imediatamente a placa cerâmica da corrente (fusível). Contatar o ponto de serviço mais próximo.	
11. Se o defeito ainda não for eliminado	Desconectar a placa cerâmica da corrente (fusível!). Contatar o ponto de serviço mais próximo. Importante! É responsável pelo estado correcto do aparelho e a sua utilização correcta na habitação familiar. Se o serviço for chamado devido a uma utilização incorrecta, mesmo durante o período de garantia, a visita irá resultar em custos adicionais. Infelizmente não nos podemos responsabilizar pelos danos provocados pelo incumprimento do presente manual.	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal:	220-240V 1N~50/60 Hz
Potência nominal da placa:	2,9 kW
Modelo:	4MFT-2AC
- área de cozedura: 1 x Ø 155 mm	1200 W
- área de cozedura: 1 x Ø 190 mm	1700 W
Dimensões:	522 x 300 x 47;
Peso:	ca. 4,3 kg;

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

Consumo de energia modo de espera [W]	-
Consumo de energia no modo desligado [W]	0,5
Consumo de energia em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	1

GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA

Garantia

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

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

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO