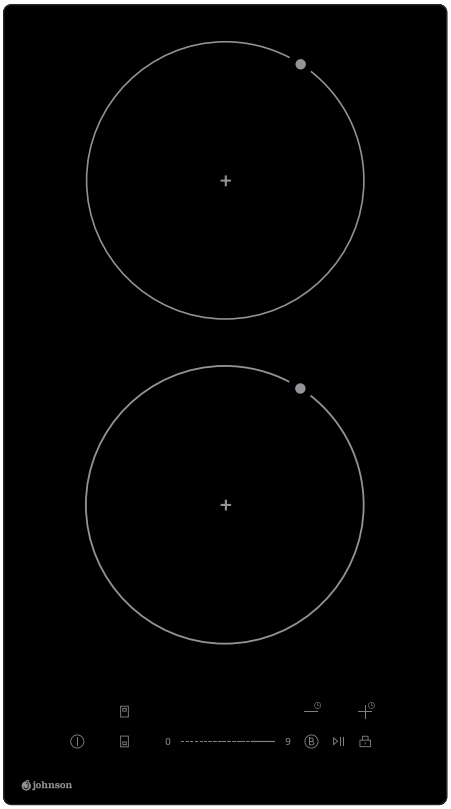
PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU2302

MANUAL
DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D´UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e actualizações

V.2

ÍNDICE

ES

2 Instrucciones de seguridad
9 Especificaciones
11 Utensilios de cocina
13 Descripción del producto
16 Antes del primer uso
17 Modo de empleo
19 Bloqueo infantil
20 Modo de pausa
20 Control del temporizador
22 Función Booster
22 Prueba de los utensilios
23 Ajustes
26 Limpieza y mantenimiento
28 Solución de problemas
34 Instalación del producto
41 Recetas
44 Eliminación y reciclaje
45 Garantía

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

Las siguientes instrucciones de seguridad están pensadas para evitar riesgos imprevistos o daños debidos a un uso no seguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato en el momento de su recepción para garantizar que está intacto y de ese modo asegurar un funcionamiento seguro. Si detecta cualquier daño, consulte con su distribuidor. Tenga presente que no está permitido realizar ninguna modificación o alteración del aparato por su seguridad. No ceñirse al uso previsto del mismo puede conllevar riesgos e invalidación de la garantía.

1.1.1 Explicación de los símbolos

Símbolo	Significado
	ADVERTENCIA Este símbolo indica un riesgo de nivel medio que, de no evitarse, puede resultar en la muerte o lesiones graves.
	ATENCIÓN Este símbolo indica un riesgo de nivel bajo que, de no evitarse, puede resultar en lesiones leves o moderadas.
	NOTA Este símbolo indica información importante (por ejemplo, para evitar daños a la propiedad) que no conlleva riesgo personal.
	Este símbolo indica un paso de instrucción sin numerar.
	Este símbolo indica el resultado de uno o varios pasos de instrucción anteriores.
	Este símbolo indica una sugerencia o un consejo.

Lea estas instrucciones atentamente antes de poner en marcha o utilizar el aparato y guárdelas cerca para futuras consultas.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea este manual atentamente antes de usar su nueva placa de inducción.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la toma de corriente principal antes de realizar cualquier mantenimiento.
- La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la toma de corriente doméstica las debe llevar a cabo únicamente personal cualificado.
- No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo de corte

- El marco inferior de la placa está afilado.
- Si no se maneja con cuidado, podría provocar heridas o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar ningún material o producto inflamable en este aparato en ningún momento.
- Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones.
- La instalación del aparato solo pueden realizarla personas cualificadas.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice la desconexión total de la corriente.

- La instalación incorrecta podría invalidar cualquier garantía o reclamaciones por responsabilidad civil.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA**: Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la corriente para evitar descargas eléctricas en caso de superficies de cristal cerámico o materiales similares que protegen los componentes con tensión.
- No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida.
- No use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Al terminar, apague la zona de cocción mediante su mando de control y no dependa del detector de sartenes.
- El aparato no está diseñado para su uso mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ATENCIÓN**: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
- **ADVERTENCIA**: El uso de la placa de cocción sin supervisión cuando se utiliza grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **ADVERTENCIA**: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Tenga cuidado de no tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.
- **ADVERTENCIA**: El uso de la placa de cocción sin supervisión cuando se utiliza grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
  NUNCA intente apagar un incendio con agua; en su lugar, apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
  ATENCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
  Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA**: Utilice solo protectores de placa diseñados por el fabricante o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o bien los protectores de placa incorporados en el propio aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice la placa si la placa está rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconéctela de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos o implantes eléctricos deben consultar con su médico antes de usar este aparato, para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina debe entrar en contacto con el cristal de la placa hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga alejados a los niños.
- Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.
- El incumplimiento de estas recomendaciones podría provocar quemaduras.

Riesgo de corte

- La cuchilla afilada del rascador de vidrio queda al descubierto cuando se retira la tapa de seguridad. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no se toman las precauciones necesarias, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso. Los derrames pueden causar humo y, si son de grasa, incendiarse.
- Nunca use el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use este aparato para calentar la estancia.
- Tras su uso, apague siempre la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no dependa de la función de detección de sartenes de la placa.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No coloque objetos que puedan ser de interés para los niños en los armarios de encima del aparato. Los niños podrían apoyarse en la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves.
- No deje a los niños sin supervisión en el área donde se encuentra la placa de cocción.
- Los niños y personas con discapacidades que puedan limitar su habilidad con el aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna parte del aparato por su cuenta. Todas estas operaciones debe realizarlas personal cualificado.
- No coloque objetos pesados sobre la placa de inducción.

- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice sartenes con bordes afilados ni las arrastre por la superficie de la placa de inducción, ya que esto podría rayarla.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de inducción, ya que pueden rayar el cristal.
- Este aparato está diseñado para se utilizado en el entorno doméstico y similares, tales como:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - casas de campo.
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - entornos tipo bed&breakfast.
- **ADVERTENCIA**: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Evite tocar las zonas de cocción.
- Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
- Para obtener información sobre la instalación, consulte el apartado "Instalación del producto".

2 ESPECIFICACIONES

Modelo	JINDU2302
Zonas de cocción	2 Zonas
Alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	3500 W
Tamaño del producto (AnxFonxAl)	288X520X58mm
Medidas de encastre (AnxFon)	268X480-490mm

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido al continuo esfuerzo por mejorar el producto, las especificaciones y diseños pueden variar sin previo aviso.

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	-	JINDU2302	-
Tipo de aparato	-	Placa de inducción integrada	-
Número de zonas de cocción y/ o áreas	-	2	-
Tecnología de cocción (zonas de cocción por inducción y placas de cocción, zonas de cocción por radiación, placas de cocción de material sólido)	-	Cocción por inducción	-
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Frontal: 180	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Trasera: 180	mm

	Símbolo	Valor	Unidad
En el caso de las zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción con calentamiento eléctrico, redondeados a los 5 mm más cercanos	Al x An	/	mm
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Frontal: 179.6	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Trasera: 182.7	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	/	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción	EC[2)]	181.2	Wh/kg
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Frontal: 1800/2000	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Trasera: 1800/2000	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	/	W
1) cocina eléctrica 2) placa eléctrica			

Si no se realiza ninguna operación tras encender el aparato, este pasará automáticamente al modo de apagado en el plazo de 1 minuto; el consumo energético en este modo es de 0,3 W.

Datos determinados de conformidad con la norma EN 60350-2 y el Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión.

3 UTENSILIOS DE COCINA

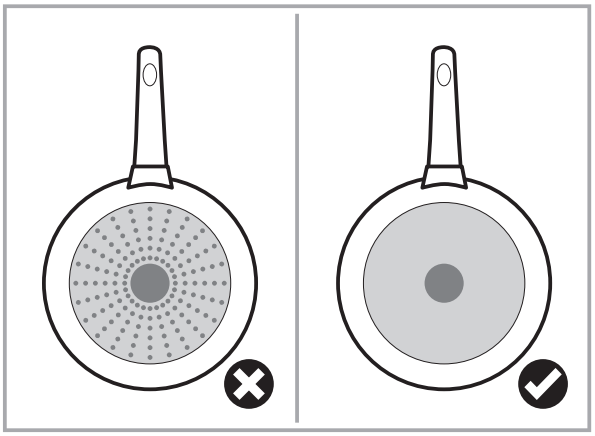
La calidad de los utensilios de cocina influye considerablemente en la eficiencia y la calidad del proceso de cocción.

3.1 Selección de utensilios

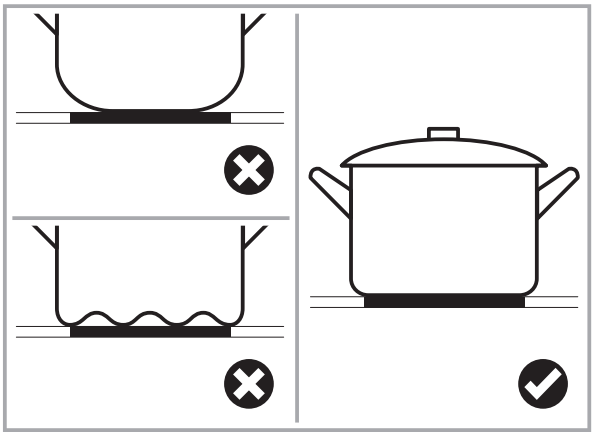
NOTA

El uso de utensilios de cocina inadecuados puede dañar el aparato o provocar fallos de funcionamiento.

- Utilice solo utensilios de cocina con una base apta para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del recipiente.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del utensilio, solo se calentará la zona ferromagnética. Es posible que el resto de la base no alcance la temperatura necesaria para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales, como aluminio, puede afectar al calentamiento y a la detección de los utensilios de cocina.
- El fondo rayado de los utensilios de cocina y sus bordes afilados pueden rayar la superficie de cristal.
- Mantenga el aparato limpio para evitar arañazos.
- Los utensilios de cocina con una base no homogénea pueden no ser detectados.



- No utilice utensilios de cocina con base curvada o bordes irregulares.



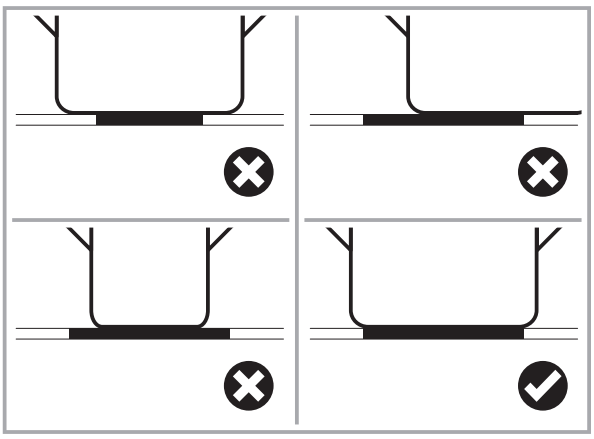
3.2 Ubicación del utensilio

Coloque siempre los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción.

El uso de ollas y sartenes ligeramente más anchas puede ayudar a maximizar la eficiencia energética. Si utiliza ollas y sartenes más pequeñas, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.

1. Asegúrese de que la base de los utensilios de cocina sea lisa, quede bien apoyada sobre el cristal y tenga el tamaño recomendado para la zona de cocción. *Ver apartado "Zonas de cocción"*
2. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro se encuentre dentro del rango recomendado para la zona de cocción seleccionada.

Ver apartado "Zonas de cocción“

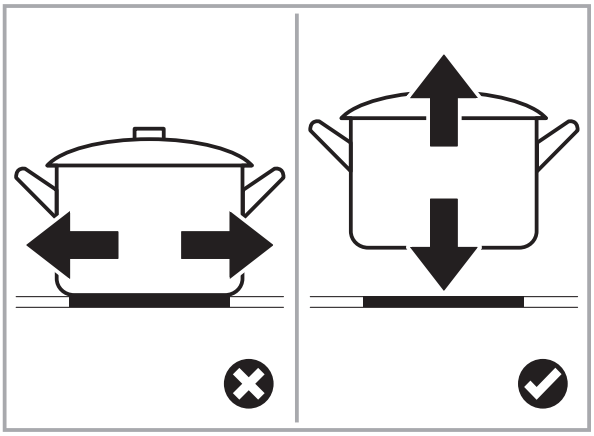


3.3 Desplazamiento del utensilio

NOTA

Un uso incorrecto puede dañar el aparato o provocar fallos de funcionamiento.

- Levante siempre los utensilios de cocina del cristal. No los deslice, ya que podría rayar el cristal.



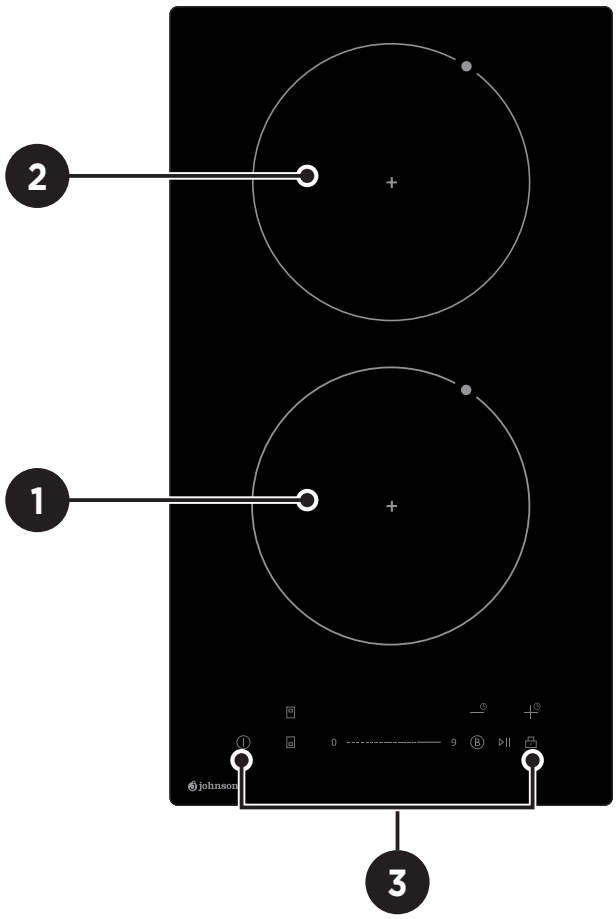
3.4 Detección de sartenes

Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos para inducción probándolos. *Ver apartado "Prueba de los utensilios“.*

Si se deja sobre el aparato un recipiente de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, de aluminio), o cualquier otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor o una llave), el aparato pasa automáticamente al modo de espera en el plazo de 1 minuto.

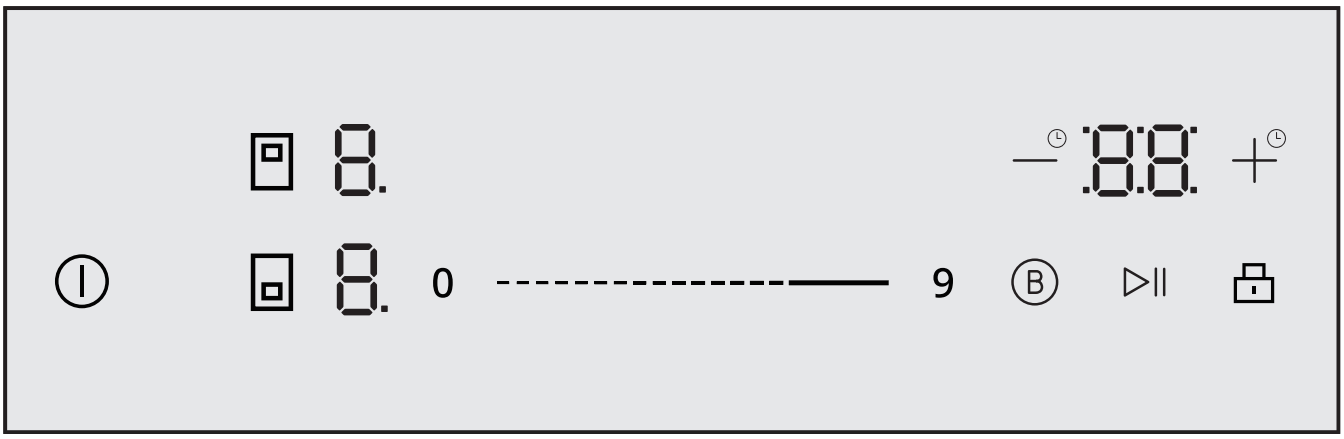
4 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general del aparato y sus componentes:



Pos.	Significado	Potencia máxima en W	Ø mm
1	Zona de cocción frontal	1800/2000	180
2	Zona de cocción trasera	1800/2000	180
3	Panel de control	-	-

4.1 Panel de control



Símbolo	Significado
	On/Off
	Pausar
	Selector de la zona trasera
	Selector de la zona frontal
	Reguladores de tiempo
	Boost
0 9	Reguladores de potencia
	Bloqueo infantil

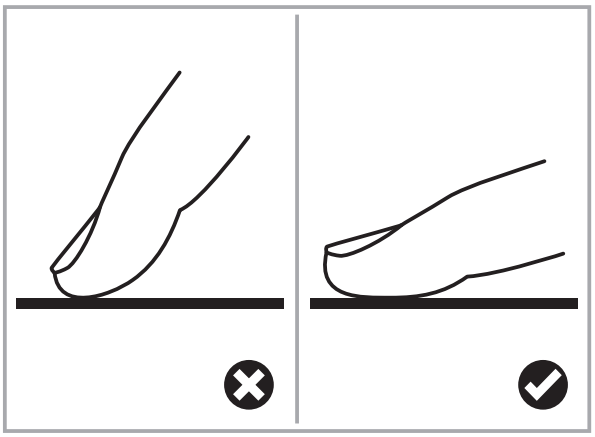
Todas las imágenes de este manual sirven solo con fines ilustrativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración, prevalecerá el objeto real.

4.1.1 Uso de los controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.

Procure que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los tape. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los controles.

- Utilice la yema del dedo, no la punta.



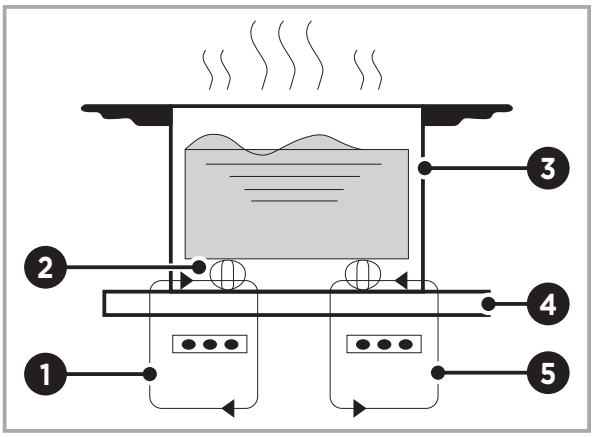
- El aparato emite un pitido cada vez que se registra un toque.

4.2 Cocción por inducción

El sistema de cocción por inducción es una tecnología de cocina segura, avanzada, eficiente y económica.

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en los utensilios de cocina, en lugar de hacerlo de forma indirecta calentando la superficie de vidrio.

ⓘ El vidrio se calienta únicamente porque los utensilios de cocina acaban calentándolo.

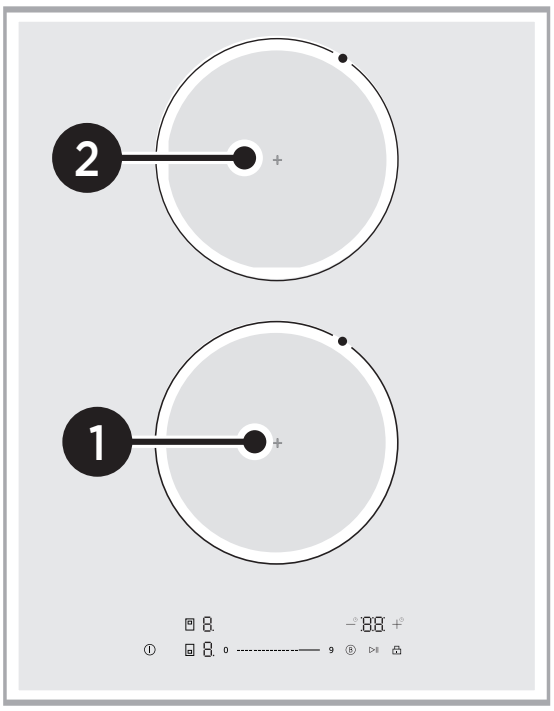


Pos.	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético
3	Olla de hierro
4	Placa de vidrio de cerámica
5	Bobina de inducción

4.3 Zonas de cocción

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto punto, al diámetro de los utensilios de cocina.

ⓘ Para obtener el máximo rendimiento de su aparato, la base de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	180	140-180
2	180	140-180

4.4 Indicador de calor residual

Cada zona de cocción cuenta con un indicador de calor residual.

ⓘ El indicador se apaga cuando la superficie se enfría hasta alcanzar una temperatura que permite tocarla sin peligro.

ⓘ No toque la zona de cocción hasta que se apague el indicador de calor residual.

Símbolo	Signficado
H	La placa de cocción está muy caliente.
h	La placa de cocción está caliente.

ⓘ También puede aprovechar el calor residual como función de ahorro energético.

ⓘ Si desea aprovechar el calor residual, coloque otro recipiente sobre la zona de cocción que aún esté caliente.

5 ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones, especialmente, las instrucciones de seguridad.

5.1 Limpieza inicial del aparato

1. Retire cualquier lámina protectora y pegatina.
2. Retire cualquier resto de embalaje de la superficie del aparato.
3. Limpie la superficie con un paño húmedo.

ⓘ Para más información sobre limpieza y mantenimiento: *ver apartado "Limpieza y mantenimiento".*

6 MODO DE EMPLEO

6.1 Encender el aparato

Para encender el aparato, pulse [⏻].

La señal acústica suena una vez y todas las pantallas muestran [-] o [--].

El aparato está en modo de espera.

Puede desactivar la señal acústica en los ajustes. *Ver apartado "Ajustes".*

6.2 Apagar el aparato

Para apagar el aparato, pulse [⏻].

6.3 Ajuste del nivel de potencia

Si no selecciona un nivel de potencia en el plazo de 1 minuto, el aparato se apagará automáticamente. *Ver apartado "Encender el aparato".*

Puede modificar el ajuste de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 ——— 9].

6.4 Tabla de cocción, consejos de cocción, niveles de potencia y su significado

La tabla indica qué nivel de potencia es el adecuado para cada alimento. Los tiempos de cocción pueden variar en función del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

Pruebe el aparato para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Nivel	Propósito y plato	Tiempo en min	Consejos
1	**Derretir:** chocolate, mantequilla, miel	15 - 30	Remueva de vez en cuando.
1 - 2	**Para mantener el calor:** salsa holandesa	15 - 45	Añada 1 o 2 cucharadas de agua. Tape la olla.
2 - 3	**Cocinar alimentos delicados:** tortilla, huevos, salsas **Calentar:** salsas	5 - 15 -	Los niveles bajos de inducción permite ajustar con precisión la temperatura baja ideal. Utilice una tapa.
3 - 4	**Cocinar alimentos delicados:** huevos fritos **Cocción a fuego lento:** arroz, pasta, patatas	5 - 15 10 - 30	Hierva primero el agua a fuego fuerte y, luego, baje el fuego para que hierva a fuego lento.

Nivel	Propósito y plato	Tiempo en min	Consejos
4 - 5	**Cocción a fuego lento:** patatas, verduras **Guisar:** platos de guiso, sopas	20 - 60 60 - 120	Añada unas cucharadas de agua para cocinar al vapor. Tape la olla. No utilice más de 3 litros de líquido. Si necesita más, seleccione un nivel superior.
4 - 6	**Plancha:** tortitas	5 - 45	Déles la vuelta al cabo de un minuto.
5 - 7	**Guisar:** cantidades superiores a 3 l **Cocción suave:** salchichas, escalope, cordon blue, albóndigas	60 - 120 5 - 45	Déle la vuelta o remuévalo de vez en cuando.
7 - 8	**Plancha:** carne, filetes, hashbrowns, lomo de cerdo	5 - 10	Déle la vuelta con frecuencia para que se cocine de manera uniforme.
9	**Hervir:** agua, pasta **Freír:** Carne **Freír:** patatas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Precaliente los utensilios de cocina en seco y añada aceite solo unos segundos antes de empezar a freír.
Ⓑ	**Cocción rápida:** mayores cantidades de agua	5	No se recomienda utilizarlo con utensilios de cocina vacíos.

6.5 Empezar a cocinar

1. Para encender el aparato, pulse [⏻].
2. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar. *Ver apartado "Selección de utensilios".*
4. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desee utilizar, p. ej. [▣].

✔ El indicador situado junto al control de selección de la zona de cocción parpadea, p. ej [9].

5. Ajuste el nivel de potencia. *Ver apartado "Ajuste del nivel de potencia".*

6.6 Terminar la cocción

⚠ Advertencia: riesgo de quemaduras

El calor residual puede provocar quemaduras.

- Espere a que las zonas de cocción se hayan enfriado.
- No toque ninguna parte del aparato hasta que se haya enfriado.

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que desee apagar, p. ej., [ ].
2. Reduzca el nivel de potencia a [0] o mantenga pulsado [ ] para apagar la zona de cocción.

✔ El panel de control muestra [0].

3. Para apagar el aparato, pulse [ ].

6.7 Consejos de cocción

⚠ Advertencia: riesgo de incendio

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente.

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo si utiliza la función de potencia máxima.

ℹ Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.

ℹ El uso de una tapa acortará los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.

ℹ Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.

ℹ Empiece a cocinar a temperatura alta y bájela cuando los alimentos se hayan cocinado por completo.

7 BLOQUEO INFANTIL

Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario, p. ej., que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.

ℹ Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto [ ], quedan desactivados

ℹ En caso de emergencia, siempre puede apagar el aparato con [ ], pero deberá desbloquearlo primero antes de volver a utilizarlo.

7.1 Activación del bloqueo infantil

- Para activar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [ ] durante al menos 3 segundos.

✔ Todos los indicadores del aparato mostrarán [L].

7.2 Desactivación del bloqueo infantil

- Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [ ] durante al menos 3 segundos.

8 MODO PAUSA

Puede pausar la cocción en lugar de apagar el aparato.

ⓘ Al entrar en el modo de pausa, se desactivan todos los controles excepto [⏻].

ⓘ En caso de emergencia, siempre puede apagar el aparato pulsando [⏻].

ⓘ El aparato se apagará al cabo de 10 minutos si no sale del modo de pausa.

8.1 Activación del modo de pausa

- Para entrar en el modo de pausa, pulse [▷||].
- ✓ Todos los indicadores del aparato mostrarán [''].

8.2 Salir del modo de pausa

- Para salir en el modo de pausa, pulse [▷||].

9 CONTROL DEL TEMPORIZADOR

El aparato dispone de un temporizador que puede utilizarse como cuenta atrás y como temporizador de apagado automático.

9.1 Cuenta atrás

Puede utilizar el control del temporizador como cuenta atrás.

ⓘ En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se agote el tiempo programado.

9.1.1 Uso de la cuenta atrás

ⓘ No se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

ⓘ El aparato está encendido.

1. Para activar una zona de cocción, pulsa el mando de selección de la zona de cocción, p. ej., [▣].
2. Pulse [—◷] o [+◷] cuando el indicador de la zona de cocción no parpadee.

- ✓ El panel de control muestra [10].

3. Para ajustar la hora, pulse [—◷] o [+◷].

ⓘ Pulse [—◷] o [+◷] una vez para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

ⓘ Al mantener pulsado [—◷] o [+◷], el tiempo se reducirá o aumentará de forma continua hasta alcanzar un número entero, momento en el que se detendrá brevemente.

- ✓ Una vez ajustada la hora, la cuenta atrás comenzará de inmediato.
- ✓ El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

✔ Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, el panel de control muestra [--] y el indicador sonará durante 30 segundos.

9.1.2 Cancelar la cuenta atrás

▶ Para cancelar la cuenta atrás, pulse [—] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados [—] y [+] al mismo tiempo.

✔ La cuenta atrás se cancela y el panel de control muestra [--].

9.2 Temporizador de apagado

Se puede configurar el temporizador para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

ℹ El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

9.2.1 Uso del temporizador de apagado

1. Para activar una zona de cocción, pulse el control de selección de zona de cocción, por ejemplo, [▣].
2. Pulse [—] o [+] inmediatamente.

✔ El panel de control muestra [10].

3. Para ajustar la hora, pulse [—] o [+].

ℹ Pulse [—] o [+] una vez para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

ℹ Si mantiene pulsado [—] o [+], el tiempo se reducirá o aumentará de forma continua hasta alcanzar un número entero, momento en el que se detendrá brevemente.

✔ Una vez ajustada la hora, la cuenta atrás comenzará de inmediato.

✔ El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

✔ El símbolo [•] situado junto al indicador de potencia se ilumina en rojo.

✔ Una vez transcurrido el tiempo programado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

ℹ Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si estaban encendidas anteriormente.

ℹ Para programar el temporizador de apagado de más zonas de cocción, repite el proceso activando otras zonas de cocción.

9.2.2 Cancelar el temporizador de apagado

▶ Para cancelar el temporizador de apagado, pulse [—] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados [—] y [+] al mismo tiempo.

✔ El temporizador de apagado se cancela y el panel de control muestra [--].

10 FUNCIÓN BOOSTER

La función Booster calienta los recipientes más rápido que el nivel de potencia máximo.

ⓘ Esta función está disponible en cualquier zona.

ⓘ La zona de cocción vuelve a su ajuste original tras 5 minutos.

ⓘ Si el ajuste original era [0], el nivel se ajustará en [9] tras 5 minutos.

ⓘ Para evitar sobrecargas, el aparato reduce automáticamente la potencia de las zonas previamente configuradas, dando prioridad a la función Booster cuando se activa.

10.1 Activar la función Booster

1. Pulse el control de selección de zona, p. ej. [▣].
2. Pulse el control Boost [Ⓑ].

✔ El indicador de la zona de cocción mostrará [b] y el nivel de potencia alcanzará el máximo.

10.2 Cancelar la función Booster

1. Pulse el control de selección de la zona para la que desee cancelar la función Boost, p. ej. [▣].
2. Ajuste los controles de regulación de potencia [0 ····· 9] al nivel requerido.

✔ La zona de cocción volverá a su ajuste original.

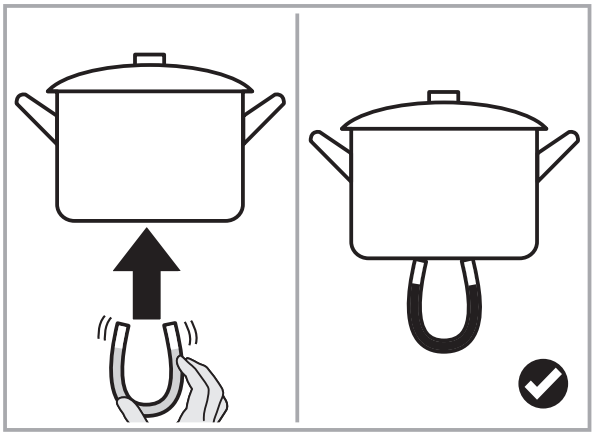
11 PRUEBA DE LOS UTENSILIOS

Antes de la comprobación, compruebe que el tamaño de la base corresponde con la zona de cocción que va a utilizar. *Ver apartado "Selección de utensilios".*

11.1 Comprobación de los utensilios con un imán

Puede comprobar si sus utensilios son adecuados con ayuda de un imán.

▶ Mueva un imán hacia la base del recipiente.



✔ Si el imán se ve atraído, el utensilio es adecuado para inducción.

11.2 Comprobación de los utensilios sin imán

1. Llene con 250 ml de agua el utensilio que quiere comprobar.
2. Inicie la cocción. *Ver apartado "Iniciar la cocción".*
3. Compruebe si [U] parpadea en el panel de control.

✔ Si [U] no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, el utensilio es adecuado.

✔ Si [⊔] parpadea en el panel, el utensilio no es adecuado y la placa no calentará.

ⓘ Si no coloca un utensilio adecuado sobre la zona en 1 minuto, [⊔] desaparecerá automáticamente.

ⓘ Este aviso se muestra en el panel por los siguientes motivos:

- No se ha colocado un utensilio adecuado en la zona correcta.
- El utensilio que usa no es adecuado para inducción. *Ver apartado "Selección de utensilios".*
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción. *Ver apartado "Colocación de utensilios".*

12 AJUSTES

Puede configurar varios ajustes según sus necesidades.

12.1 Configuración de los ajustes

ⓘ Para empezar, el aparato debe estar apagado.

ⓘ Configure los ajustes dentro de los 15 segundos siguientes a encender el aparato. Si pasan 15 segundos sin interacción del usuario, el aparato se apaga y tendrá que repetir el proceso.

ⓘ Tras 30 segundos sin interacción del usuario, el aparato sale de los ajustes sin guardar.

ⓘ Para configurar cualquier ajuste, la placa debe estar en modo de ajuste.

1. Para acceder al modo de ajuste, pulse [⏻] una vez y luego pulse [🔒] durante al menos 3 segundos.

✔ Todos los indicadores mostrarán [L].

2. Pulse [Ⓑ] durante al menos 3 segundos.

✔ El panel de control muestra [c] en el indicador delantero y [L] desaparece.

3. Pulse [Ⓑ].

✔ [c3] comenzará a parpadear en el panel de control.

✔ El aparato está en modo de ajuste.

4. Pulse [🔒] repetidamente hasta que el panel de control muestre el ajuste que necesita.

ⓘ Ajustes disponibles:

Símbolo	Significado
c0	Restaurar valores de fábrica
c3	Ajuste de gestión de potencia
c4	Comprobación de calidad de utensilios
c5	Ajustes de las señales acústicas

5. Pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre el ajuste que necesita.
6. Para guardar, pulse [🔒] durante al menos 3 segundos.

ⓘ Si pulsa [⏻] tras seleccionar el ajuste deseado, el aparato se apagará sin guardarlo.

12.1.1 Restaurar valores de fábrica

ⓘ El aparato debe estar en modo de ajuste. *Ver apartado "Configuración de ajustes".*

1. Pulse [🔒] repetidamente hasta que [c0] parpadee en el panel de control
2. Para resetear los ajustes a los valores de fábrica, pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre [1].

ⓘ Si no desea restaurar los ajustes, pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre [0].

3. Para guardar los ajustes, pulse [🔒] durante al menos 3 segundos.

✔ Sonará una señal acústica y la placa se apagará cuando se completen los ajustes.

12.1.2 Ajuste de gestión de potencia

Es posible configurar un nivel de absorción de potencia máximo para el aparato, escogiendo entre distintos rangos de potencia.

ⓘ Este aparato es capaz de autolimitarse automáticamente para trabajar a menor potencia y evitar sobrecargas.

ⓘ No es necesario colocar ningún utensilio en las zonas de cocción.

ⓘ El aparato debe estar en modo de ajuste. *Ver apartado "Configuración de ajustes".*

1. Pulse [🔒] repetidamente, hasta que [c3] parpadee en el panel de control.

✔ El panel de control muestra el nivel de potencia actual, p. ej. [35].

2. Para ajustar el nivel de potencia, pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre el nivel de potencia deseado.
3. Para guardar los ajustes, pulse [🔒] durante al menos 3 segundos.

✔ Todos los indicadores mostrarán [-].

ℹ Ajustes disponibles:

Símbolo	Potencia máx. en kW
35	3.5
33	3.3
28	2.8
25	2.5
22	2.2

12.1.3 Comprobación de calidad de utensilios

ℹ El aparato debe estar en modo de ajuste. *Ver apartado "Configuración de ajustes".*

1. Pulse [⏻] repetidamente, hasta que [c4] parpadee en el panel de control.
2. Para acceder a la comprobación pulse [Ⓑ] repetidamente, hasta que el panel de control muestre [=].
3. Coloque el utensilio en una zona de cocción.
4. Pulse el selector de la zona de cocción correspondiente durante al menos 3 segundos, p. ej. [▣].

✔ Tras 12 segundos, el panel de control muestra el nivel de calidad de 0 (bajo) a 10 (alto).

ℹ Cuanto más alto sea el valor numérico, mayor calidad tiene el utensilio.

5. Para salir de la comprobación, pulse [⏻] durante 1 segundo.

ℹ Ajustes disponibles

Símbolo	Significado
0	No ha accedido a la comprobación de calidad. Por defecto: [0]
=	Ha accedido a la comprobación.

12.1.4 Activar la señal acústica

ℹ El aparato debe estar en modo de ajuste. *Ver apartado "Configuración de ajustes".*

1. Pulse [⏻] repetidamente, hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
2. Para activar la señal acústica, pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre [0].
3. Para guardar el ajuste pulse [⏻] durante al menos 3 segundos.

✔ Todos los indicadores mostrarán [-].

12.1.5 Desactivar la señal acústica

ℹ El aparato debe estar en modo de ajuste. *Ver apartado "Configuración de ajustes".*

1. Pulse [⏻] repetidamente, hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
2. Para desactivar la señal acústica, pulse [Ⓑ] repetidamente hasta que el panel de control muestre [1].
3. Para guardar el ajuste pulse [⏻] durante al menos 3 segundos.

✔ Todos los indicadores mostrarán [-].

12.2 Resumen de los tiempos de funcionamiento predeterminados

El autoapagado es una función de seguridad para su aparato. Éste se apaga automáticamente si se olvida de apagarlo al cocinar. Los periodos de funcionamiento predeterminados según el nivel de potencia se muestran en esta tabla:

Nivel potencia	Tiempo en h
1 - 3	8
4 -6	4
7 - 9	2

ⓘ Cuando se retira el utensilio de cocción, el aparato deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente pasados 2 minutos.

13 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener el buen funcionamiento de su aparato, es importante limpiarlo y mantenerlo cuidadosamente.

13.1 Productos de limpieza

NOTA

El uso de productos de limpieza inadecuados puede dañar la superficie del aparato.

- No use esponjas abrasivas.
- No use productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- No use productos de limpieza que contengan alcohol.
- Lea siempre la etiqueta para comprobar que su producto de limpieza es adecuado.

13.2 Limpieza del aparato

Limpie el aparato tras cada uno para evitar que los residuos de la cocción se peguen al quemarse.

⚠ Advertencia - Riesgo de quemaduras

El calor residual puede quemar.

- Espere a que todas las zonas se enfríen antes de limpiar.
- No toque ninguna parte del aparato antes de que se haya enfriado.

⚠Advertencia - Riesgo de cortes

Las cuchillas de los rascadores de limpieza para cristal son muy afiladas.

- Nunca retire la cubierta de seguridad de un rascador.
- Use los rascadores para cristal con extremo cuidado.

- Guárdelos siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

NOTE

Una limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.

- Nunca dejes residuos en el aparato, ya que el cristal podría mancharse.
- Limpie de inmediato cualquier salpicadura o derrame de azúcar caliente sobre el cristal.

13.2.1 Limpieza de la suciedad cotidiana

Cómo limpiar la suciedad cotidiana del vidrio, por ejemplo, huellas, marcas, manchas de comida o salpicaduras no azucaradas en el vidrio.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Aplique el producto de limpieza mientras el cristal aún esté tibio, pero no caliente.
3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Para encender el aparato, pulse [⏻].

13.2.2 Limpieza de derrames

- Elimine inmediatamente los restos de salpicaduras y derrames de azúcar caliente del cristal con una espátula de cocina o un rascador para cristal apto para aparatos con cristal cerámico.

1. Para apagar el aparato, presione [⏻].
2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría del aparato.
3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.
4. Aplique un producto de limpieza mientras el cristal aún esté tibio, pero no caliente.
5. Aclare y seque con un paño limpio o un trozo de papel.
6. Para encender el aparato, pulse [⏻].

13.2.3 Limpieza del panel de control

Cómo limpiar las salpicaduras del panel de control.

- Es posible que el aparato emita un pitido y se apague solo, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrate de secar bien el panel de control antes de volver a encender el aparato.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Absorba el líquido derramado.
3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente la zona con un trozo de papel.
5. Para encender el aparato, pulse [⏻].

14 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El uso de su electrodoméstico puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas recogen las posibles causas y las indicaciones para resolver un mensaje de error o una avería. Se recomienda leer atentamente las tablas que figuran a continuación para ahorrar tiempo y dinero, ya que llamar al servicio técnico puede suponer un gasto.

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente	1. Compruebe que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. 2. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en los alrededores. 3. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Está activado el bloqueo infantil.	◐ Desactive el bloqueo infantil. *Ver apartado "Desactivar el bloqueo infantil".*
Los controles tardan mucho en responder	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	1. Asegúrese de que los mandos de control estén secos. 2. Use la yema del dedo para tocarlos. *Ver apartado "Uso de los controles táctiles".*
El cristal comienza a rayarse	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso	◐ Use utensilios de cocina con bases planas y regulares. *Ver apartado "Selección de utensilios".*
	Uso de productos para la limpieza no adecuados o abrasivos.	◐ Use sólo productos de limpieza adecuados. *Ver apartado "Limpieza y mantenimiento".*

Problema	Posibles causas	Solución
Algunas ollas emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la composición de su olla (capas de distintos metales que vibran de formas distintas)	ⓘ Es una reacción normal del utensilio de cocina y no supone un fallo de la placa.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa una temperatura alta.	Causado por la tecnología de la placa de inducción.	ⓘ Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
Se oye ruido del ventilador procedente de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción se ha activado para impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir en marcha aunque haya apagado la placa de inducción.	ⓘ Esto es normal y no necesita hacer nada. No desconecte la corriente de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
La sartén no se calienta y aparece [u] en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la placa.	◑ Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. *Ver apartado "Selección de utensilios".*
	La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien colocada en el centro.	◑ Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción. *Ver apartado "Colocación de utensilios".*

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (normalmente alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Error técnico.	1. Anote las letras y números que han aparecido. 2. Desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

14.1 Indicación de averías e inspección

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Mediante esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar el aparato ni retirarlo de la superficie de trabajo.

Código de error	Problema	Solución
E 1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	◐ Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E 1	Temperatura elevada del sensor de placa cerámica	1. Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar.

Código de error	Problema	Solución
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto	◗ Sustituya la placa de alimentación.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito	
C2	Temperatura elevada del IGBT	1. Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar. 3. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. 4. Si el ventilador no funciona correctamente, sustitúyalo.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la nominal.	1. Compruebe si el suministro eléctrico funciona correctamente. 2. Cuando lo haga, pulse [⏻] para reiniciar el aparato.
EH	La tensión de alimentación es superior a la nominal.	
EU	Error de comunicación	1. Vuelva a conectar la placa del display a la placa de alimentación. 2. Sustituya la placa de alimentación o la placa del display.
EF	Error de desbordamiento	1. Compruebe si hay agua en la zona de trabajo. 2. Si hay agua en la zona de trabajo, límpiela y séquela.

14.2 Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente	◐ Compruebe que el enchufe está bien conectado y que la toma de corriente funciona.
	Fallo de conexión de la placa de alimentación y la placa display.	◐ Compruebe la conexión.
	Placa de alimentación accesoria dañada.	◐ Sustituya la placa de alimentación accesoria.
	El panel display está dañado.	◐ Sustituya el panel display.
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	El panel display está dañado.	◐ Sustituya el panel display.
El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Exceso de temperatura de la placa.	ⓘ La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada y salida de aire pueden estar bloqueadas.
	Hay algún fallo del ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, debe sustituirlo.
	La placa de alimenta-ción está dañada.	◐ Sustituya la placa de alimentación.

Fallo	Problema	Solución
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea [u]	Sartén no adecuada	◐ Use la olla adecuada. *Ver apartado "Selección de utensilios".*
	Diámetro de olla demasiado pequeño.	
	La placa se ha sobrecalentado	1. Espere que vuelva a su temperatura normal. 2. Pulse [⏻] una vez la temperatura haya descendido para restablecer la unidad.
	Circuito de detección de sartén dañado	◐ Sustituya la placa de alimentación.
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece [u] en la pantalla.	La placa de alimentación y el display tienen un error de conexión.	◐ Compruebe la conexión.
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	◐ Sustituya la placa display.
	La placa principal está dañada.	◐ Sustituya la placa de alimentación.
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	◐ Sustituya el ventilador.

ⓘ La tabla anterior describe las causas y soluciones de los fallos más comunes. Nunca desmonte la unidad usted mismo para evitar riesgos y daños a la placa de inducción.

15 INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

ⓘ Lea atentamente estas instrucciones de instalación.
ⓘ Solo un técnico autorizado puede realizar la conexión del aparato.
ⓘ Una instalación, apertura, conexión o montaje incorrectos pueden dar lugar a la pérdida de la validez de la garantía del producto.

ⓘ Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tarea.
ⓘ Tras la instalación, asegúrese de que el usuario no tenga acceso a los componentes eléctricos ni al cable de alimentación de la placa.

ⓘ Nunca utilice este aparato en embarcaciones ni en vehículos.

15.1 Instalación segura del producto

Siga estas instrucciones de seguridad al instalar el aparato.

⚠ Advertencia - Peligro: Magnetismo

Los imanes permanentes del aparato pueden afectar a los implantes eléctricos, como marcapasos o bombas de insulina.

- Asegúrese de que los implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

⚠ Advertencia: riesgo de lesiones

Algunas piezas pueden tener bordes afilados.

- Utilice siempre guantes de protección.

15.2 Antes de instalar el aparato

Asegúrese de lo siguiente antes de instalar el aparato.

ⓘ La superficie de trabajo está nivelada, y no hay elementos estructurales que obstaculicen los requisitos de espacio.

ⓘ La superficie de trabajo está fabricada con un material resistente al calor y aislante.

ⓘ Si el aparato se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
ⓘ La instalación deberá cumplir con todos los requisitos de distancia de seguridad y con las normas y reglamentos aplicables.

ⓘ Se incorporará en el cableado fijo un interruptor de aislamiento adecuado que permita la desconexión total de la red eléctrica, montado y situado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.

ⓘ El interruptor de aislamiento deberá ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos (de fase) si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

ⓘ El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente una vez instalado el aparato.

ⓘ Consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales si tiene dudas sobre la instalación.
ⓘ Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar para las superficies de las paredes que rodean el aparato, por ejemplo, azulejos de cerámica.

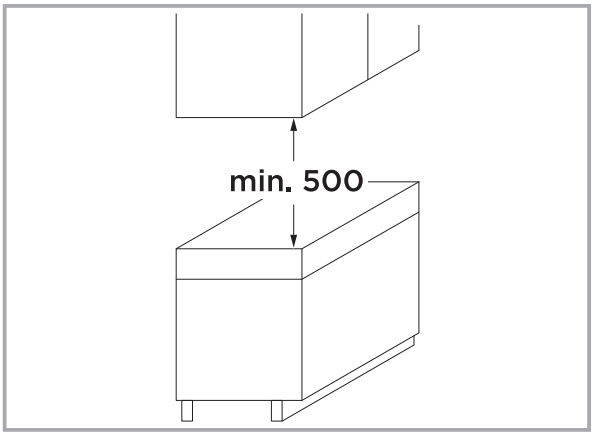
ⓘ No utilice madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares como superficie de trabajo para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes causadas por la radiación de calor de la placa de cocción, a menos que estén tratados.

ⓘ Tenga en cuenta la información sobre la distancia entre la campana extractora y el aparato que figure en las instrucciones de instalación de la campana extractora.

ⓘ Todas las medidas de los planos están expresadas en mm.

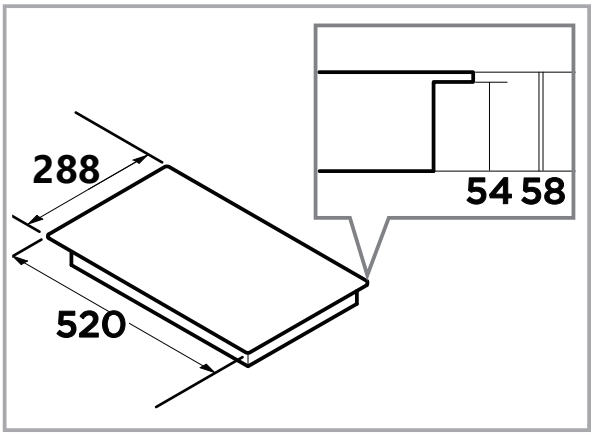
15.3 Distancia de seguridad

ⓘ La distancia de seguridad entre el aparato y el armario situado encima de este debe ser de al menos 500 mm.



15.4 Dimensiones del aparato

El aparato tiene las siguientes dimensiones.



15.5 Métodos de instalación

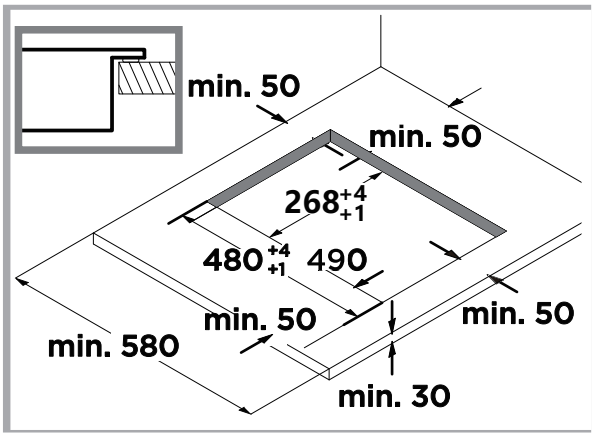
Existen dos métodos de instalación. En el método de instalación estándar, el aparato sobresale de la encimera. En la instalación a ras, el aparato y la encimera quedan al mismo nivel.

ⓘ A efectos de la instalación y el uso, se deberá dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

15.5.1 Método de instalación estándar

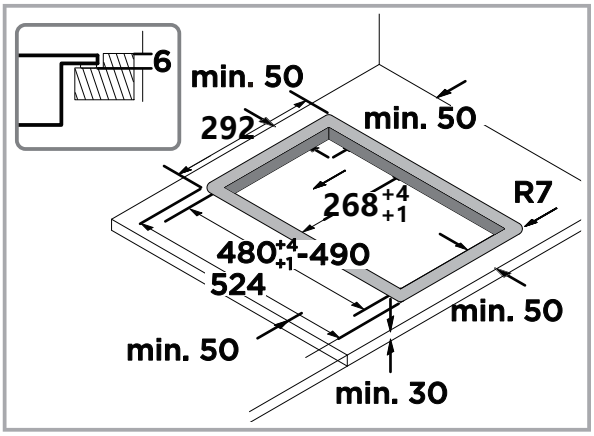
ⓘ Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.

◐ Recorte la superficie de trabajo según las medidas que se indican en el dibujo.

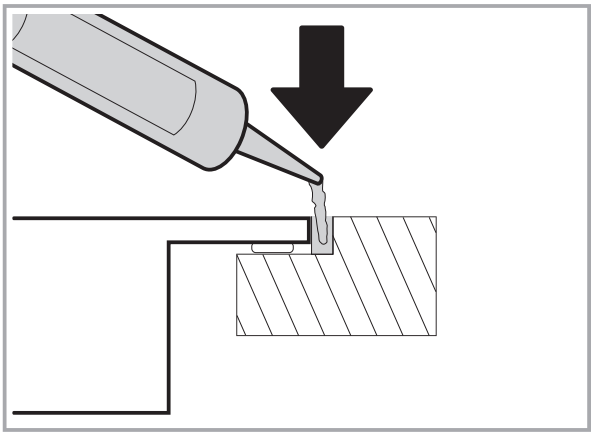


15.5.2 Método de instalación a ras

1. Recorte la superficie de trabajo según las medidas que se indican en el dibujo.



2. Asegúrese de que las superficies cortadas de las encimeras estén bien selladas.

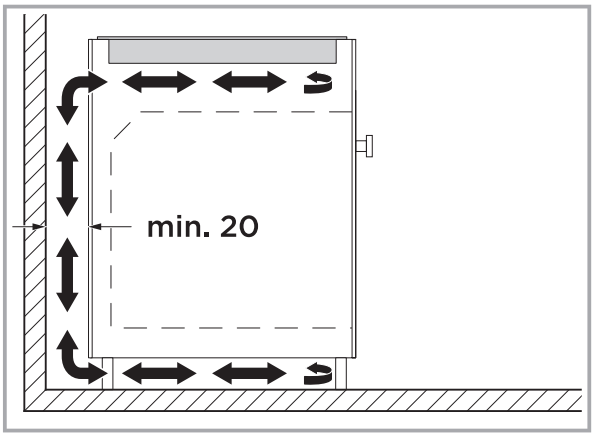


15.6 Ventilación

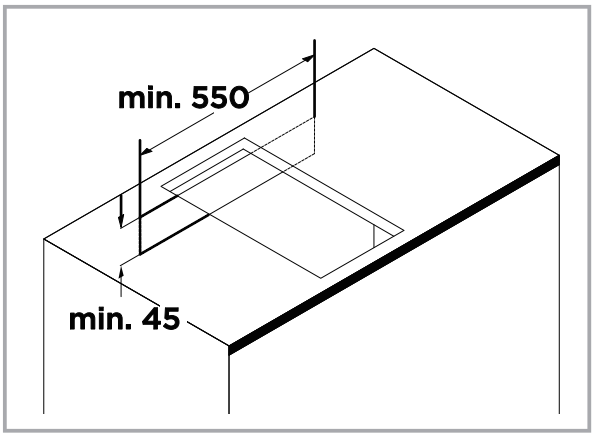
La ventilación en la parte inferior del aparato requiere un suministro suficiente de aire fresco. Por lo tanto, si es necesario, ajuste las unidades para ello.

ⓘ En cualquier caso, asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.
ⓘ Asegúrese de que el aparato funcione correctamente.

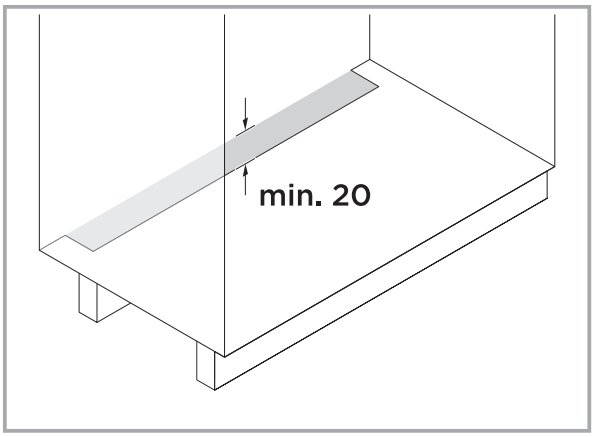
1. Mantenga una distancia mínima entre la parte trasera del aparato y la pared de la cocina.



2. Asegúrese de que la abertura situada en la parte superior trasera del aparato no esté obstruida.



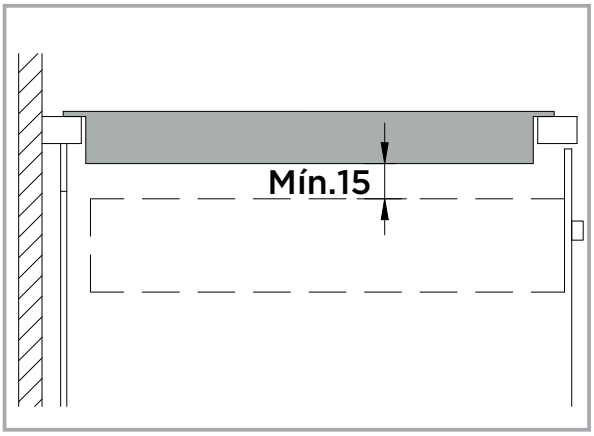
3. Si la distancia desde la pared trasera del aparato es inferior a 20 mm, haga una abertura en la parte inferior.



ⓘ No selle herméticamente la base inferior.

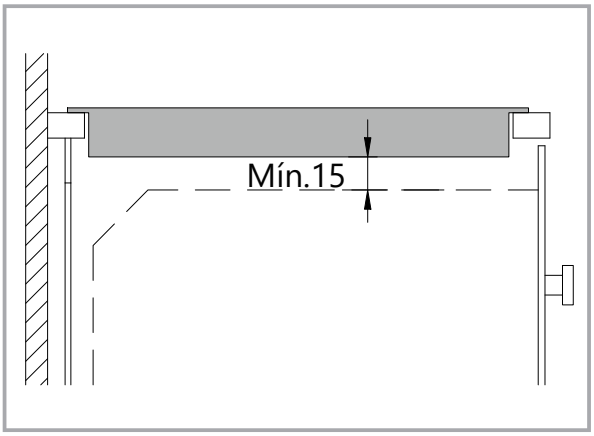
15.6.1 Instalación sobre un cajón

ⓘ Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la parte inferior de la placa y la parte superior del cajón debe ser de 15 mm.



15.6.2 Instalación sobre un horno

ⓘ Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la parte inferior de la placa y la parte superior del horno debe ser de 15 mm.

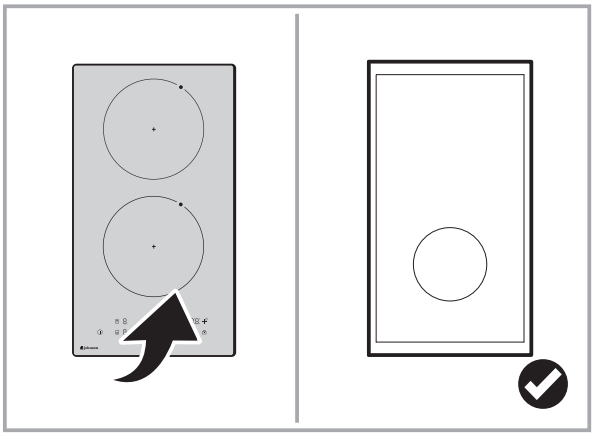


15.7 Colocación de la junta de sellado

Antes de encajar el aparato en la encimera, es necesario colocar la junta de sellado en la parte posterior de la placa de cristal.

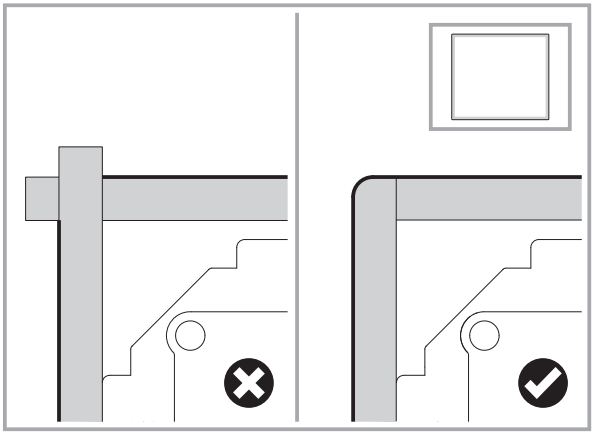
ⓘ El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa, por ejemplo, el embalaje.

1. Coloque el aparato boca abajo.



2. Saque la tira de sellado de la bolsa autosellable y retire el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira.
3. Fije la tira de sellado a la parte posterior del aparato.

ⓘ La tira de sellado no debe sobresalir del borde de la placa de cristal.



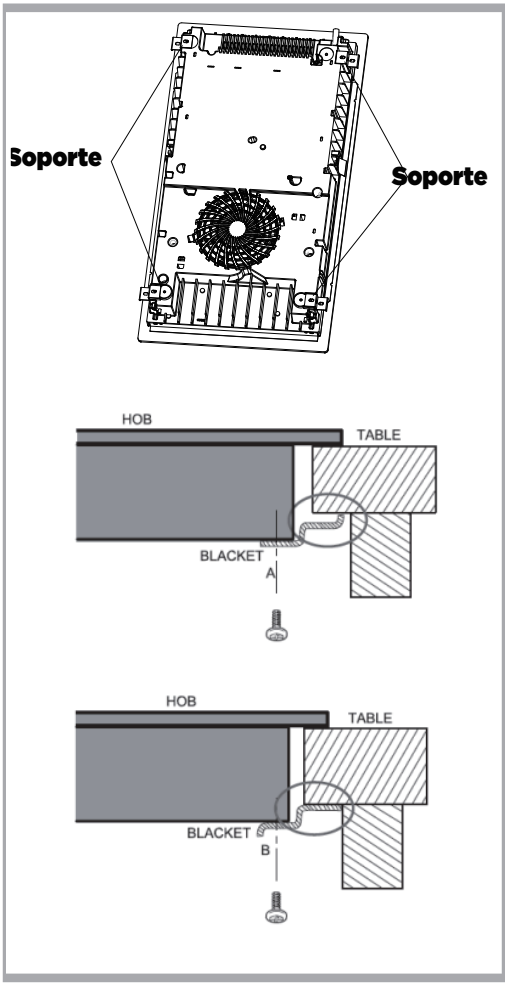
15.8 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los mandos que sobresalen de la placa..

15.9 Ajuste de la posición de los soportes

Fije la placa a la encimera atornillando los soportes situados en la parte inferior de la misma (véase la imagen) tras la instalación. Ajuste la posición de los soportes para adaptarlos a los diferentes grosores de la encimera.

Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies interiores de la encimera tras la instalación (véase la imagen).

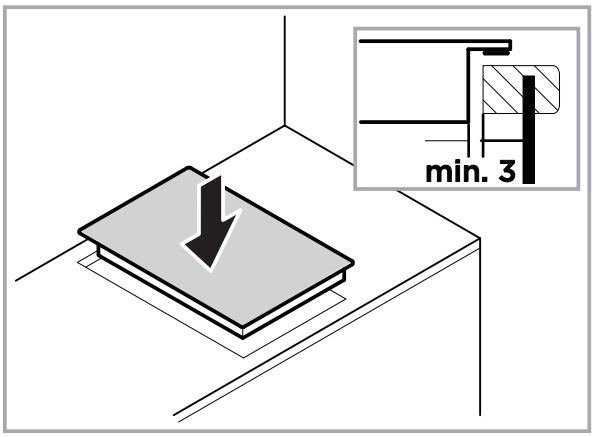


15.10 Colocación del aparato

ⓘ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior del aparato. Asegúrese de que la encimera no tape estos orificios al colocar el aparato en su sitio.

ⓘ La distancia de seguridad entre los laterales del aparato y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

1. Introduzca el aparato.



2. Centre el aparato.

15.11 Advertencias

ⓘ La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Contamos con profesionales a su disposición. No realice nunca la instalación por su cuenta.

ⓘ El aparato no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos del aparato.

ⓘ La placa de inducción deberá instalarse de tal forma que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.

ⓘ La pared y la zona de cocción por inducción situada sobre la superficie de la mesa deben ser resistentes al calor.
ⓘ Para evitar cualquier daño, los laminados y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

ⓘ No se debe utilizar un limpiador a vapor.
ⓘ El aparato solo se puede conectar a una red eléctrica con una impedancia de sistema adecuada que no supere los 0,288 Ω.

15.12 Conexión del aparato

ⓘ Este aparato solo debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente cualificado.
ⓘ Asegúrese de que la instalación doméstica sea adecuada para el consumo eléctrico del aparato.

ⓘ Asegúrese de que la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características.
ⓘ Asegúrese de que las secciones de los cables de la alimentación eléctrica sean adecuadas para la carga especificada en la placa de características.
ⓘ No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

ⓘ El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe tenderse de tal manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

ⓘ Si el cable está dañado o debe sustituirse, la operación debe ser realizada por el servicio técnico con herramientas específicas para evitar accidentes.

ⓘ Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.

ⓘ El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normas de seguridad.

ⓘ El cable no debe doblarse ni comprimirse.
ⓘ El cable debe revisarse periódicamente y solo deben sustituirlo técnicos autorizados.

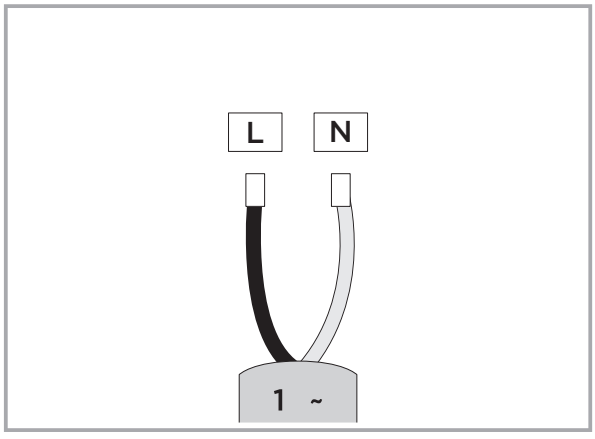
ⓘ La parte inferior y el cable de alimentación del aparato no son accesibles una vez instalado.

ⓘ Consulte con un electricista si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

15.13 Tipo de conexión

Este aparato corresponde a la clase de protección 2.

15.13.1 220-240 V 1N~ 16 A



Pos.	Color
L	Marrón
N	Azul

15.14 Tras instalar el aparato

Compruebe lo siguiente tras instalar el aparato.

ⓘ No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas o los cajones del armario.

ⓘ Asegúrese de que haya una ventilación adecuada desde el exterior del armario hasta la base del aparato.

ⓘ El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de desconexión.

16 RECETAS

Los siguientes ejemplos son recetas con sus correspondientes recomendaciones de ajuste.

16.1 Fundir chocolate de cobertura

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 16 cm Ø sin tapa	• 150 g de chocolate negro (55 % de cacao)	• Cocción: Nivel de potencia 1

16.2 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 16 cm Ø sin tapa	• 40 g de mantequilla • 40 g de harina • 500 ml de leche con un 3,5 % de grasa • una pizca de sal	1. Derrita la mantequilla, añada la harina y la sal, y caliente la mezcla. • Tiempo de calentamiento: aprox. 6 min. en el nivel de potencia 2 2. Añada la leche y lleve a ebullición sin dejar de remover. • Tiempo de calentamiento: aprox. 6,5 min. en el nivel de potencia 7 3. Una vez que la salsa bechamel empiece a hervir, déjala en la zona de cocción durante 2 minutos más. • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 2

16.3 Calentar y mantener caliente guiso de lentejas

Receta conforme a la norma DIN 44550
Temperatura inicial: 20°C
Calentar sin remover

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 16 cm Ø con tapa	• Cantidad: 450 g	• Tiempo de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 1

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 20 cm Ø con tapa	• Cantidad: 800 g	• Tiempo de calentamiento: aprox. 2,5 min. a potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 1

16.4 Gachas de arroz

Temperatura de la leche: 7°C

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 16 cm Ø sin tapa	• 190 g de arroz de grano corto • 40 g de azúcar • 750 ml de leche con un 3,5 % de grasa • 1 g de sal	1. Añade los ingredientes a la leche y calienta la mezcla sin dejar de remover. • Tiempo de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 2. Cuando la leche alcance unos 95°C, seleccione el nivel de potencia recomendado y déjalo cocer a fuego lento durante unos 50 min. • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 2
Olla de 20 cm Ø sin tapa	• 250 g de arroz de grano corto • 120 g de azúcar • 1000 ml de leche con un 3,5 % de grasa • 1,5 g de sal	• Tiempo de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 2

16.5 Cocción del arroz

Receta conforme a la norma DIN 44550.
Temperatura del agua: 20°C

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 16 cm Ø con tapa	• 125 g de arroz de grano largo • 300 g de agua • 1 pizca de sal	• Tiempo de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 2

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 20 cm Ø con tapa	• 250 g de arroz de grano largo • 600 g de agua • 1 pizca de sal	• Tiempo de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 2

16.6 Tortitas y crepes

Receta conforme a la norma DIN EN 60350-2.
Temperatura del agua: 20°C

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Sartén de 24 cm Ø sin tapa	• 55 g de masa por crepe	• Tiempo de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 7

16.7 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Sartén de 24 cm Ø sin tapa	• 3 lomos de cerdo, con un peso total aprox. de 300 g y un grosor de 1 cm • 15 g de aceite de girasol	• Tiempo de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 7

16.8 Freír patatas fritas

Utensilio	Ingredientes	Preparación
Olla de 20 cm Ø sin tapa	• 200 g de patatas fritas congeladas, de 1 cm de grosor • 2 l de aceite de girasol	• Tiempo de calentamiento: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance los 180°C • Cocción a fuego lento: nivel de potencia 9

17 ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

17.1 Instrucciones importantes sobre medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto al final de su vida útil:

Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para localizar estos puntos de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

17.2 Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la Directiva.

17.3 Información sobre el embalaje



Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de conformidad con nuestra normativa medioambiental nacional. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

Toda la información y las instrucciones de este manual se refieren al estado actual de desarrollo. Las imágenes utilizadas son simbólicas y con fines únicamente ilustrativos y pueden no representar el aspecto real del producto. Debido a posibles errores de composición o de imprenta, así como la necesidad de realizar modificaciones técnicas continuas, Johnson no puede aceptar ninguna responsabilidad por la exactitud del contenido de este manual. Consulte en el QR de las portadas o en la sección Documentación técnica de nuestra web la versión más actualizada de este documento.

CONTENTS

EN

2 Safety instruction
9 Specifications
11 Cookware
13 Product overview
16 Before first use
17 How to use
19 Childproof lock
20 Pause mode
20 Timer control
22 Boost function
22 Cookware test
23 Settings
26 Cleaning and maintenance
28 Troubleshooting
34 Product installation
41 Recipes
44 Disposal and recycling
45 Warranty

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 Intended use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

1.1.1 Explanation of Symbols

Symbol	Meaning
	WARNING The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	CAUTION The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	NOTE The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	This symbol indicates a single, unnumbered instruction step.
	This symbol indicates the result of one or more previous instruction steps.
	This symbol indicates a hint or a tip.

Read these operating instructions carefully and attentively before using or commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your device.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for appliance surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the appliance surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.
- After use, switch off the appliance element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION**: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING**: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING**: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING**: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
  NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING**: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked appliance. If the appliance surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the appliance off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a glass scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the appliance as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your appliance.

- Do not stand on your appliance.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your appliance, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING**: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Regarding information about installation please refer to chapter "Product installation".

2 SPECIFICATIONS

Appliance	JINDU2302
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed electric power	3500 W
Product size W × D × H	288X520X58mm
Building-in dimensions W × D	268X480-490mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	JINDU2302	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	2	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Front: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Rear: 180	mm

	Symbol	Value	Unit
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L x W	/	mm
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Front: 179.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Rear: 182.7	Wh/kg
Energy consumption per cooking area	EC[1)]	/	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC[2)]	181.2	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Rear: 1800/2000	W
Max. power per cooking area	EC[1)]	/	W

[1)] electric cooking
[2)] electric hob

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode within 1 minute and the power is 0.3 W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

3 COOKWARE

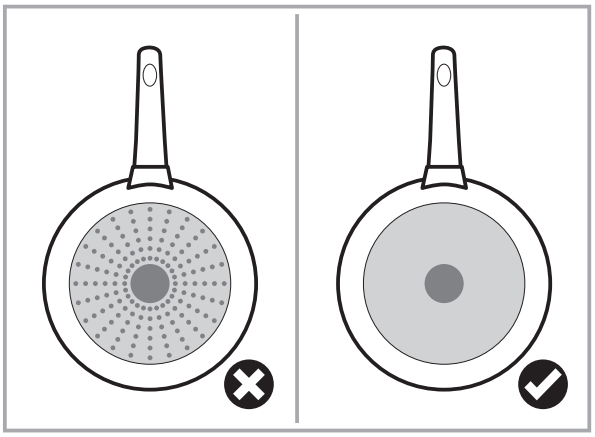
The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

3.1 Choosing the cookware

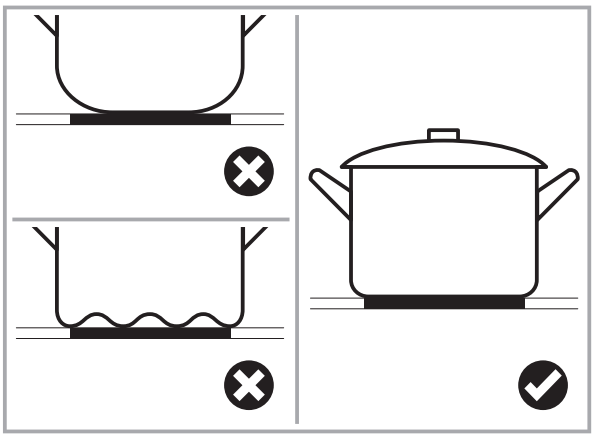
NOTE

Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- Keep your appliance clean to avoid scratches.
- Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



- Do not use cookware with a curved base or jagged edges.

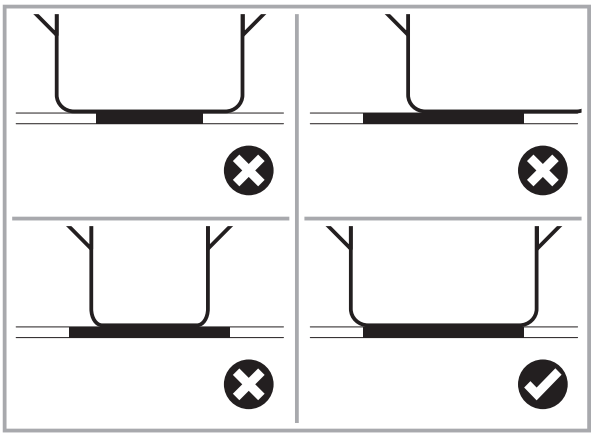


3.2 Positioning the cookware

- Always centre your cookware on the cooking zone.
- Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.

1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. *See chapter „Cooking zones“*
2. Use cookware whose diameter is in the recommended range

of the cooking zone selected.
See chapter „Cooking zones“

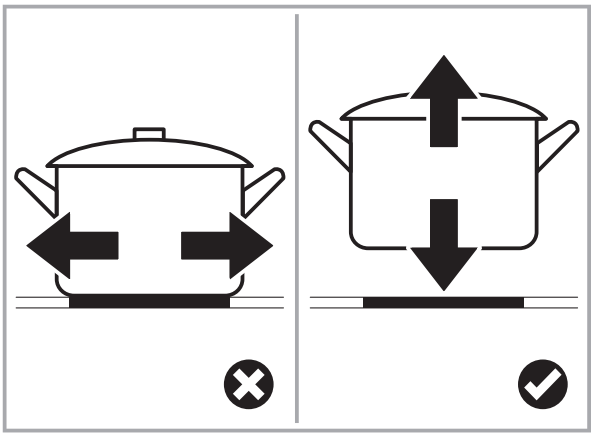


3.3 Moving the cookware

NOTE

Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.

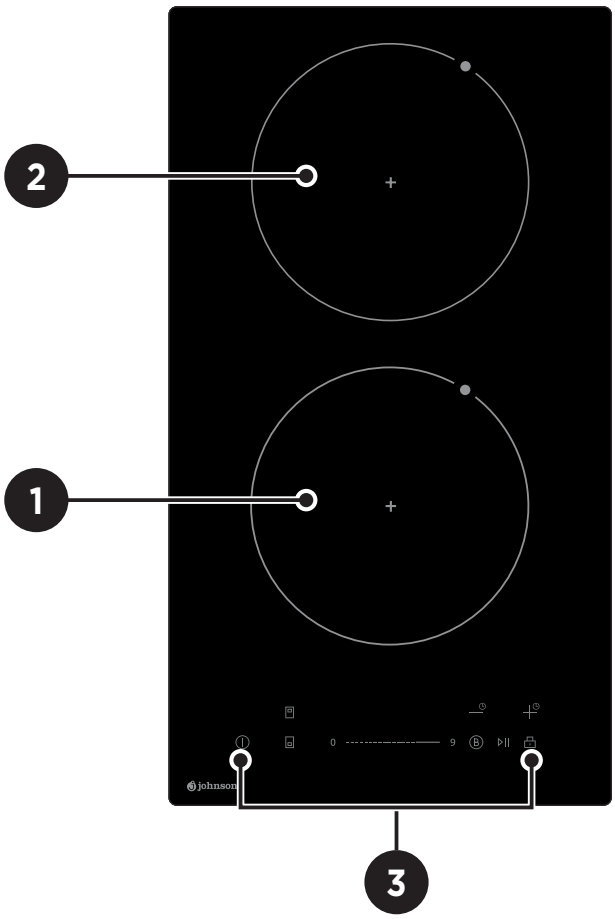


3.4 Cookware detection

- You can check whether your cookware is induction-compatible by testing the cookware.
  See chapter „Cookware test“ on page 24
- When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e. g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute.

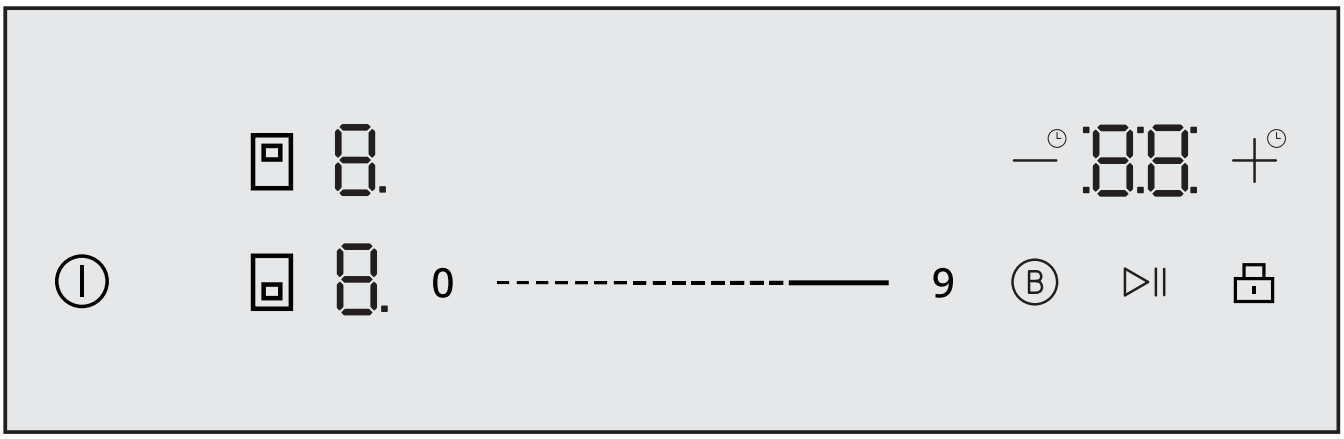
4 PRODUCT OVERVIEW

Overview of the appliance and its components:



Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø mm
1	Front cooking zone	1800/2000	180
2	Rear cooking zone	1800/2000	180
3	Control panel	-	-

4.1 Control panel



Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select rear cooking zone
	Select front cooking zone
	Timer regulating controls
B	Boost control
0 9	Power regulating controls
	Childproof lock

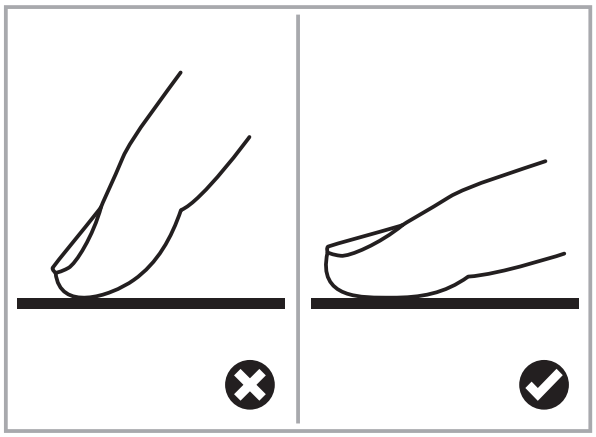
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

4.1.1 Using the touch controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Use the ball of your finger, not its tip.



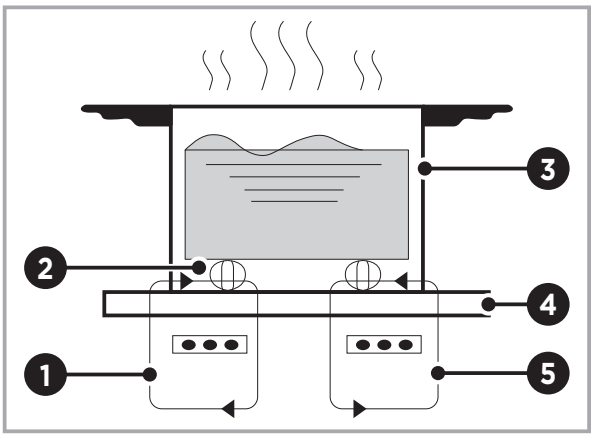
The appliance beeps each time a touch is registered.

4.2 Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works

by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

ⓘ The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

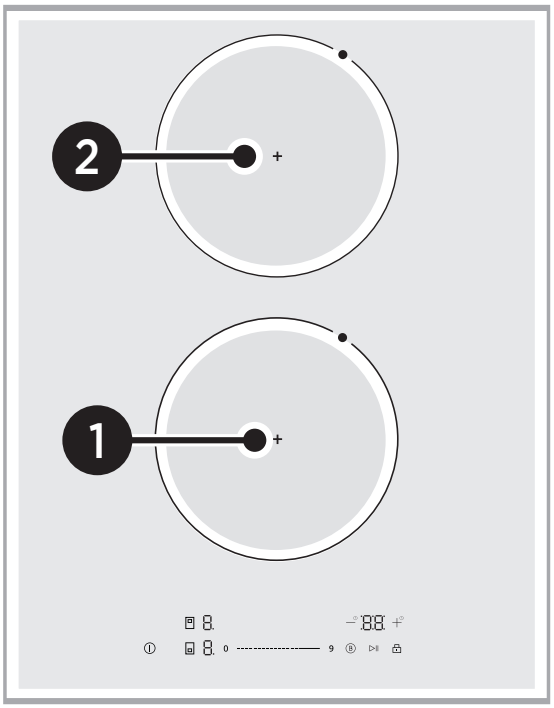


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

4.3 Cooking zones

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

ⓘ To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	180	140-180
2	180	140-180

4.4 Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

ⓘ The indicator turns off once the surface cools to a touch-safe temperature.

ⓘ Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is burning hot.
h	The cooking zone is hot.

ⓘ You can also use the residual heat as an energy saving function.

ⓘ If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

5 BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

5.1 Cleaning the appliance for the first time

1. Remove any protective films and stickers.
2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
3. Wipe the surface with a damp cloth.

ⓘ Further information on cleaning and maintenance: *See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 28*

6 HOW TO USE

6.1 Switch the appliance on

- To switch the appliance on, press [⏻].
- The buzzer beeps once, all displays show [-] or [--].
- The appliance is in standby mode.
- You can switch off the buzzer in the settings. *See chapter „Settings“*

6.2 Switch the appliance off

- To switch the appliance off, press [⏻].

6.3 Setting the power level

- If you don’t choose a power level setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. *See chapter „Switch the appliance on“*
- You can modify the power level setting at any time during cooking.
- To select a power level setting, press the power regulation controls [0 ····· 9].

6.4 Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
1	**Melting:** Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 2	**Keeping warm:** Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	**Frying delicate foods:** Omelette, eggs, sauces **Heating up:** Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
3 - 4	**Frying delicate foods:** Fried eggs **Simmering:** Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
4 - 5	**Steaming:** Potatoes, vegetables **Stewing:** Stew dishes, soups	20 - 60 60 - 120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.
4 - 6	**Pan frying:** Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
5 - 7	**Stewing:** Amounts larger than 3 l **Gentle pan frying:** Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	60 - 120 5 - 45	Flip or stir regularly.
7 - 8	**Pan frying:** Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
9	**Boiling:** Water, pasta **Stir frying:** Meat **Deep frying:** French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
Ⓑ	**Fast heating:** Larger quantities of water	5	Not suggested to use with empty cookware.

6.5 Start cooking

1. To switch the appliance on, press [⏻].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. *See chapter „Choosing the cookware“*
4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [▣].

✔ The indicator next to the cooking zone selection control flashes, e. g. [9].

5. Set a power level setting. *See chapter „Setting the power level“*

6.6 Finish cooking

⚠ **Warning - Risk of burns**
Residual heat can lead to burns.

- Wait until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e. g. [⊡].
2. Reduce the power level setting to [0] or long press [⊡] to switch the cooking zone off.

✓ The control panel shows [0].

3. To switch the appliance off, press [⏻].

6.7 Cooking tips

⚠ Warning - Risk of fire
At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.
- When food comes to the boil, reduce the heat setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

7 CHILDPROOF LOCK

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- When the controls are locked, all the controls except [⏻] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

7.1 Activating the childproof lock

- To activate childproof lock, press [🔒] for at least 3 seconds.

✓ All the appliance indicators will show [L].

7.2 Deactivating the childproof lock

- To deactivate childproof lock, press and hold [🔒] for at least 3 seconds.

8 PAUSE MODE

You can pause the heating instead of switching the appliance off.

- When entering the pause mode, all the controls except [⏻] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency.
- The appliance will shut down after 10 minutes if you don't exit the pause mode.

8.1 Entering pause mode

- To enter the pause mode, press [▷||].
- All the appliance indicators will show [''].

8.2 Exiting pause mode

- To exit the pause mode, press [▷||].

9 TIMER CONTROL

Your appliance has a timer control, which you can use as a count down and a switch off timer.

9.1 Count down

You can use the timer control as a count down.

- In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

9.1.1 Using the count down

- No cooking zone has been selected.
- The appliance is turned on.

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [▣].
2. Press [−◷] or [+◷] when the cooking zone indicator is not flashing.

- The control panel shows [10].

3. To set the time, press [−◷] or [+◷].

- Press [−◷] or [+◷] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- Pressing and holding [−◷] or [+◷] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.
- When the time is set, time will begin to count down immediately.
- The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 seconds.

✔ When the set time has elapsed, the control panel shows [--] and the buzzer beeps for 30 seconds.

9.1.2 Cancelling the count down

▶ To cancel the countdown, press [—] until the control panel shows [00], or long press [—] and [+] simultaneously.

✔ The count down is cancelled and the control panel shows [--].

9.2 Switch off timer

You can set the timer control to switch 1 or more cooking zones off after the set time is up.

ℹ The timer has a maximum of 99 min.

9.2.1 Using the switch o˜ timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [▣].
2. Press [—] or [+] immediately.

✔ The control panel shows [10].

3. To set the time, press [—] or [+].

ℹ Press [—] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.

ℹ Pressing and holding [—] or [+] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.

✔ When the time is set, time will begin to count down immediately.

✔ The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 seconds.

✔ [•] next to the power level indicator lights up in red.

✔ When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.

ℹ Other cooking zones will keep operating if they were switched on previously.

ℹ To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

9.2.2 Cancelling the switch o˜ timer

▶ To cancel the switch off timer, press [—] until the control panel shows [00], or long press [—] and [+] simultaneously.

✔ The switch off timer is cancelled and the control panel shows [--].

10 BOOST FUNCTION

The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals [0], it will return to [9] after 5 minutes.
- To prevent overloading, the appliance automatically reduces the power of the previously set cooking zone(s), giving priority to the most recently selected boost function.

10.1 Activating the boost function

1. Press the cooking zone selection control, e. g. [▣].
2. Press the boost control [Ⓑ].

- The cooking zone indicator shows [ь] and the power level reaches maximum.

10.2 Cancelling the boost function

1. Press the cooking zone selection control you wish to cancel the boost function, e. g. [▣].
2. Set the power regulation controls [0 ····· 9] to the required level.

- The cooking zone will revert to its original setting.

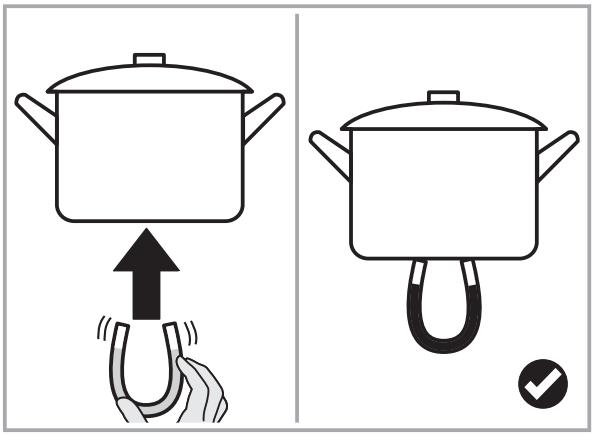
11 COOKWARE TEST

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. *See chapter „Choosing the cookware“*

11.1 Testing the cookware with a magnet

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- Move a magnet towards the base of the cookware.



- If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

11.2 Testing the cookware without a magnet

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
2. Start cooking. *See chapter „Start cooking“*
3. Check whether [⊔] is flashing in the control panel.

- If [⊔] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.

- If [U] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [U] will automatically disappear.
- Your cookware is not suitable due to the following reasons:
  - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
  - The cookware you're using is not suitable for induc-tion cooking. *See chapter „Choosing the cookware"*
  - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone. *See chapter „Positioning the cookware"*

12 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

12.1 Adjusting the settings

- The appliance must be switched off.
- Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.
- After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
- To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.

1. To enter the settings mode, press [⏻] once and then press [🔒] for at least 3 seconds.
   - All the indicators show [L].
2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.
   - The control panel shows [c] in the lower left indicator and [L] disappears.
3. Press [Ⓑ].
   - [c3] start to flash in the control panel.
   - The appliance is in settings mode.
4. Press [🔒] repeatedly until the control panel shows the required setting.

ⓘ Available settings:

Symbol	Meaning
c0	Reset to factory settings
c3	Power management settings
c4	Quality testing of cookware
c5	Buzzer settings

5. Press [Ⓑ] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

ⓘ If you press [⏻] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

12.1.1 Reset to factory settings

ⓘ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“*

1. Press [🔒] repeatedly until [c0] flashes in the control panel.
2. To reset the settings to factory settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [1].

ⓘ If you don't want to reset the settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].

3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ The buzzer sounds and the appliance shuts down after the setup is complete.

12.1.2 Adjusting the power management

It is possible to set a maximum power absorption level for the appliance, choosing up to different power ranges.

ⓘ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

ⓘ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

ⓘ It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.

ⓘ The appliance is in settings mode. *See chapter “ Adjusting the settings ”*

1. Press [🔒] repeatedly, until [c3] flashes in the control panel.

✔ The control panel shows the current power level, e. g. [35].

2. To adjust the power level, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ All the indicators show [-].
ⓘ Available settings:

Symbol	Max. power in kW
35	3.5
33	3.3
28	2.8
25	2.5
22	2.2

12.1.3 Testing the cookware quality

ⓘ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“*

1. Press [🔒] repeatedly, until [c4] flashes in the control panel.
2. To enter the test, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [=].
3. Place the cookware on a cooking zone.
4. Press the corresponding cooking zone selection control for at least 3 seconds, e. g. [▣].

✔ After 12 seconds, the control panel shows the quality level from 0 low to 10 high.

ⓘ The higher the quality level, the better the quality of the cookware.

5. To exit the test, press [⏻] for 1 second.

ⓘ Available settings:

Symbol	Meaning
0	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: [0]
=	Enter the cookware quality testing.

12.1.4 Switch the buzzer on

ⓘ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“*

1. Press [🔒] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer on, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].
3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ All the indicators show [-].

12.1.5 Switch the buzzer o˜

ⓘ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“*

1. Press [🔒] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer off, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [1].
3. To save the setting, press [🔒] for at least 3 seconds.

✔ All the indicators show [-].

12.2 Overview of the default working times

Auto shut down is a safety protection function for your appliance. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Time in h
1 - 3	8
4 -6	4
7 - 9	2

ⓘ When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 2 minutes.

13 CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

13.1 Cleaning agents

NOTE

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

- Do not use abrasive sponges.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents containing alcohol.
- Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

13.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.

⚠ Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

⚠ Warning - Risk of cutting

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

- Never remove the safety cover of the glass scraper.
- Use the glass scraper with extreme care.

- Always store safely and out of reach of children.

NOTE

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

- Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

13.2.1 Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [⏻].

13.2.2 Cleaning boilovers

- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [⏻].

13.2.3 Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

- The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Soak up the spill.
3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
4. Wipe the area completely dry with a paper towel.
5. To switch the appliance on, press [⏻].

14 TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	◗ Deactivate the childproof lock. *See chapter „Deactivating the childproof lock“*
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. *See chapter „Using the touch controls“*
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	◗ Use cookware with flat and smooth bases. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 13*
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	◗ Use suitable cleaning agents only. *See chapter „Cleaning and maintenance“*

Problem	Possible causes	Solution
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	ⓘ This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	ⓘ This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	ⓘ This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [⍈] appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	◗ Use cookware suitable for induction cooking. *See chapter „Choosing the cookware“*
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	◗ Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. *See chapter „Positioning the cookware“*

Problem	Possible causes	Solution
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.

14.1 Failure display and inspection

The appliance is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the appliance from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E 1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	◐ Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C 1	High temperature of ceramic plate sensor	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit.

Failure code	Problem	Solution
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	◐ Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	
C2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [⏻] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

14.2 Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the appliance is plugged in.	No power is supplied.	◑ Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	◑ Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	◑ Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	◑ Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	◑ Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the appliance	ⓘ Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	◑ Replace the power board.

Failure	Problem	Solution
Heating stops suddenly during operation and [⊔] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	◐ Choose the proper cookware. *See chapter „Choosing the cookware“*
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [⏻] to restart unit.
	Pan detection circuit is damaged.	◐ Replace the power board.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [⊔].	The power board and the display board connected failure.	◐ Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	◐ Replace the display board.
	The main board is damaged.	◐ Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	◐ Replace the fan.

ⓘ The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

15 PRODUCT INSTALLATION

- Read this installation instructions carefully.
- Only a licensed expert may connect the appliance.
- Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- Switch off the power supply before carrying out any work.
- After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components and the power cord of the hob.
- Never use this appliance in boats or in vehicles.

15.1 Safe product installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

⚠ **Warning - Danger: Magnetism**
Permanent magnets in the appliance may affect electrical implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- Make sure the implants will not be affected by the electromagnetic field.

⚠ **Warning - Risk of injury**
Parts may have sharp edges.

- Always wear protective gloves.

15.2 Before installing the appliance

Ensure the following before installing the appliance.

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- If the appliance is installed above an oven, the oven has to have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active (phase) conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the appliance installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e. g. ceramic tiles.
- Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and larger deformation caused by

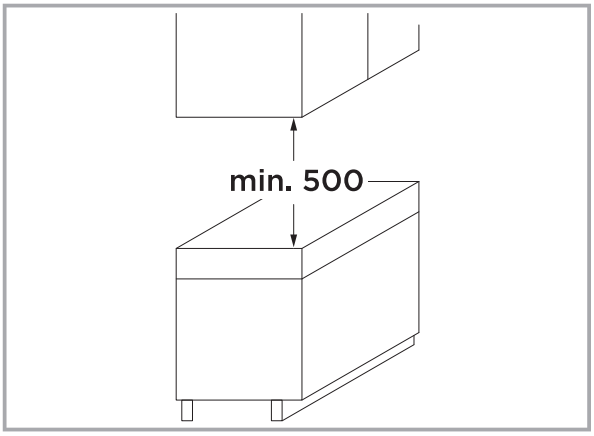
the heat radiation from the hotplate, unless it is impregnated.

ⓘ Observe the information on the distance between the extractor hob and the appliance in the installation instructions for the extractor hob.

ⓘ All measurements in the drawings are in mm.

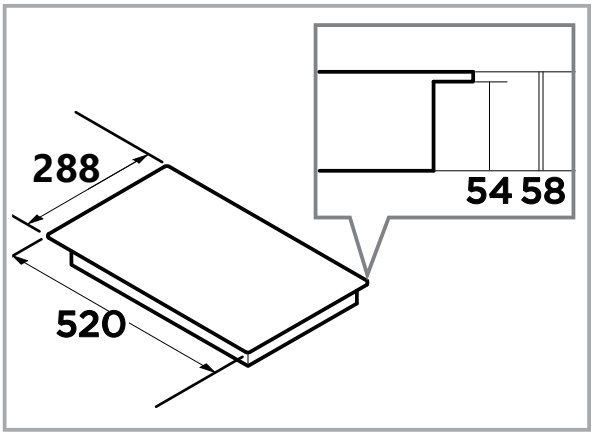
15.3 Safety distance

ⓘ The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



15.4 Appliance dimensions

The appliance has the following measurements.



15.5 Installation method

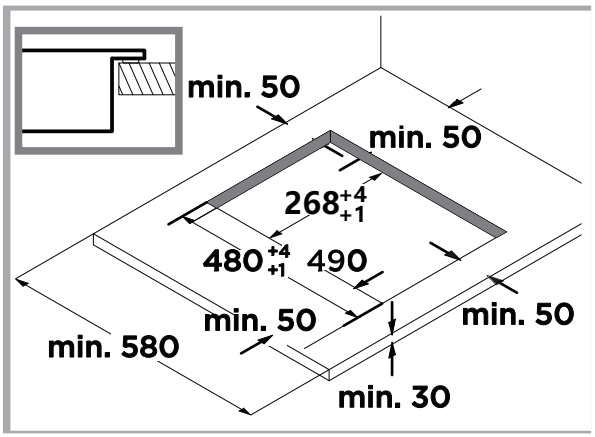
There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

ⓘ For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

15.5.1 Standard installation method

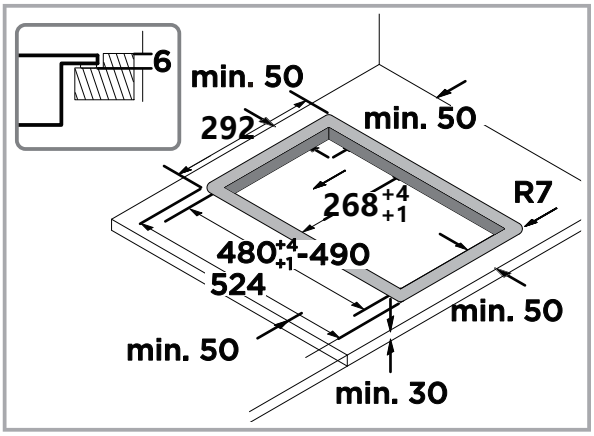
ⓘ Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.

◑ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

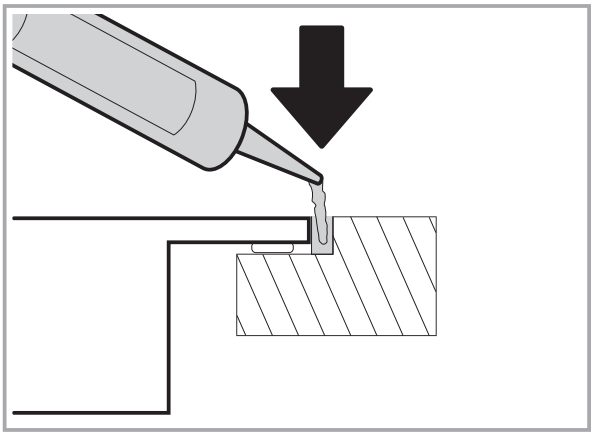


15.5.2 Flush fit installation method

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



2. Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.

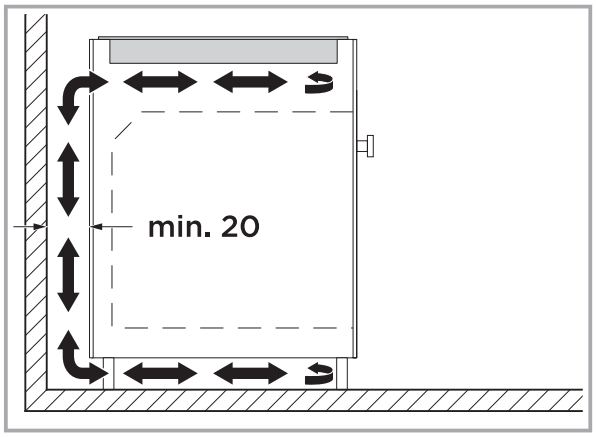


15.6 Ventilation

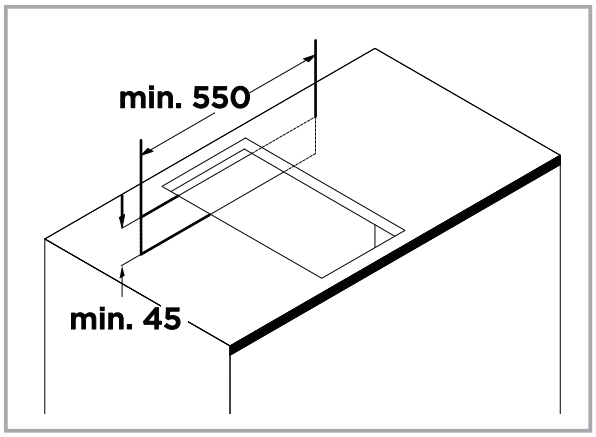
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

- Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.
- Ensure the appliance is in good work state.

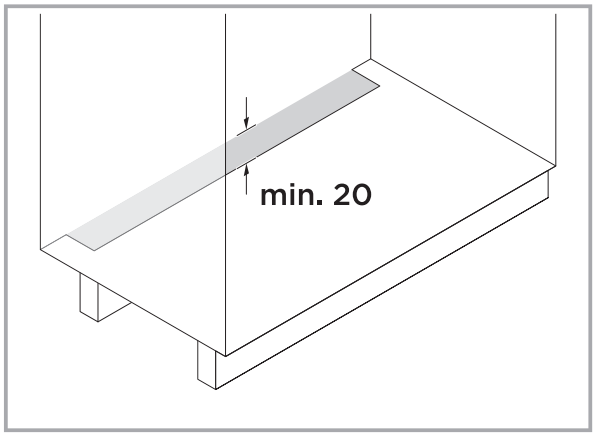
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstracted.



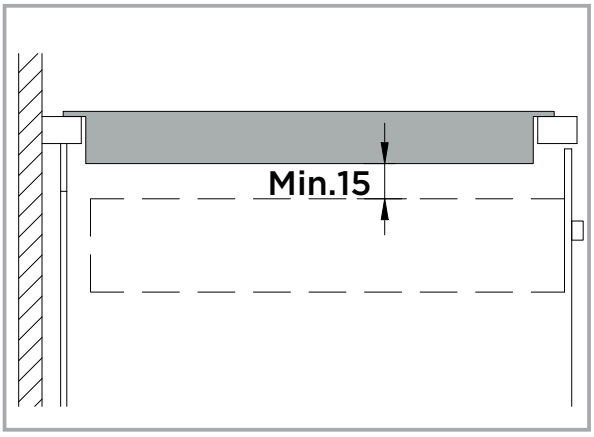
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



ⓘ Do not hermetically seal the lower base.

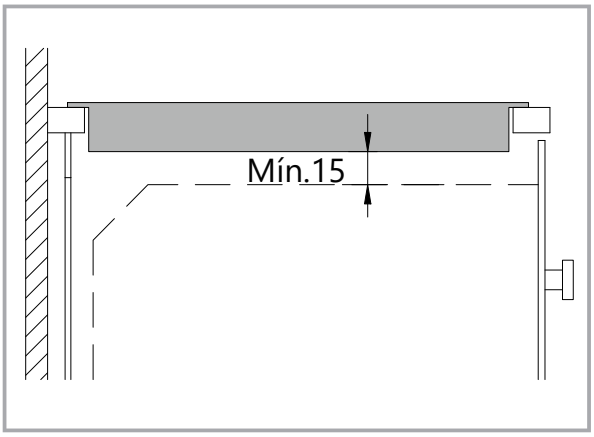
15.6.1 Installation above a drawer

ⓘ In order to guarantee good ventilation, the clearance between the bottom area of the hob and the upper area of the drawer must be 15 mm.



15.6.2 Installation above an oven

ⓘ In order to guarantee good ventilation, the clearance between bottom area of the hob and the upper area of the oven must be 15 mm.

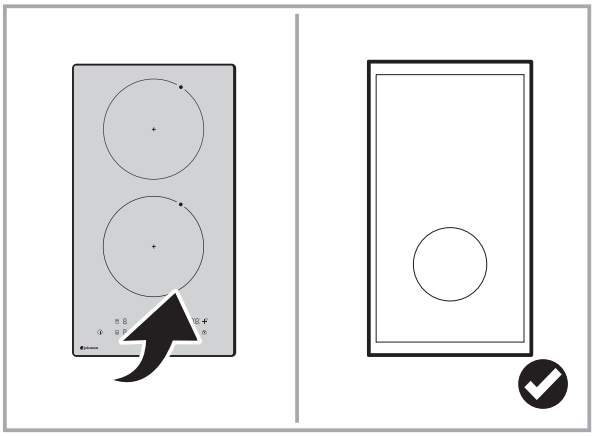


15.7 Attaching the sealing strip

Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

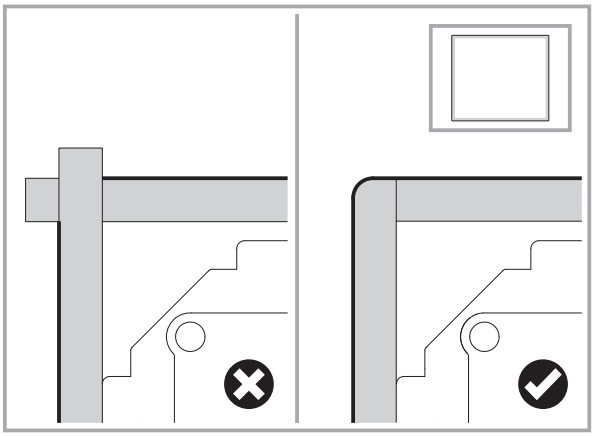
ⓘ The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

1. Turn the appliance on its back.



2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.

ⓘ The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



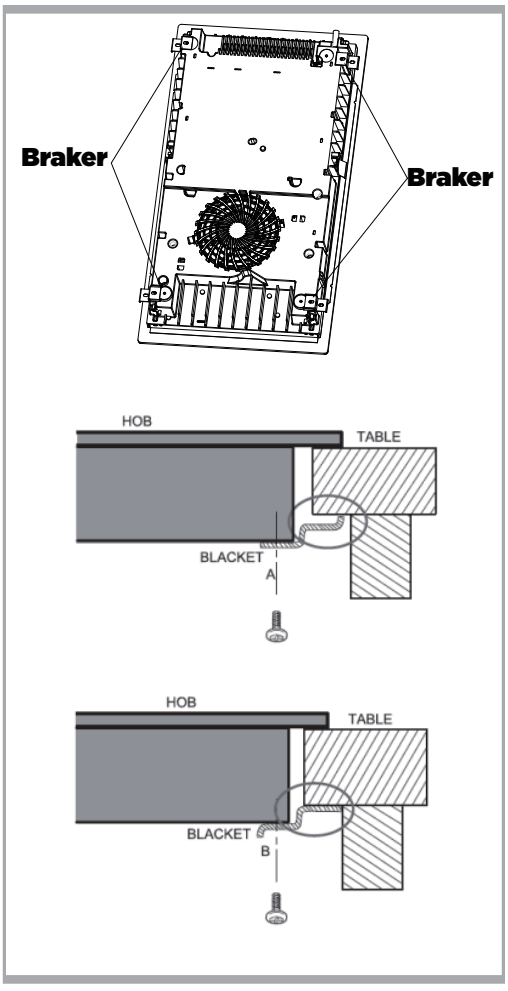
15.8 Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

15.9 Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

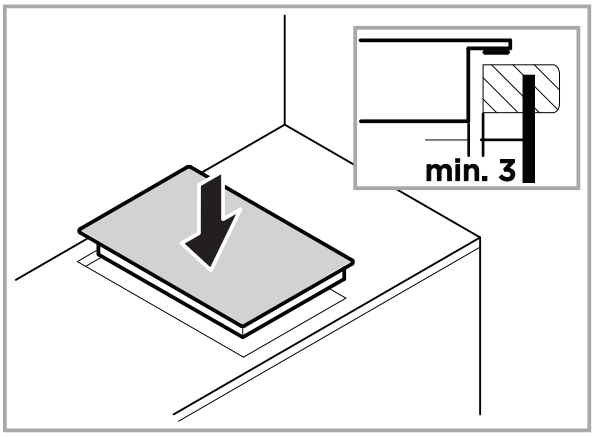
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).



15.10 Inserting the appliance

- There are ventilation holes around outside of the appliance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.
- The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

1. Insert the appliance.



2. Centre the appliance.

15.11 Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

- The wall and induced cooking zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the laminates and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288 Ω.

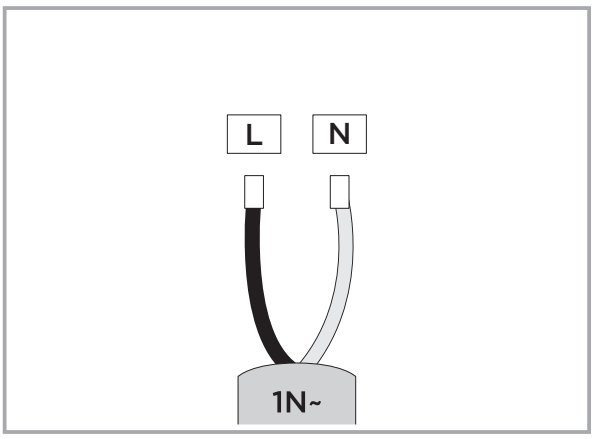
15.12 Connecting the appliance

- This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75 °C at any point.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

15.13 Connection type

The appliance corresponds to protection class 2.

15.13.1 220-240 V 1N~ 16 A



Pos.	Colour
L	Brown
N	Blue

15.14 After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

16 RECIPES

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

16.1 Melting chocolate, couverture

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 % cacao)	• Cooking: Power level 1

16.2 Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 2 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 7 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 2

16.3 Warm and keep warm of lentil stew

Recipe according to DIN 44550
Initial temperature: 20 °C
Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• Quantity: 450 g	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• Quantity: 800 g	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

16.4 Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 190 g short-grain rice • 40 g sugar • 750 ml milk with 3.5 % fat content • 1 g salt	1. Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. • Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 2. Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. • Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm without lid	• 250 g short-grain rice • 120 g sugar • 1000 ml milk with 3.5 % fat content • 1.5 g salt	• Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 • Simmering: Power level 2

16.5 Cooking rice

Recipe according to DIN 44550
Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• 125 g long grain rice • 300 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

16.6 Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN 60350-2
Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

16.7 Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

16.8 Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 9

18 DISPOSAL AND RECYCLING

18.1 Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

18.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

18.3 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force , such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

All information and instructions in this manual refer to the current state of development. The images used are symbolic and for illustrative purposes only and may not represent the actual appearance of the product. Due to possible typesetting or printing errors, as well as the need for continuous technical modifications, Johnson cannot accept any liability for the accuracy of the contents of this manual. Please refer to the QR on the cover pages or the Technical Documentation section of our website for the most current version of this document.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

CONTENU

FR

2 Consignes de sécurité
9 Spécifications
11 Ustensiles de cuisine
13 Description du produit
16 Avant la première utilisation
17 Mode d'emploi
19 Verrouillage enfant
20 Mode pause
20 Contrôle de la minuterie
22 Fonction Booster
22 Test des ustensiles
23 Réglages
26 Nettoyage et entretien
28 Dépannage
34 Installation du produit
41 Recettes
44 Élimination et recyclage
45 Garantie

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter tout risque imprévu ou tout dommage résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil. Vérifiez l'emballage et l'appareil dès leur réception afin de vous assurer qu'ils sont intacts et de garantir ainsi un fonctionnement sûr. Si vous constatez un dommage, contactez votre revendeur. Veuillez noter qu'il est interdit d'apporter des modifications ou des altérations à l'appareil pour des raisons de sécurité. Le non-respect de l'utilisation prévue peut entraîner des risques et l'annulation de la garantie.

1.1.1 Explication des symboles

Symbole	Signification
	**AVERTISSEMENT** Ce symbole indique un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	**ATTENTION** Ce symbole indique un risque de faible gravité qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	**REMARQUE** Ce symbole signale des informations importantes (par exemple, pour éviter des dommages matériels) qui ne présentent aucun risque pour les personnes.
	Ce symbole indique une étape d'instruction non numérotée.
	Ce symbole indique le résultat d'une ou plusieurs étapes précédentes.
	Ce symbole indique une suggestion ou un conseil.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en marche ou de l'utiliser, et conservez-les à portée de main pour pouvoir les consulter ultérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'effectuer toute opération d'entretien.
- Une mise à la terre correcte est indispensable et obligatoire.
- Les modifications du circuit électrique domestique doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Risque de coupure

- Le bord inférieur de la plaque est tranchant.
- Si vous ne le manipulez pas avec précaution, vous risquez de vous blesser ou de vous couper

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne placez à aucun moment de matériaux ou de produits inflammables dans cet appareil.
- Remettez ces informations aux personnes chargées de l'installa-tion du produit, car elles pourraient faciliter celle-ci.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux instructions.
- L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par des personnes qualifiées.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un sectionneur garantissant la coupure totale de l'alimentation électrique.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à condition qu'ils soient sous surveillance et qu'ils disposent des connaissances nécessaires pour l'utiliser correctement, tout en comprenant les dangers liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Aucun enfant ne doit effectuer son nettoyage et son entretien sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la plaque est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution, notamment si la surface est en vitrocéramique ou en un matériau similaire protégeant des composants sous tension.
- Aucun objet métallique, tel que des couteaux, des fourchettes ou des cuillères, ne doit se trouver sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est en marche.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Une fois l'utilisation terminée, éteignez la zone de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

- Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauf-fent pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les zones de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante.
- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
  N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
  ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
  Risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT**: Utilisez uniquement des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées par celui-ci dans le mode d'emploi comme étant adaptées, ou bien les protections de plaque intégrées à l'appareil lui-même. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- N'utilisez pas la plaque si elle est cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil et contactez un technicien qualifié.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer toute opération d'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un implant électrique doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces recommandations peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant son utilisation, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Aucune partie de votre corps, de vos vêtements ou de tout autre ustensile de cuisine ne doit entrer en contact avec la vitre de la plaque de cuisson tant que celle-ci n'est pas refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Vérifiez que les poignées des poêles ne touchent pas d'autres zones de cuisson allumées. Tenez les enfants éloignés des poignées.
- Le non-respect de ces recommandations pourrait entraîner des brûlures.

Risque de coupure

- La lame tranchante du grattoir à vitre est exposée lorsque le capuchon de sécurité est retiré. Utilisez-le avec beaucoup de précaution et rangez-le toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Si les précautions nécessaires ne sont pas prises, cela peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les éclaboussures peuvent provoquer de la fumée et, s'il s'agit de graisse, prendre feu.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet magnétisable (comme des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ni aucun appareil électronique (ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est bien éteinte ; ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles de la plaque.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient s'appuyer sur la plaque de cuisson, ce qui pourrait leur causer des blessures graves.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson..
- Les enfants et les personnes handicapées dont les capacités d'utilisation de l'appareil peuvent être limitées doivent être accompagnés d'un responsable ou d'une personne qualifiée pour les guider dans son utilisation. Il convient de leur apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leur entourage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil par vous-même. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.

- Ne montez pas sur la plaque.
- N'utilisez pas de poêles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface de la plaque à induction, car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque à induction, car ils pourraient rayer le verre.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique et similaire, tel que :
  - les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres lieux de travail.
  - les maisons de campagne.
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel.
  - les chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Évitez de toucher les zones de cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Pour plus d'informations sur l'installation, consultez la section « Installation du produit ».

2 SPÉCIFICATIONS

Modèle	JINDU2302
Zones de cuisson	2 Zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Dimensions du produit (L x l x H)	288X520X58mm
Cotes d'encastrement (L x l)	268X480-490mm

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le cadre de nos efforts constants pour améliorer nos produits, les caractéristiques techniques et les conceptions peuvent être modifiées sans préavis.

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	-	JINDU2302	-
Type d'appareil	-	Plaque à induction encastrable	-
Nombre de zones de cuisson et/ ou de zones	-	2	-
Technologie de cuisson (zones de cuisson à induction et plaques de cuisson, zones de cuisson par rayonnement, plaques de cuisson en matériau solide)	-	Cuisson par induction	-
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	Ø	Avant: 180	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	Ø	Arrière: 180	mm

	Symbole	Valeur	Unité
Dans le cas des zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson à chauffage électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches	H x L	/	mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Avant: 179.6	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière: 182.7	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	/	Wh/kg
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	EC[2)]	181.2	Wh/kg
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Avant: 1800/2000	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière: 1800/2000	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	/	W
1) cuisinière électrique 2) plaque de cuisson électrique			

Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de l'appareil, celui-ci passe automatiquement en mode veille au bout de 11 minutes ; la consommation en mode veille est de 0,3 W.
Données établies conformément à la norme EN 60350-2 et au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission.

3 USTENSILES DE CUISINE

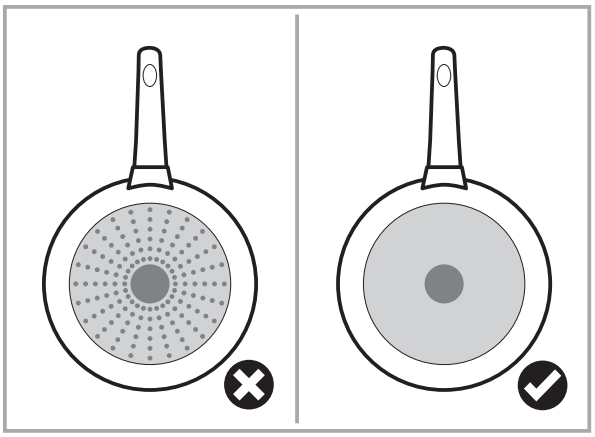
La qualité des ustensiles de cuisine a une influence considérable sur l'efficacité et la qualité du processus de cuisson.

3.1 Choix des ustensiles

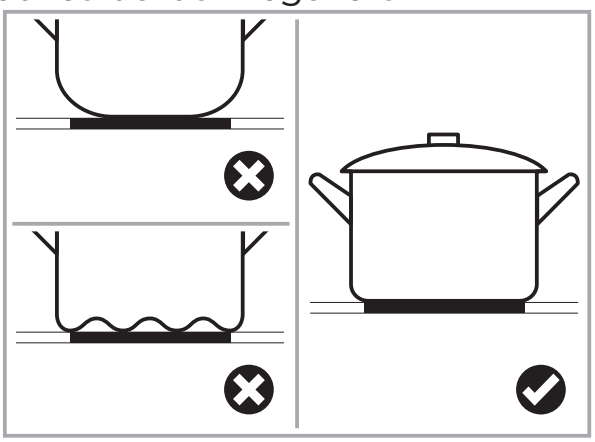
REMARQUE

L'utilisation d'ustensiles de cuisine ina-daptés peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson à induction.
- Recherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond du récipient.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond ferromagnétique, verre, bois, fibre de verre, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de l'ustensile, seule la zone ferro-magnétique chauffera. Il est possible que le reste du fond n'atteigne pas la température nécessaire à la cuisson.
- Si la surface ferromagnétique n'est pas homogène, mais comporte d'autres matériaux, comme l'aluminium, cela peut nuire au chauffage et à la détection des ustensiles de cuisine.
- Le fond rayé des ustensiles de cuisine et leurs bords tranchants peuvent rayer la surface en verre.
- Veillez à ce que l'appareil reste propre pour éviter les rayures.
- Les ustensiles de cuisine dont la base n'est pas homogène peuvent ne pas être détectés.



- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont le fond est bombé ou les bords irréguliers.



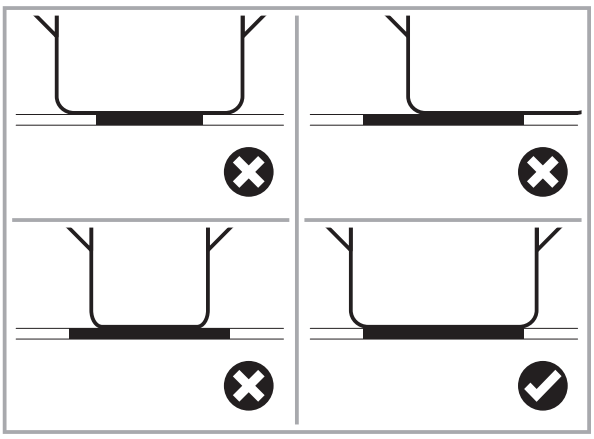
3.2 Emplacement de l'ustensile

ⓘ Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.

ⓘ L'utilisation de casseroles et de poêles légèrement plus larges peut contribuer à optimiser l'efficacité énergétique. Si vous utilisez des casseroles et des poêles plus petites, l'efficacité pourrait être inférieure à celle escomptée.

1. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est lisse, qu'il repose bien sur la vitre et qu'il correspond à la taille recommandée pour la zone de cuisson. *Reportez-vous à la section « Zones de cuisson ».*

2. Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre se situe dans la plage recommandée pour la zone de cuisson sélectionnée. *Reportez-vous à la section « Zones de cuisson ».*

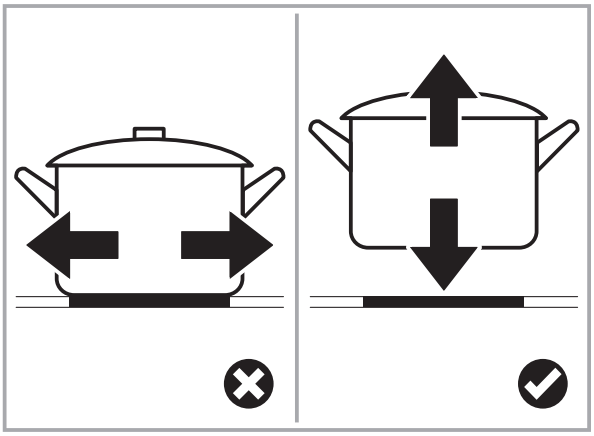


3.3 Déplacement de l'ustensile

REMARQUE

Une mauvaise utilisation peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous les posez sur la vitre. Ne les faites pas glisser, car cela pourrait rayer la vitre.



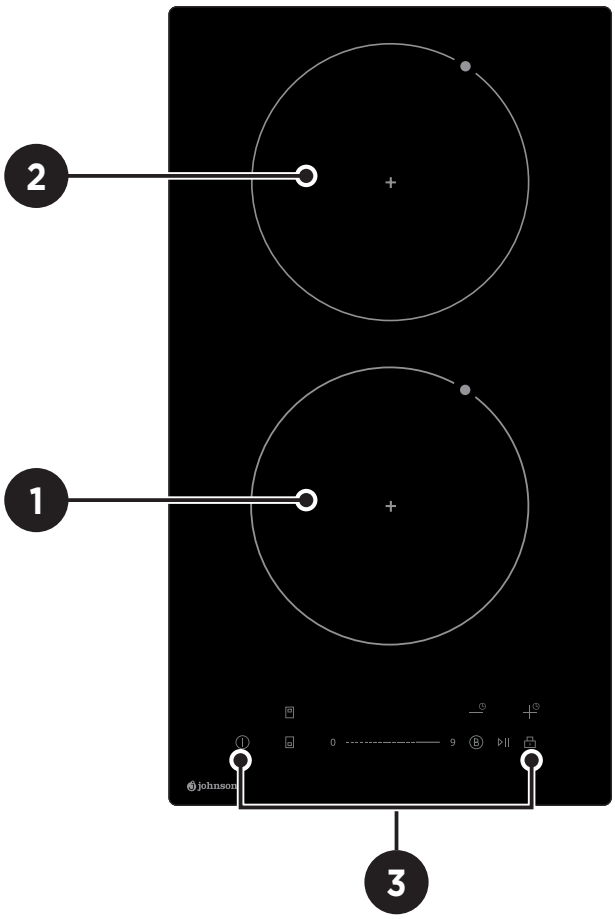
3.4 Détection des poêles

Vous pouvez vérifier si vos usten-siles de cuisine sont adaptés à l'induction en les testant. *Reportez-vous à la section « Test des ustensiles ».*

Si vous laissez sur l'appareil un récipient de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé), l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera à refroidir l'appareil pendant une minute supplémentaire.

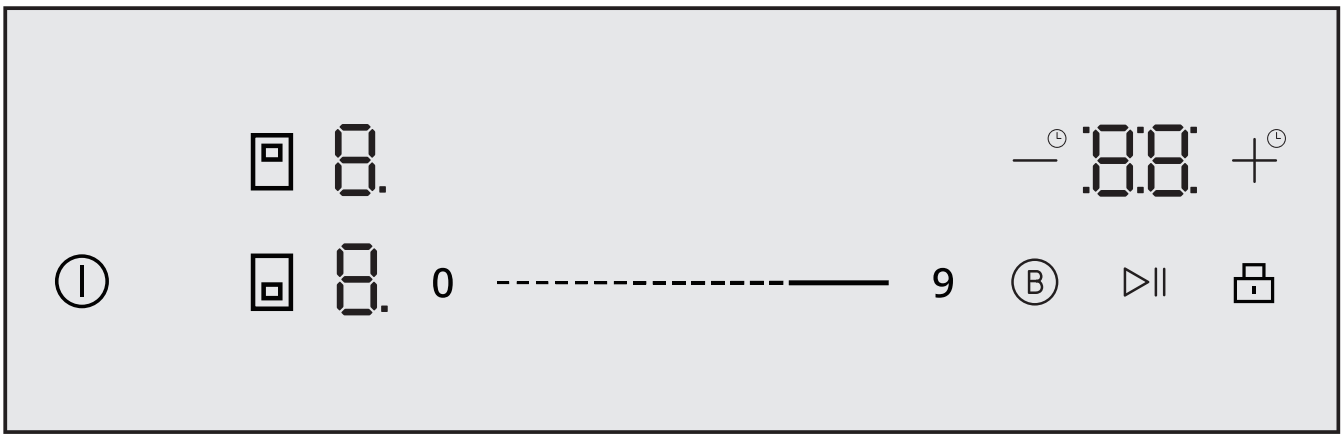
4 DESCRIPTION DU PRODUIT

Description générale de l'appareil et de ses composants :



Pos.	Signification	Puissance maximale en W	Ø mm
1	Zone de cuisson avant	1800/2000	180
2	Zone de cuisson arrière	1800/2000	180
3	Panneau de contrôle	-	-

4.1 Panneau de contrôle



Symbole	Signification
⏻	On/Off
▷||	Mettre en pause
▯	Selector de la zona trasera
▯	Sélecteur de la zone avant
— +	Régulateurs de temps
Ⓑ	Boost
0 ····· 9	Régulateurs de puissance
🔒	Blocage

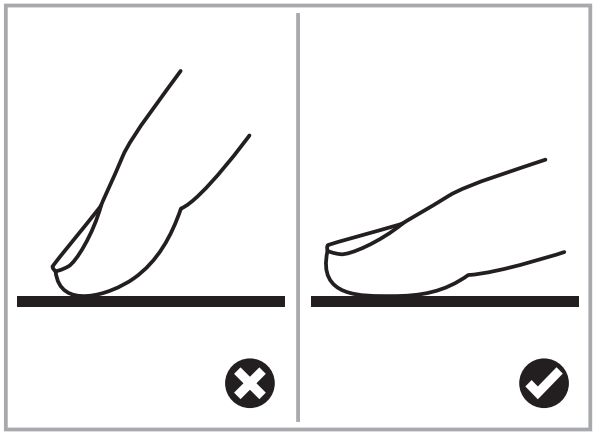
ⓘ Toutes les images figurant dans ce manuel sont fournies à titre purement illustratif. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration, l'objet réel prévaudra.

4.1.1 Utilisation des contrôles tactiles

ⓘ Les commandes sont tactiles ; il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.

ⓘ Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre leur utilisation difficile.

◐ Utilisez le bout du doigt, et non la pointe.



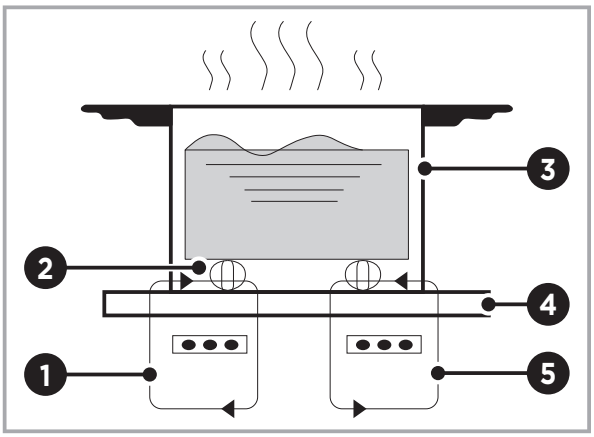
◐ L'appareil émet un bip à chaque fois qu'une touche est enfoncée.

4.2 Cuisson par induction

Le système de cuisson par induction est une technologie sûre, moderne, efficace et économique.

Il fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans les ustensiles de cuisine, plutôt que de manière indirecte en chauffant la surface en verre.

ⓘ Le verre ne chauffe que parce que les ustensiles de cuisine finissent par le réchauffer.

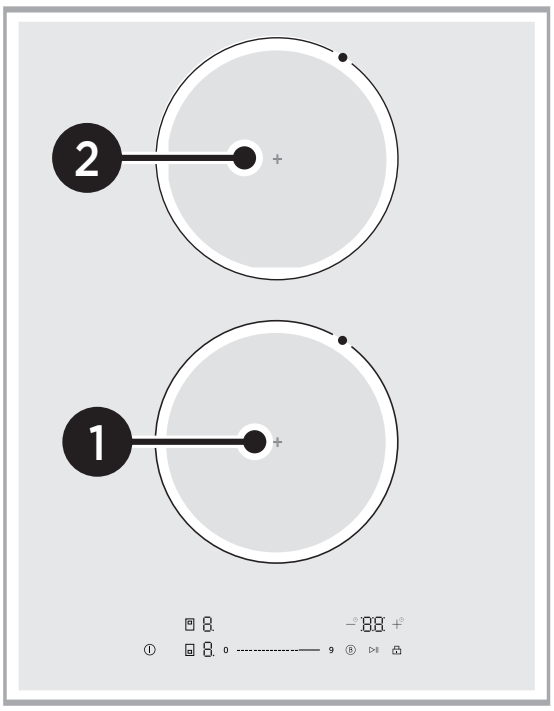


Pos.	Signification
1	Courants induits
2	Circuit magnétique
3	Marmite en fonte
4	Plaque en verre-céramique
5	Bobine d'induction

4.3 Zones de cuisson

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine mesure, au diamètre des ustensiles de cuisine.

ⓘ Pour tirer le meilleur parti de votre appareil, le fond des ustensiles de cuisine doit avoir un diamètre minimal adapté à la zone de cuisson correspondante.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	180	140-180
2	180	140-180

4.4 Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle.

ⓘ Le voyant s'éteint lorsque la surface a refroidi suffisamment pour pouvoir être touchée sans danger.

ⓘ Ne touchez pas la zone de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle n'est pas éteint.

Symbole	Signification
H	La plaque de cuisson est très chaude.
h	La plaque de cuisson est chaude.

ⓘ Vous pouvez également récupérer la chaleur résiduelle pour faire des économies d'énergie.
ⓘ Si vous souhaitez récupérer la chaleur résiduelle, placez un autre récipient sur la zone de cuisson encore chaude.

5 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité.

5.1 Nettoyage initial de l'appareil

1. Retirez tous les films de protection et les autocollants.
2. Retirez tout résidu d'emballage de la surface de l'appareil.
3. Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide.

ⓘ Pour plus d'informations sur le nettoyage et l'entretien: *consultez la section « Nettoyage et entretien ».*

6 MODE D'EMPLOI

6.1 Mise en marche de l'appareil

Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Un signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent [-] ou [--].

L'appareil est en mode veille.

Vous pouvez désactiver le signal sonore dans les paramètres. *Reportez-vous à la section « Paramètres »*

6.2 Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

6.3 Réglage du niveau de puissance

Sivous ne sélectionnez pas de niveau de puissance dans un délai d'une minute, l'appareil s'éteindra automatiquement. *Reportez-vous à la section « Mise en marche de l'appareil ».*

Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.

Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les boutons de réglage de la puissance [0 ——— 9].

6.4 Tableau de cuisson, conseils de cuisson, niveaux de puissance et leur signification

Le tableau indique la puissance recommandée pour chaque aliment. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité de l'aliment.

Testez l'appareil pour trouver les réglages qui correspondent le mieux à vos besoins.

Niveau	Objectif et plat	Durée en min	Conseils
1	**Faire fondre :** chocolat, beurre, miel	15 - 30	Remuez de temps en temps.
1 - 2	**Pour rester au chaud :** sauce hollandaise	15 - 45	Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez la casserole.
2 - 3	**Cuisson des aliments délicats :** omelettes, œufs, sauces **Réchauffage** : sauces	5 - 15 -	Les faibles niveaux d'induction permettent de régler avec précision la température basse idéale. Utilisez un couvercle.
3 - 4	**Cuisson des aliments délicats :** œufs au plat **Cuisson à feu doux :** riz, pâtes, pommes de terre	5 - 15 10 - 30	Faites d'abord bouillir l'eau à feu vif, puis baissez le feu pour la laisser mijoter.

Niveau	Objectif et plat	Durée en min	Conseils
4 - 5	**Cuisson à feu doux** :pommes de terre, légumes **Mijoter** : plats mijotés, soupes	20 - 60 60 - 120	Ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour la cuisson à la vapeur. Couvrez la casserole. N'utilisez pas plus de 3 litres de liquide. Si vous en avez besoin de plus, choisissez un niveau supérieur.
4 - 6	**Poêle** : crêpes	5 - 45	Retournez-les au bout d'une minute.
5 - 7	**Cuisson à l'étouffée :** quantités supérieures à 3 l **Cuisson douce** : saucisses, escalopes, cordon bleu, boulettes de viande	60 - 120 5 - 45	Retournez-le ou remuez-le de temps en temps.
7 - 8	**À la poêle :** viande, filets, galettes de pommes de terre, filet de porc	5 - 10	Retournez-le régulièrement pour qu'il cuise uniformément.
9	**Faire bouillir :** eau, pâtes **Faire frire** : viande **Faire frire :** frites	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Préchauffez les ustensiles de cuisine à sec et ajoutez de l'huile quelques secondes seulement avant de commencer à faire frire.
Ⓑ	**Cuisson rapide** : plus grande quantité d'eau	5	Il est déconseillé de l'utiliser avec des ustensiles de cuisine vides.

6.5 Commencer la cuisson

1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Placez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. *Reportez-vous à la section « Choix des ustensiles ».*
4. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, par exemple [▣].

✔ Le voyant situé à côté du contrôle de sélection de la zone de cuisson clignote, par exemple [9].

5. Réglez le niveau de puissance. *Reportez-vous à la section « Réglage du niveau de puissance ».*

6.6 Fin de la cuisson

⚠ Avertissement : risque de brûlures graves

La chaleur résiduelle peut provoquer des brûlures.

- Attendez que les zones de cuisson aient refroidi.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre, par exemple, [▣].
2. Réduisez le niveau de puissance à [0] ou maintenez la touche [▣] enfoncée pour éteindre la zone de cuisson.

✔ Le panneau de contrôle affiche [0].

3. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

6.7 Conseils de cuisson

⚠ Avertissement : risque d'incendie

À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément.

- Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction de puissance maximale.

ℹ Lorsque les aliments commencent à bouillir, baissez le feu.

ℹ L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.

ℹ Limitez au maximum la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire le temps de cuisson.

ℹ Commencez la cuisson à feu vif, puis baissez le feu lorsque les aliments sont cuits à point.

7 VERROUILLAGE ENFANT

Vous pouvez verrouiller les contrôles pour éviter toute utilisation involontaire, par exemple pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement les zones de cuisson.

ℹ Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les contrôles, à l'exception de [⏻], sont désactivées.

ℹ En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil à l'aide de [⏻], mais vous devrez d'abord le déverrouiller avant de pouvoir l'utiliser à nouveau.

7.1 Activation du verrouillage enfant

- Pour activer le verrouillage enfant, maintenez la touche [🔒] enfoncée pendant au moins 3 secondes.

✔ Tous les voyants de l'appareil afficheront [L].

7.2 Désactivation du verrouillage enfant

- Pour désactiver le verrouillage enfant, maintenez la touche [🔓] enfoncée pendant au moins 3 secondes.

8 MODE PAUSE

Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre l'appareil.

ⓘ Lorsque vous passez en mode pause, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de [⏻].

ⓘ En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil en appuyant sur [⏻].

ⓘ L'appareil s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

8.1 Activation du mode pause

▶ Pour passer en mode pause, appuyez sur [▷||].

✔ Tous les voyants de l'appareil afficheront [''].

8.2 Quitter le mode pause

▶ Pour sortir du mode pause, appuyez sur [▷||].

9 CONTRÔLE DE LA MINUTERIE

L'appareil est équipé d'une minuterie qui peut servir de compte à rebours et de minuterie d'arrêt.

9.1 Compte à rebours

Vous pouvez utiliser la minuterie comme compte à rebours.

ⓘ Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois le temps programmé écoulé

9.1.1 Utilisation du compte à rebours

ⓘ Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.

ⓘ L'appareil est allumé.

1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la molette de sélection de la zone de cuisson, p.ex. [▣].
2. Appuyez sur [—◷] ou [+◷] lorsque le voyant de la zone de cuisson ne clignote plus.

✔ Le panneau affiche [:0].

✔ Pour régler l'heure, appuyez sur [—◷] ou [+◷].

ⓘ Appuyez une fois sur [—◷] ou [+◷] pour réduire ou augmenter la durée d'une minute.

ⓘ En maintenant enfoncé [—◷] ou [+◷], la durée diminuera ou augmentera progressivement jusqu'à atteindre un nombre entier, moment où elle s'arrêtera brièvement.

✔ Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

✔ Le panneau de commande affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes.

✔ Une fois le délai défini écoulé, le panneau de commande affiche [--] et le signal sonore retentit pendant 30 secondes.

9.1.2 Annuler le compte à rebours

▶ Pour annuler le compte à rebours, appuyez sur [—] jusqu'à ce que l'écran d'affichage indique [00], ou maintenez les touches [—] et [+]
✔enfoncées simultanément.
Le compte à rebours est annulé et l'écran d'affichage indique [--].

9.2 Minuterie d'arrêt

Il est possible de régler la minuterie pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé.

ⓘ La minuterie a une durée maximale de 99 minutes.

9.2.1 Utilisation de la minuterie d'arrêt

1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, p.ex. [⊡].
2. Appuyez immédiatement sur [—] ou [+].

✔ Le panneau de commande affiche[10].

3. Pour régler l'heure, appuyez sur [—] ou [+].

ⓘ Appuyez une fois sur [—] ou [+] pour diminuer ou augmenter la durée d'une minute.

ⓘ Si vous maintenez enfoncée la touche [—] ou [+], la durée diminuera ou augmentera progressivement jusqu'à atteindre un nombre entier, moment où elle s'arrêtera brièvement.

✔ Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commencera immédiatement.

✔ Le panneau de contrôle affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote 5 fois.

✔ Le symbole [•] situé à côté de l'indicateur de puissance s'allume en rouge.

✔ Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.

ⓘ Les autres zones continueront de fonctionner si elles étaient activées auparavant.

ⓘ Pour programmer la minuterie d'arrêt sur plusieurs zones de cuisson, répétez la procédure en activant d'autres zones de cuisson.

9.2.2 Annuler la minuterie d'arrêt

▶ Pour désactiver la minuterie d'arrêt, appuyez sur [—] jusqu'à ce que l'écran d'affichage indique [00], ou maintenez les touches [—] et [+] enfoncées simultanément.

✔ La minuterie d'arrêt est désactivée et l'écran d'affichage indique [--].

10 FONCTION BOOSTER

La fonction Booster chauffe les contenants plus rapidement que le niveau de puissance maximal.

ⓘ Cette fonctionnalité est disponible dans toutes les zones.
ⓘ La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
ⓘ Si le réglage initial était [0], le niveau sera ajusté à [9] après 5 minutes.

ⓘ Para evitar sobrecargas, el aparato reduce automáticamente la potencia de las zonas previamente configuradas, dando prioridad a la función Booster cuando se activa.

10.1 Activer la fonction Booster

1. Appuyez sur le contrôle de sélection de zone, p. ex. [⊡].
2. Appuyez sur Boost [Ⓑ].

✔ L'indicateur de la zone de cuisson affichera [b] et le niveau de puissance atteindra le maximum.

10.2 Annuler la fonction Booster

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost, p. ex. [⊡].
2. Ajustez les commandes de régulation de puissance [0 ····· 9] au niveau requis.

✔ La zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

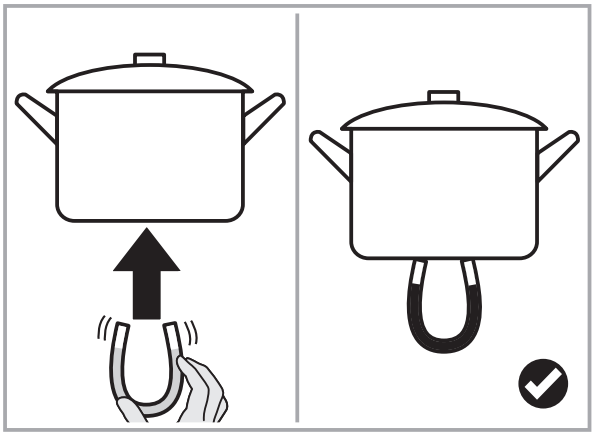
11 TEST DES USTENSILES

Avant de vérifier, vérifiez que la taille de la base correspond à la zone de cuisson que vous allez utiliser. *Voir la section « Sélection des ustensiles ».*

11.1 Vérifier les ustensiles avec un aimant

Vous pouvez vérifier si vos ustensiles sont adaptés à l'aide d'un aimant

▶ Déplacez un aimant vers la base du récipient.



✔ Si l'aimant est attiré, l'ustensile convient à l'induction

11.2 Vérification des ustensiles sans aimant

1. Remplissez l'ustensile que vous voulez vérifier avec 250 ml d'eau.
2. Commencez à cuisiner. *Voir section « Commencer à cuisiner.»*
3. Vérifiez si [u] clignote sur le panneau de configuration.

✔ Si [u] ne clignote pas sur le panneau de contrôle et que l'eau est chauffée, l'ustensile est adapté.

✔ Si [⊔] clignote sur le panneau, l'ustensile n'est pas adapté et la plaque ne chauffera pas.

ⓘ Si vous ne placez pas un ustensile approprié sur la zone dans 1 minute, [⊔] desapparaîtra automatiquement.

ⓘ Cet avis est affiché sur le tableau de bord pour les raisons suivantes:

- Un ustensile approprié n'a pas été placé au bon endroit.
- L'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à l'induction. *Voir la section «Sélection des ustensiles».*
- L'ustensile est trop petit ou mal centré dans la zone de cuisson. *Voir la section « Placement des ustensiles ».*

13 RÉGLAGES

Vous pouvez configurer différents réglages selon vos besoins.

12.1 Configuration des réglages

ⓘ Pour commencer, l'appareil doit être éteint.

ⓘ Effectuez les réglages dans les 15 secondes suivant la mise sous tension de l'appareil. Si aucune interaction de l'utilisateur n'a lieu dans les 15 secondes, l'appareil s'éteint et vous devrez recommencer la procédure..

ⓘ Après 30 secondes sans interaction de l'utilisateur, l'appareil quitte les réglages sans les enregistrer.

ⓘ Pour configurer un réglage, la plaque doit être en mode de réglage.

1.Pour accéder au mode de réglage, appuyez une fois sur [⏻], puis maintenez [🔒] enfoncée pendant au moins 3 secondes.

✔ Tous les indicateurs seront affichés [L].

2. Appuyez sur [Ⓑ] pendant au moins 3 secondes.

✔ Le panneau de contrôle affiche [c] sur l'indicateur avant gauche et [L] disparaît.

✔ Appuyez sur [Ⓑ].

✔ [c3] commencera à clignoter sur le panneau de contrôle.

✔ L'appareil est en mode réglage.

✔ Appuyez plusieurs fois sur [🔒] jusqu'à ce que l'écran d'affichage indique le réglage souhaité.

ⓘ Réglages disponibles:

Symbole	Signification
c0	Restaurer les paramètres d'usine
c3	Réglage de la gestion de puissance
c4	Contrôle qualité des ustensiles
c5	Réglages des signaux sonores

5. Appuyez sur [Ⓑ] à répétition jusqu'à ce que le panneau affiche le paramètre dont vous avez besoin.
6. Pour enregistrer, appuyez sur [🔒] pendant au moins 3 secondes.

ⓘ Si vous appuyez sur [⏻] après avoir sélectionné le réglage souhaité, l'appareil s'éteint sans l'enregistrer.

12.1.1 Restaurer les paramètres d'usine

ⓘ L'appareil doit être en mode réglage. *Voir la section «Configuration des paramètres».*

1. Appuyez sur [🔒] à répétition jusqu'à ce que [c0] clignote sur le panneau de configuration.

2. Pour réinitialiser les réglages aux paramètres d'usine, appuyez sur [Ⓑ] à plusieurs reprises jusqu'à ce que le panneau affiche [1].

ⓘ Si vous ne souhaitez pas restaurer les paramètres, appuyez sur [Ⓑ] à plusieurs reprises jusqu'à ce que le panneau affiche [0].

3. Pour sauvegarder les paramètres, appuyez sur [🔒] pendant au moins 3 secondes.

✔ Un signal acoustique retentit et la plaque s'éteint une fois les réglages terminés

12.1.2 Réglage de la gestion de la puissance

Il est possible de configurer une puissance maximale pour l'appareil, en choisissant parmi différentes plages de puissance.

ⓘ Cet appareil est capable de s'auto-limiter automatiquement pour fonctionner à faible puissance et éviter les surcharges.

ⓘ Il n'est pas nécessaire de placer des ustensiles sur les zones de cuisson.

ⓘ L'appareil doit être en mode réglage. *Voir la section «Configuration des réglages ».*

1. Appuyez sur [🔒] à répétition, jusqu'à ce que [c3] clignote sur le panneau de configuration.

✔ Le panneau de contrôle affiche le niveau de puissance actuel, par exemple [35].

2. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyez sur [Ⓑ] à plusieurs reprises jusqu'à ce que le panneau de contrôle affiche le niveau de puissance désiré.

3. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur [🔒] pendant au moins 3 secondes.

✔ Tous les indicateurs afficheront [-].

ℹ Réglages disponibles :

Symbole	Puissance max. en kW
35	3.5
33	3.3
28	2.8
25	2.5
22	2.2

12.1.3 Contrôle qualité des ustensiles

ℹ L'appareil doit être en mode réglage. *Voir la section «Configuration des réglages».*

1. Appuyez sur [⏻] à répétition, jusqu'à ce que [c4] clignote sur le panneau de configuration
2. Pour accéder à la vérification, appuyez plusieurs fois sur [Ⓑ] jusqu'à ce que le panneau de contrôle affiche [-].
3. Placez l'ustensile sur une zone de cuisson.
4. Appuyez sur le sélecteur de zone de cuisson correspondant pendant au moins 3 secondes, par exemple [⏻].

✔ Après 12 secondes, le panneau de contrôle affiche le niveau de qualité de 0 (faible) à 10 (élevé).

ℹ Plus la valeur numérique est élevée, plus la qualité de l'ustensile est élevée.

5. Pour sortir de la vérification, appuyez sur [⏻] pendant 1 seconde.

ℹ Réglages disponibles

Symbole	Signification
0	La vérification de la qualité n'a pas été effectuée. Par défaut : [0]
-	Vous avez accédé à la vérification.

12.1.4 Activer le signal acoustique

ℹ L'appareil doit être en mode réglage *Voir la section «Configuration des réglages».*

1. Appuyez sur [⏻] à répétition, jusqu'à ce que [c5] clignote dans le contrôle.
2. Pour activer le signal acoustique, appuyez sur [Ⓑ] à répétition jusqu'à ce que le panneau affiche [0].
3. Pour sauvegarder le réglage, appuyez sur [⏻] pendant au moins 3 secondes.

✔ Tous les indicateurs affichent [-].

12.1.5 Désactiver le signal sonore

ℹ L'appareil doit être en mode de réglage. *Voir la section «Configuration des paramètres ».*

1. Appuyez sur [⏻] à répétition, jusqu'à ce que [c5] clignote sur le panneau de contrôle.
2. Pour désactiver le signal sonore, appuyez plusieurs fois sur [Ⓑ] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [1].
3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [⏻] pendant au moins 3 secondes.

✔ Tous les voyants afficheront [-].

12.2 Aperçu des temps d'exploitation prédéterminés

La mise en veille automatique est une fonction de sécurité de votre appa-reil. Celui-ci s'éteint automatique-ment si vous oubliez de l'éteindre pendant la cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut, en fonction du niveau de puissance, sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps en h
1 - 3	8
4 -6	4
7 - 9	2

ⓘ Lorsque l'ustensile de cuisine est retiré, l'appareil cesse immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

13 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre appareil fonctionne correctement, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

13.1 Produits de nettoyage

REMARQUE

L'utilisation de produits de nettoyage inadaptés peut endommager la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'alcool.
- Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre produit de nettoyage est adapté.

13.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne collent en brûlant.

⚠ Avertissement - Risque de brûlures

La chaleur résiduelle peut causer des brûlures.

- Attendez que toutes les parties aient refroidi avant de nettoyer.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil avant qu'il ait refroidi.

⚠ Avertissement - Risque de coupures

Les lames des raclettes de nettoyage pour vitres sont très tranchantes.

- Ne retirez jamais le capot de sécurité d'un grattoir.
- Utilisez les grattoirs pour vitres avec la plus grande prudence.

- Conservez-les toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

REMARQUE

Un nettoyage inapproprié peut endommager la surface de l'appareil.

- Ne laissez jamais de résidus sur l'appareil, car le verre pourrait se tacher.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures ou sucre chaud sur le verre.

13.2.1 Nettoyage de la saleté du quotidien

Comment nettoyer la saleté du quotidien sur le verre, par exemple les empreintes digitales, les marques, les taches de nourriture ou les éclaboussures non sucrées sur le verre.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Appliquez le produit nettoyant tant que la vitre est encore tiède, mais pas chaude.
3. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout.
4. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur [⏻].

13.2.2 Nettoyage des déversements

ⓘ Retirez immédiatement les traces d'éclaboussures et de sucre chaud du verre à l'aide d'une spatule de cuisine ou d'un grattoir en verre adapté aux appareils en céramique.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez toute saleté ou déversement dans une zone froide de l'appareil.
3. Essuyez toute saleté ou éclaboussures avec un torchon à vaisseau ou un essuie-tout.
4. Appliquez un produit nettoyant tant que le verre est encore chaud, mais pas chaud.
5. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.
6. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

13.2.3 Nettoyage du panneau de commande

Comment nettoyer les éclaboussures sur le panneau de commande.

ⓘ Il se peut que l'appareil émette un bip et s'éteigne tout seul, et que les commandes tactiles ne fonctionnent pas tant qu'il y a du liquide dessus. Veille à bien sécher le panneau de commande avant de rallumer l'appareil.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Absorbez le liquide renversé.
3. Nettoyez la zone des commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide.
4. Séchez complètement la zone avec un essuie-tout.
5. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

15 DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil électroménager peut entraîner des erreurs et des pannes. Les tableaux ci-dessous répertorient les causes possibles et les instructions pour résoudre un message d'erreur ou une panne. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et de l'argent, car faire appel au service après-vente peut entraîner des frais.

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas de courant	1. Vérifiez que la carte est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. 2. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans ou autour de votre maison. 3. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne sont pas réactives.	Le verrouillage enfant est activé.	● Désactivez le verrouillage enfant. *Voir la section «Désactiver le verrouillage enfant ».*
Les contrôles prennent beaucoup de temps à réagir	Peut-être y a-t-il de l'eau sur les boutons de commande, ou peut-être utilisez-vous seulement le bout de votre doigt pour appuyer.	1. Assurez-vous que les boutons de commande sont secs 2. Utilisez la pulpe de votre doigt pour les toucher. *Voir la section « Utilisation des commandes tactiles »*
Le verre commence à se rayer	Causée par des ustensiles de cuisine dont les bords sont rugueux	● Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. *Voir la section «Choix des ustensiles »*
	Causée par produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.	● N'utilisez que des produits de nettoyage adaptés. *Voir la section «Nettoyage et entretien »*

Problème	Causes possibles	Solution
Certains ustensiles émettent des bruits de crépitement ou de claquement.	Cela peut être dû à la composition de votre pot (couches de différents métaux qui vibrent de différentes manières).	Il s'agit d'une réaction normale de la batterie de cuisine et non d'un défaut de la table de cuisson.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'une température élevée est utilisée.	Causée par la technologie des plaques chauffantes.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de la chaleur est diminué.
On peut entendre le bruit du ventilateur provenant de la plaque de cuisson.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Elle peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque de cuisson à induction.	C'est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas le courant de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et apparaît [u] sur l'écran.	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle ne convient pas à la plaque de cuisson.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction. *Voir la section «Choix des ustensiles »*
	La plaque à induction ne détecte pas la poêle parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou parce qu'elle n'est pas positionnée correctement au centre.	Placez la poêle au centre et assurez-vous que son fond a la même taille que la zone de cuisson. *Voir la section «Positionnement des ustensiles ».*

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche à l'écran (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie de cuisson).	Erreur technique	1. Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus 2. Débranchez la table de cuisson à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

14.1 Détection des pannes et inspection

L'appareil est équipé d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le bon fonctionnement de divers composants sans avoir à démonter l'appareil ni à le retirer de la surface de travail.

Code d'erreur	Problème	Solution
E 1	Défaut du capteur de température de la plaque céramique : circuit ouvert	◐ Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque vitrocéramique : court-circuit	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E 1	Température élevée du capteur à plaque céramique	1. Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer.

Code d'erreur	Problème	Solution
E3	Défaut du capteur de température de l'IGBT : circuit ouvert	● Remplacez la carte d'alimentation.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT : court-circuit	
C2	Température élevée de l'IGBT	1. Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer. 3. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. 4. Si le ventilateur ne fonctionne pas correctement, remplacez-le.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	1. Vérifiez si l'alimentation électrique fonctionne correctement. 2. Une fois que c'est le cas, appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	1. Rebranchez la carte d'affichage à la carte d'alimentation. 2. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.
EF	Erreur de dépassement	1. Vérifiez s'il y a de l'eau dans la zone de travail. 2. S'il y a de l'eau dans la zone de travail, essuyez-la et séchez-la.

14.2 Problèmes spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas de courant	Vérifiez que la fiche est bien branchée et que la prise électrique fonctionne.
	Problème de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	Carte d'alimentation accessoire endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation fournie.
	L'écran d'affichage est endommagé.	Remplacez l'écran d'affichage.
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'écran LED ne fonctionne pas	L'écran d'affichage est endommagé.	Remplacez l'écran d'affichage.
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne commence pas à chauffer.	Surchauffe de la plaque.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées et sorties d'air sont peut-être obstruées.
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne ; si ce n'est pas le cas, vous devez le remplacer.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation fournie.

Erreur	Problème	Solution
L'appareil s'arrête brusquement pendant son fonctionnement et « u » clignote à l'écran.	Poêle inadaptée	● Utilisez la casserole adaptée. *Voir la rubrique « Choix des ustensiles ».*
	Le diamètre de la marmite est trop petit	
	La carte s'est surchauffée	1. Attendez que l'appareil revienne à sa température normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour réinitialiser l'appareil.
	Circuit de détection de poêle endommagé	● Remplacez la carte d'alimentation fournie.
Sur les zones de cuisson situées du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone), « u » s'affiche à l'écran.	La carte d'alimentation et l'écran présentent un problème de connexion.	● Vérifiez la connexion.
	La section de communication de la carte d'affichage est endommagée	● Remplacez la carte d'alimentation fournie.
	La carte principale est endommagée.	● Remplacez la carte d'alimentation fournie.
Le moteur du ventilateur fait un bruit bizarre.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	● Remplacez le ventilateur.

ⓘ Le tableau ci-dessus présente les causes et les solutions des pannes les plus courantes. Ne démontez jamais l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque et tout dommage à la plaque à induction.

15 INSTALLATION DU PRODUIT

- Veuillez lire attentivement ces instructions d'installation.
- Seul un technicien agréé est habilité à effectuer le raccordement de l'appareil.
- Une installation, une ouverture, un raccordement ou un montage incorrects peuvent entraîner l'annulation de la garantie du produit. Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention.
- Après l'installation, assurez-vous que l'utilisateur n'ait pas accès aux composants électriques ni au câble d'alimentation de la plaque.
- N'utilisez jamais cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule.

16.1 Installation sécurisée de l'appareil

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes lors de l'installation de l'appareil.

⚠ Avertissement - Danger : Magnétisme

Les aimants permanents de l'appareil peuvent perturber le fonctionnement des implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- Assurez-vous que les implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.

⚠ Avertissement : risque de blessures

- Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives. Portez toujours des gants de protection.

16.2 Avant d'installer l'appareil

Vérifiez les points suivants avant d'installer l'appareil.

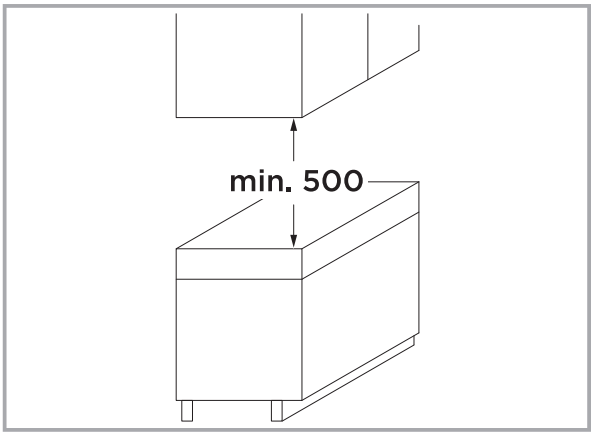
- La surface de travail est plane et aucun élément structurel ne vient entraver l'espace disponible.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit respecter toutes les exigences en matière de distance de sécurité ainsi que les normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant la déconnexion totale du réseau électrique doit être intégré au câblage fixe ; il doit être monté et situé conformément aux normes et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et assurer une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs (de phase) si les normes locales de câblage autorisent cette dérogation aux exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible au client une fois l'appareil installé.
- Consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements municipaux si vous avez des doutes concernant l'installation.
- Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer pour les surfaces murales entourant l'appareil, par exemple des carreaux de céramique.
- N'utilisez pas de bois ni de matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires comme surface de travail afin d'éviter les décharges électriques et les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson, à moins qu'ils ne soient traités.

ⓘ Veuillez tenir compte des informations relatives à la distance entre la hotte aspirante et l'appareil ménager figurant dans les instructions d'installation de la hotte aspirante.

ⓘ Toutes les dimensions indiquées sur les plans sont exprimées en mm

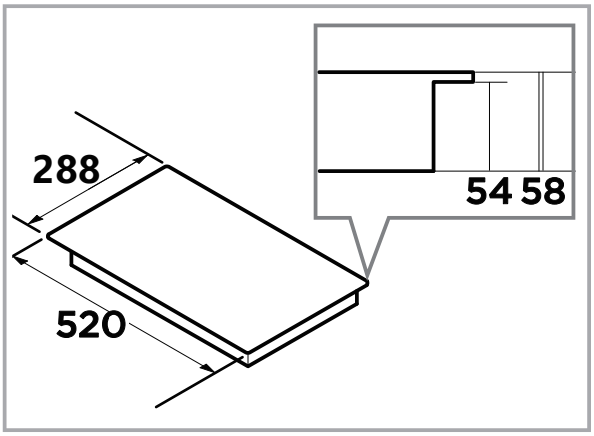
15.3 Distance de sécurité

ⓘ La distance de sécurité entre l'appareil et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 500 mm.



15.4 Dimensions de l'appareil

L'appareil présente les dimensions suivantes.



15.5 Méthodes d'installation

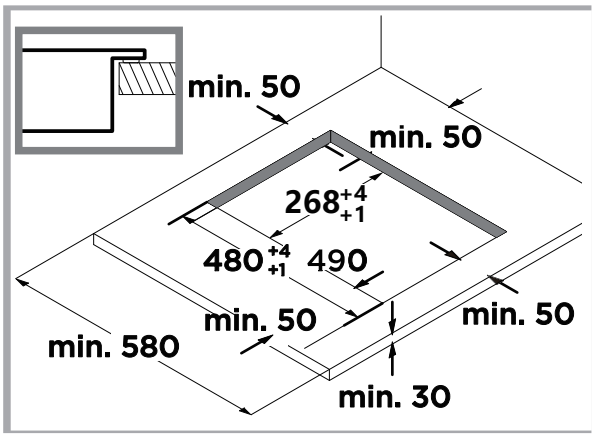
Il existe deux méthodes d'installation. Dans le cas de l'installation standard, l'appareil dépasse du plan de travail. Dans le cas de l'installation à fleur, l'appareil et le plan de travail sont au même niveau.

ⓘ Pour l'installation et l'utilisation, il convient de laisser un espace d'au moins 50 mm autour de l'orifice.

15.5.1 Méthode d'installation standard

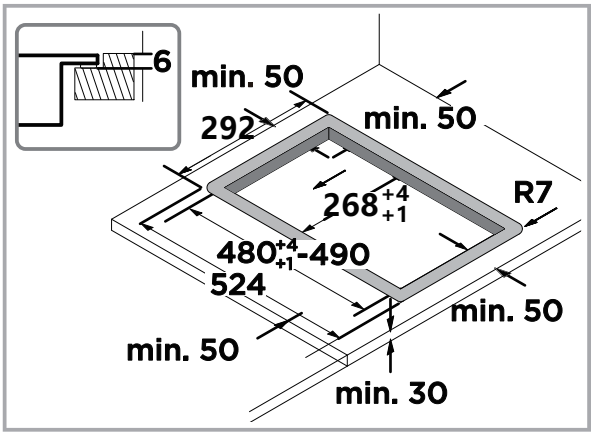
ⓘ Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm.

◐ Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma.

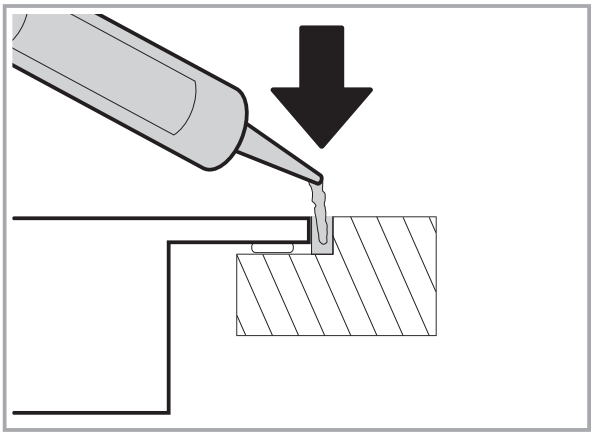


15.5.2 Méthode d'installation à la même hauteur

1. Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma.



2. Assurez-vous que les bords coupés des plans de travail sont bien scellés.

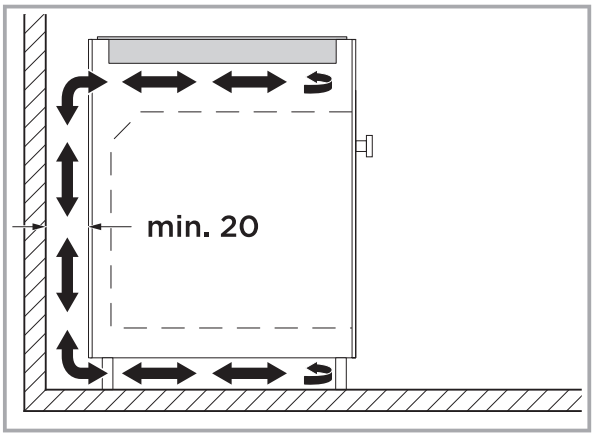


15.6 Ventilation

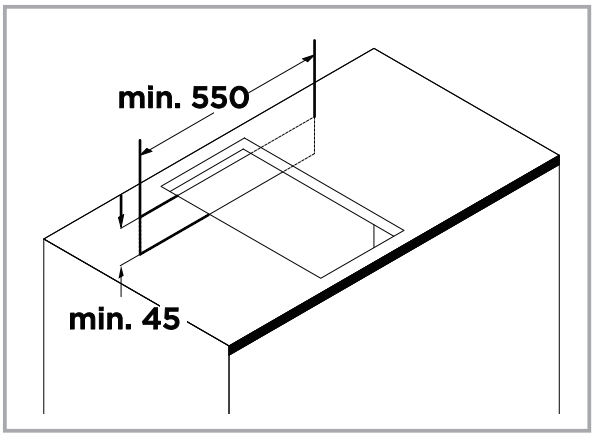
La ventilation à la base de l'appareil nécessite un apport suffisant d'air frais. Par conséquent, si nécessaire, réglez les appareils en conséquence.

ⓘ Dans tous les cas, veillez à ce que l'appareil soit bien ventilé.
ⓘ Assurez-vous que l'appareil fonctionne correctement.

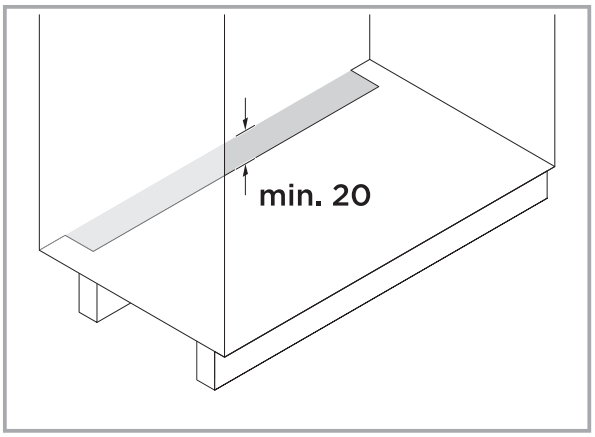
1. Veillez à respecter une distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le mur de la cuisine.



2. Assurez-vous que l'ouverture située en haut à l'arrière de l'appareil n'est pas obstruée.



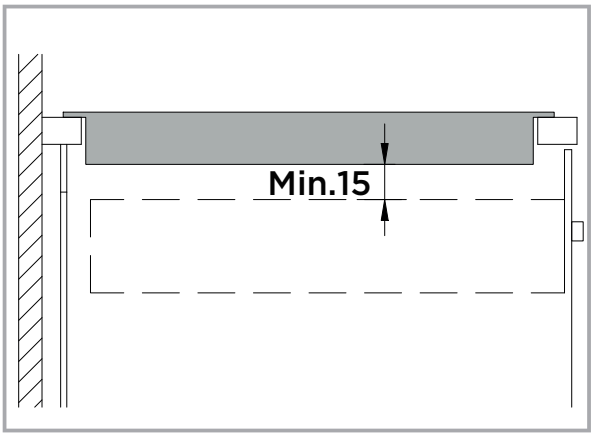
3. Si la distance par rapport à la paroi arrière de l'appareil est inférieure à 20 mm, percez un trou dans la partie inférieure.



ⓘ Ne fermez pas hermétiquement la base inférieure.

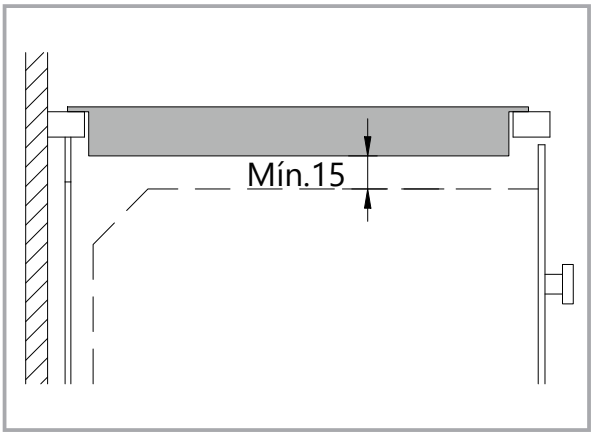
15.6.1 Installation sur un caisson

ⓘ Pour garantir une bonne ventilation, la distance entre le bas de la plaque et le haut du tiroir doit être de 15 mm.



15.6.2 Installation sur un four

ⓘ Pour garantir une bonne ventilation, la distance entre le bas de la plaque et le haut du four doit être de 15 mm.

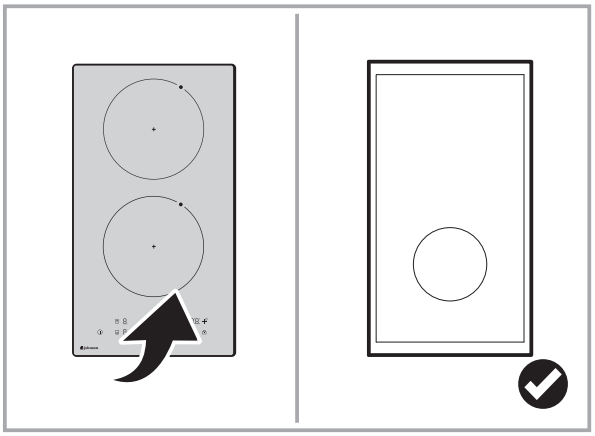


15.7 Mise en place du joint d'étanchéité

Avant d'encastrer l'appareil dans le plan de travail, il faut placer le joint d'étanchéité à l'arrière de la plaque en verre.

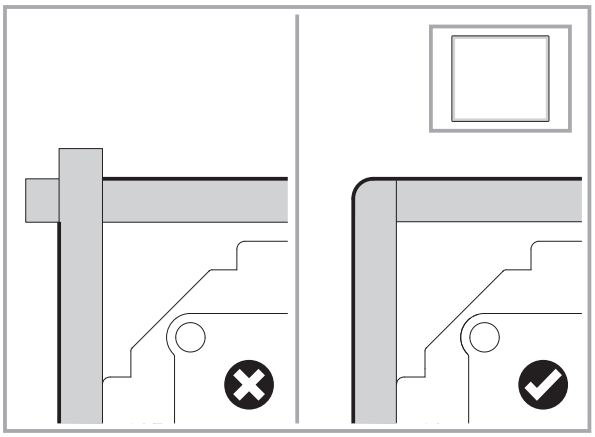
ⓘ L'appareil doit être posé sur une surface stable et plane, par exemple l'emballage.

1. Placez l'appareil à l'envers.



2. Retirez la bande de scellage du sachet auto-scellant et enlevez l'adhésif double face au dos de la bande.
3. Fixez la bande de scellage à l'arrière de l'appareil.

ⓘ La bande d'étanchéité ne doit pas dépasser du bord de la plaque de verre.



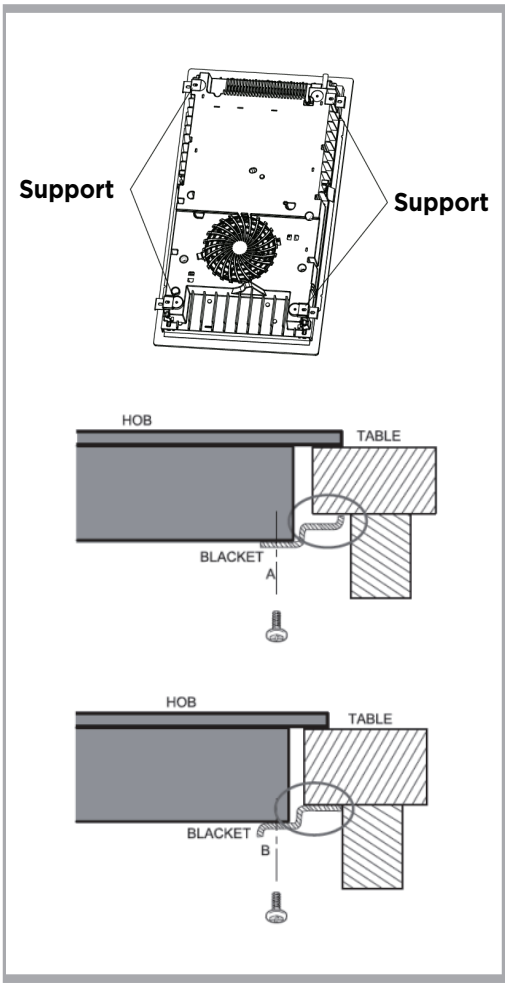
15.8 Emplacement des supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force sur les commandes qui dépassent de la plaque.

15.9 Réglage de la position des supports

Fixez la plaque au plan de travail en vissant les supports situés sur sa face inférieure (voir illustration) après l'installation. Ajustez la position des supports pour les adapter aux différentes épaisseurs du plan de travail.

Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

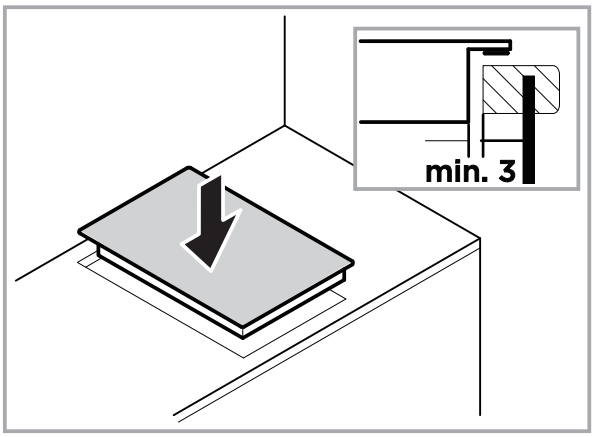


15.10 Installation de l'appareil

ⓘ Des orifices d'aération sont présents tout autour de l'appareil. Veillez à ce que le plan de travail ne bloque pas ces orifices lorsque vous installez l'appareil.

ⓘ La distance de sécurité entre les côtés de l'appareil et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

1. Placez l'appareil.



2. Centrez l'appareil.

15.11 Avertissements

ⓘ La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens spécialisés. N'effectuez jamais l'installation vous-même.

ⓘ L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.

ⓘ La plaque à induction doit être installée de manière à garantir une meilleure dissipation de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.

ⓘ Le mur et la zone de cuisson à induction située au-dessus de la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
ⓘ Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

ⓘ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
ⓘ L'appareil ne peut être raccordé qu'à un réseau électrique dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,288 Ω.

15.12 Raccordement de l'appareil

ⓘ Cet appareil ne doit être raccordé au réseau électrique que par un électricien dûment qualifié.
ⓘ Assurez-vous que l'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de l'appareil.

ⓘ Assurez-vous que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
ⓘ Assurez-vous que les sections des câbles d'alimentation électrique sont adaptées à la charge spéci-fiée sur la plaque signalétique.
ⓘ N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher l'appa-reil au réseau électrique, car cela pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.

ⓘ Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en aucun point.

ⓘ Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par le service technique à l'aide d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.

ⓘ Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un interrupteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimal de 3 mm entre les contacts.

ⓘ L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.

ⓘ Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
ⓘ Le câble doit être contrôlé régulièrement et ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.

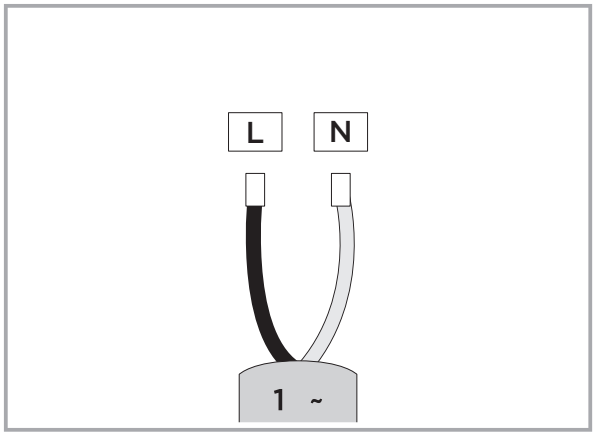
ⓘ La partie inférieure et le câble d'alimentation de l'appareil ne sont pas accessibles une fois celui-ci installé.

ⓘ Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation électrique domestique est adaptée sans nécessiter de modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

15.13 Type de raccordement

Cet appareil appartient à la classe de protection 2.

15.13.1 220-240 V 1N~ 16 A



Pos.	Couleur
L	Noir + marron
N	Bleu + gris

15.14 Après l'installation de l'appareil

Vérifiez les points suivants après avoir installé l'appareil.

ⓘ Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs de l'armoire.

ⓘ Assurez-vous qu'il y ait une ventilation adéquate entre l'extérieur de l'armoire et la base de l'appareil.

ⓘ Le client peut facilement accéder à l'interrupteur de mise hors tension.

16 RECETTES

Voici quelques exemples de recettes accompagnées de leurs recommandations de réglage correspondantes.

16.1 Faire fondre du chocolat de couverture

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 16 cm Ø sans couvercle	• 150 g de chocolat noir (55 % de cacao)	• Cuisson : niveau de puissance 1

17.2 Sauce béchamel

Température du lait : 7°C

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 16 cm Ø sans couvercle	• 40 g de beurre • 40 g de farine • 500 ml de lait à 3,5 %de matière grasse • une pincée de sel	1. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et le sel, puis faites chauffer le mélange. • Temps de préchauffage : environ 6 min au niveau de puissance 2 2. Ajoutez le lait et portez à ébullition sans cesser de remuer. • Temps de préchauffage : environ 6,5 min au niveau de puissance 7 3. Une fois que la béchamel commence à bouillir, laisse-la sur le feu encore 2 minutes. • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 2

17.3 Réchauffer et maintenir au chaud un ragoût de lentilles

Recette conforme à la norme DIN 44550
Température initiale : 20°C
Réchauffer sans remuer

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 16 cm Ø avec couvercle	• Quantité : 450 g	• Temps de préchauffage : environ 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 1

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 20 cm Ø avec couvercle	• Quantité : 800 g	• Temps de préchauffage : environ 2,5 min à la puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 1

16.4 Bouillie de riz

Température du lait : 7°C

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 16 cm Ø sans couvercle	• 190 g de riz à grain court • 40 g de sucre • 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse • 1 g de sel	1. Ajoutez les ingrédients au lait et faites chauffer le mélange en remuant constamment. • Temps de préchauffage : environ 8 min au niveau de puissance 8 2. Lorsque le lait atteint environ 95°C, sélectionnez le niveau de puissance recommandé et laissez mijoter pendant environ 50 minutes. • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 2
Marmite de 20 cm Ø sans couvercle	• 250 g de riz à grain court • 120 g de sucre • 1 000 ml de lait à 3,5 % de matière grasse • 1,5 g de sel	• Temps de préchauffage : environ 8 min au niveau de puissance 8 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 2

17.5 Cuisson du riz

Recette conforme à la norme DIN 44550.
Température de l'eau : 20°C

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 16 cm Ø sans couvercle	• 125 g de arroz de grano largo • 300 g de agua • 1 pizca de sal	• Temps de préchauffage : environ 2,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 2

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 20 cm Ø avec couvercle	• 250 g de riz à grains longs • 600 g d'eau • 1 pincée de sel	• Temps de préchauffage : environ 2,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 2

16.6 Cuisson des crêpes

Recette conforme à la norme DIN EN 60350-2.
Température de l'eau : 20 °C

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Poêle de 20 cm Ø sans couvercle	• 55 g de pâte à crêpes	• Temps de préchauffage : environ 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 7

17.7 Cuisson du filet de porc

Température initiale du filet : 7°C

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Poêle de 24 cm Ø sans couvercle	• 3 filets de porc, d'un poids total d'environ 300 g et d'une épaisseur de 1 cm • 15 g d'huile de tournesol	• Temps de préchauffage : environ 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 7

17.8 Faire frire des frites

Ustensile	Ingrédients	Préparation
Marmite de 20 cm Ø sans couvercle	• 200 g de frites surgelées, d'environ 1 cm d'épaisseur • 2 l d'huile de tournesol	• Temps de préchauffage : niveau de puissance 9 jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180°C • Cuisson à feu doux : niveau de puissance 9

17 ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

17.1 Consignes importantes relatives à l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit en fin de vie :

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte le symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. L'appareil usagé doit être rapporté à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour localiser ces points de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



17.2 Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient aucune substance nocive ou interdite mentionnée dans cette directive.

17.3 Informations relatives à l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation environnementale nationale. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères ou d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel se réfèrent à l'état actuel du développement. Les images utilisées sont symboliques et servent uniquement à des fins d'illustration et peuvent ne pas représenter l'aspect réel du produit. En raison d'éventuelles erreurs de composition ou d'impression, ainsi que de la nécessité de procéder à des modifications techniques permanentes, Johnson ne peut être tenu responsable de l'exactitude du contenu de ce manuel. Pour obtenir la version la plus récente de ce document, veuillez vous référer au QR figurant sur les pages de couverture ou à la section Documentation technique de notre site Internet.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

CONTEÚDO

PT

2 Instruções de segurança
9 Especificações
11 Utensílios de cozinha
13 Descrição do produto
16 Antes da primeira utilização
17 Modo de utilização
19 Bloqueio para crianças
20 Modo de pausa
20 Controlo do temporizador
22 Função Booster
22 Teste dos utensílios
23 Ajustes
26 Limpeza e manutenção
28 Resolução de problemas
34 Instalação do produto
41 Receitas
44 Eliminação e reciclagem
45 Garantia

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Utilização prevista

As seguintes instruções de segurança destinam-se a evitar riscos imprevistos ou danos decorrentes de uma utilização insegura ou incorreta do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho no momento da receção para garantir que se encontram intactos e, assim, assegurar um funcionamento seguro. Se detetar algum dano, consulte o seu distribuidor. Tenha em atenção que, por razões de segurança, não é permitido efetuar quaisquer modificações ou alterações no aparelho. O não cumprimento da utilização prevista pode acarretar riscos e a anulação da garantia.

1.1.1 Explicação dos símbolos

Símbolo	Significado
	ATENÇÃO Este símbolo indica um risco de nível médio que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	CUIDADO Este símbolo indica um risco de baixo nível que, se não for evitado, pode resultar em lesões ligeiras ou moderadas.
	NOTA Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, para evitar danos materiais) que não envolvem risco pessoal.
	Este símbolo indica um passo de instruções não numerado.
	Este símbolo indica o resultado de um ou vários passos de instrução anteriores.
	Este símbolo indica uma sugestão ou um conselho.

Leia atentamente estas instruções antes de ligar ou utilizar o aparelho e guarde-as num local de fácil acesso para consulta futura.

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia atentamente este manual antes de utilizar a sua nova placa de indução.

Instalação

Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da tomada principal antes de realizar qualquer operação de manutenção.
- A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações na tomada doméstica só devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode provocar um choque elétrico ou mesmo a morte.

Risco de corte

- A borda inferior da placa é afiada.
- Se não for manuseada com cuidado, pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve colocar nenhum material ou produto inflamável neste aparelho em momento algum.
- Entregue estas informações às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que isso poderá facilitar a mesma.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado seguindo as instruções.
- A instalação do aparelho só pode ser realizada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um interruptor de isolamento que garanta o corte total da corrente.

- A instalação incorreta poderá invalidar qualquer garantia ou reclamações por responsabilidade civil.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por pessoal qualificado, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que estejam sob supervisão e possuam conhecimentos para o utilizar de forma adequada, além de compreenderem os perigos que a sua utilização acarreta. As crianças não devem brincar com o aparelho. Nenhuma criança deve realizar a limpeza e a manutenção do aparelho sem supervisão.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue o aparelho da corrente para evitar choques elétricos, caso se trate de superfícies de vidro cerâmico ou materiais semelhantes que protejam os componentes sob tensão.
- Não devem existir objetos metálicos, como facas, garfos ou colheres, na superfície da placa quando esta estiver ligada.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a placa de cozedura.
- Quando terminar, desligue a zona de cozedura através do seu botão de controlo e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

- Risco de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **CUIDADO**: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados de forma contínua.
- **ATENÇÃO**: A utilização da placa de cozedura sem supervisão quando se utiliza gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio.
- **ATENÇÃO**: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nas zonas de cozedura. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- **ATENÇÃO**: A utilização da placa de cozedura sem supervisão quando se utiliza gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio.
  NUNCA tente apagar um incêndio com água; em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor ignífugo.
  CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados de forma contínua.
  Risco de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **ATENÇÃO**: Utilize apenas protetores de placa concebidos pelo fabricante ou indicados pelo fabricante nas instruções de utilização como adequados, ou ainda os protetores de placa incorporados no próprio aparelho. A utilização de protetores inadequados pode provocar acidentes.

Funcionamento e manutenção

Risco de choque elétrico

- Não utilize a placa se esta estiver partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue-a da corrente e contacte um técnico qualificado.

- Desligue o aparelho da corrente antes de o limpar ou de realizar qualquer manutenção.
- O incumprimento destas recomendações pode provocar um choque elétrico ou mesmo a morte.

Risco para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou implantes elétricos devem consultar o seu médico antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento destas recomendações pode provocar a morte.

Risco devido a superfícies quentes

- Durante a utilização, as partes acessíveis do aparelho podem aquecer o suficiente para provocar queimaduras.
- Nenhuma parte do corpo, roupa ou qualquer outro utensílio de cozinha deve entrar em contacto com o vidro da placa até que a superfície arrefeça.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de que as pegas das frigideiras não roçam outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as crianças afastadas das pegas.
- O incumprimento destas recomendações pode provocar queimaduras.

Risco de corte

- A lâmina afiada do raspador de vidro fica exposta quando se retira a tampa de segurança. Utilize-o com muito cuidado e guarde-o sempre num local seguro e fora do alcance das crianças.
- Se não forem tomadas as precauções necessárias, podem ocorrer lesões ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado. Os derrames podem causar fumo e, se forem de gordura, podem provocar um incêndio.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílio em cima do aparelho.
- Não coloque quaisquer objetos magnetizáveis (como cartões de crédito ou de memória) ou equipamentos eletrónicos (computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize este aparelho para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura, tal como descrito neste manual. Ao retirar as frigideiras após cozinhar, certifique-se de que a zona de cozedura está desligada; não confie na função de deteção de frigideiras da placa.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho nem se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.
- Não coloque objetos que possam despertar o interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças podem apoiar-se na placa de cozedura, o que pode causar-lhes ferimentos graves.
- Não deixe as crianças sem supervisão na área onde se encontra a placa de indução.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter um responsável ou uma pessoa qualificada para as orientar na sua utilização. Deve ensinar-lhes como utilizar o aparelho sem perigo para si próprias ou para o que as rodeia.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho por conta própria. Todas estas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não coloque objetos pesados sobre a placa de indução.

- Não se coloque em pé sobre a placa.
- Não utilize frigideiras com bordas afiadas nem as arraste pela superfície da placa de indução, pois isso poderá riscar a mesma.
- Não utilize esfregões nem outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa de indução, pois podem riscar o vidro.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e similares, tais como:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - casas de campo.
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - estabelecimentos do tipo bed&breakfast.
- **ATENÇÃO**: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Evite tocar nas zonas de cozedura.
- As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho, a menos que estejam sob supervisão contínua.
- Para obter informações sobre a instalação, consulte a secção "Instalação do produto".

2 ESPECIFICAÇÕES

Modelo	JINDU2302
Zonas de cozedura	2 Zones
Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	3500 W
Dimensões do produto (LxPxA)	288X520X58mm
Dimensões de encaixe (LxP)	268X480-490mm

O peso e as dimensões são aproximados. Devido ao esforço contínuo para melhorar o produto, as especificações e os designs podem sofrer alterações sem aviso prévio.

	Símbolo	Valor	Unidade
Modelo	-	JINDU2302	-
Tipo de aparelho	-	Placa de indução integrada	-
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	-	2	-
Tecnologia de cozedura (zonas de cozedura por indução e placas de cozedura, zonas de cozedura por radiação, placas de cozedura de material sólido)	-	Cozedura por indução	-
Diâmetro da superfície útil da zona de cozedura	Ø	Frontal: 180	mm
Diâmetro da superfície útil da zona de cozedura	Ø	Traseira: 180	mm

	Símbolo	Valor	Unidade
No caso das zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura com aquecimento elétrico, arredondados aos 5 mm mais próximos	A x L	/	mm
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Frontal: 179.6	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Traseira: 182.7	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	/	Wh/kg
Consumo energético do tabuleiro de cozedura	EC[2)]	181.2	Wh/kg
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Frontal: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Trasera: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	/	W
1) fogão elétrico 2) placa elétrica			

Se não for realizada qualquer operação após ligar o aparelho, este entrará automaticamente no modo de desligamento no prazo de 1 minuto; o consumo energético neste modo é de 0,3 W.

Dados determinados em conformidade com a norma EN 60350-2 e com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão.

3 UTENSÍLIOS DE COZINHA

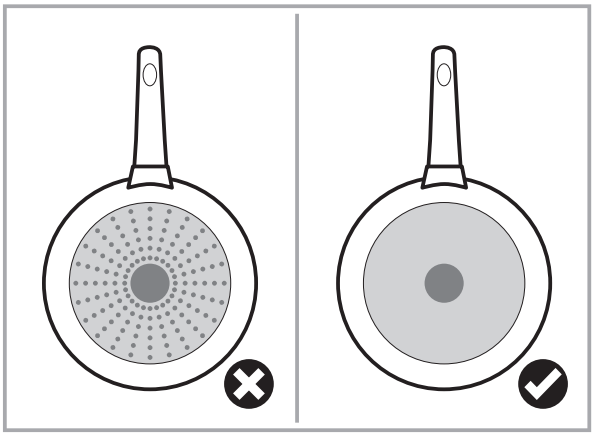
A qualidade dos utensílios de cozinha influencia consideravelmente a eficiência e a qualidade do processo de cozedura.

3.1 Seleção de utensílios

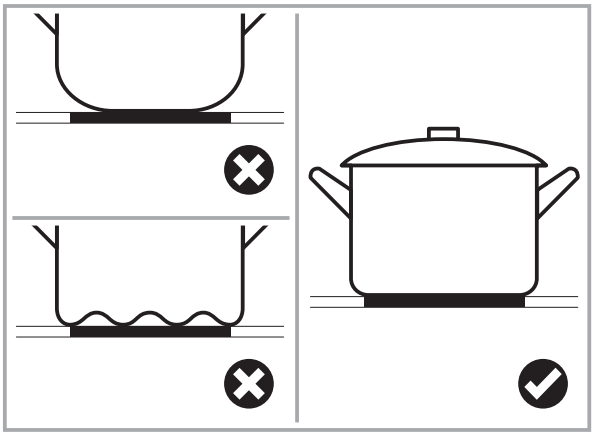
NOTA

A utilização de utensílios de cozinha inadequados pode danificar o aparelho ou provocar avarias.

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozedura por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base do recipiente.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base ferromagnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do utensílio, apenas a zona ferromagnética será aquecida. É possível que o resto da base não atinja a temperatura necessária para cozinhar.
- Se a superfície ferromagnética não for homogénea, mas contiver outros materiais, como o alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a deteção dos utensílios de cozinha.
- O fundo riscado dos utensílios de cozinha e as suas bordas afiadas podem riscar a superfície de vidro.
- Mantenha o aparelho limpo para evitar riscos.
- Os utensílios de cozinha com uma base não homogénea podem não ser detetados.



- Não utilize utensílios de cozinha com base curvada ou bordas irregulares.



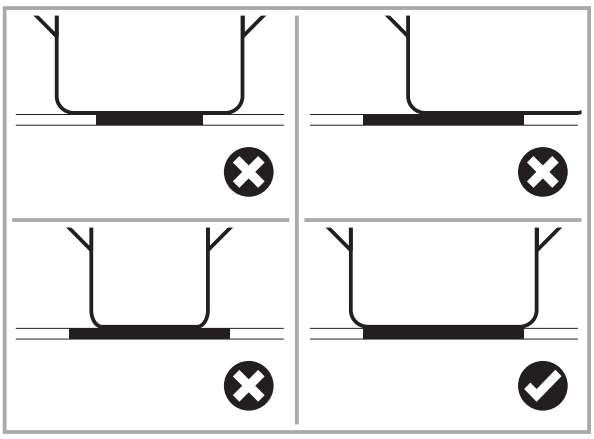
3.2 Localização dos utensílios

Coloque sempre os utensílios de cozinha no centro da zona de cozedura.

A utilização de panelas e frigideiras ligeiramente mais largas pode ajudar a maximizar a eficiência energética. Se utilizar panelas e frigideiras mais pequenas, a eficiência poderá ser inferior à esperada.

1. Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, que assenta bem sobre o vidro e que tem o tamanho recomendado para a zona de cozedura.
   Consulte a secção "Zonas de cozedura"
2. Utilize utensílios de cozinha cujo diâmetro se encontre dentro do intervalo recomendado para a zona de cozedura selecionada.

Consulte a secção “Zonas de cozedura”

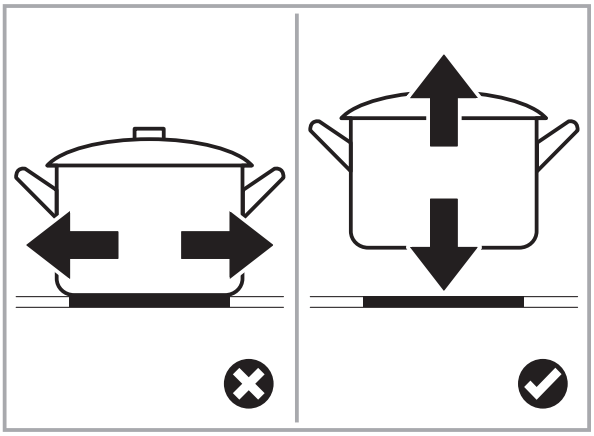


3.3 Deslocamento do utensílio

NOTA

Uma utilização incorreta pode danificar o aparelho ou provocar avarias.

- Retire sempre os utensílios de cozinha do vidro. Não os deslize, pois isso pode riscar o vidro.



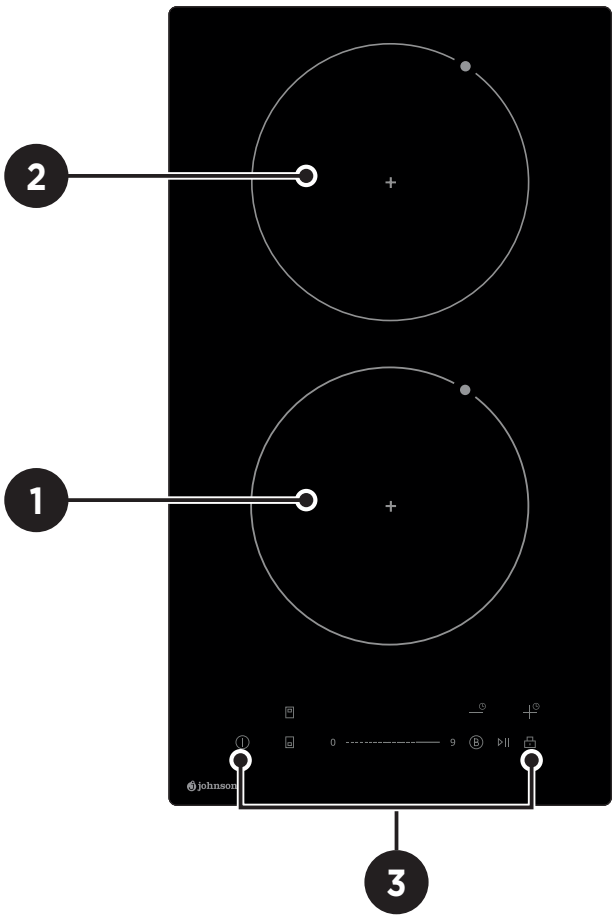
3.4 Detecção de frigideiras

Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados para indução, testando-os. *Consulte a secção “Teste dos utensílios”.*

Se for deixado sobre o aparelho um recipiente de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, de alumínio), ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, uma faca, um garfo ou uma chave), o aparelho entra automaticamente no modo de espera no prazo de 1 minuto.

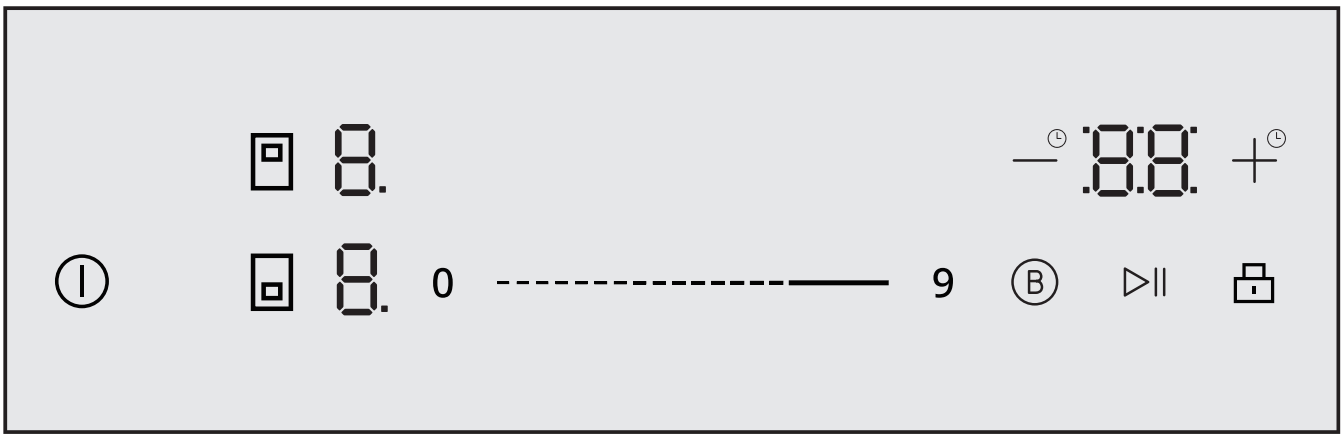
4 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição geral do aparelho e dos seus componentes:



Pos.	Significado	Potência máxima em W	Ø mm
1	Zona de cozedura frontal	1800/2000	180
2	Zona de cozedura traseira	1800/2000	180
3	Painel de controlo	-	-

4.1 Painel de controlo



Símbolo	Significado
	On/Off
	Pausar
	Seletor da zona traseira
	Seletor da zona frontal
	Reguladores de tempo
	Boost
0 9	Reguladores de potência
	Bloqueio para crianças

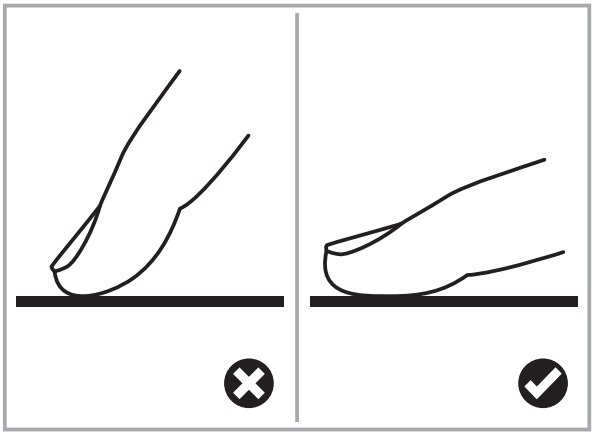
ⓘ Todas las imágenes de este manual sirven solo con fines ilustrativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración, prevalecerá el objeto real.

4.1.1 Utilização dos comandos táteis

ⓘ Os comandos respondem ao toque, pelo que não é necessário exercer pressão.

ⓘ Certifique-se de que os comandos estão sempre limpos e secos e de que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a tapá-los. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o manuseamento dos comandos.

Use a parte macia da ponta do dedo, não a ponta.



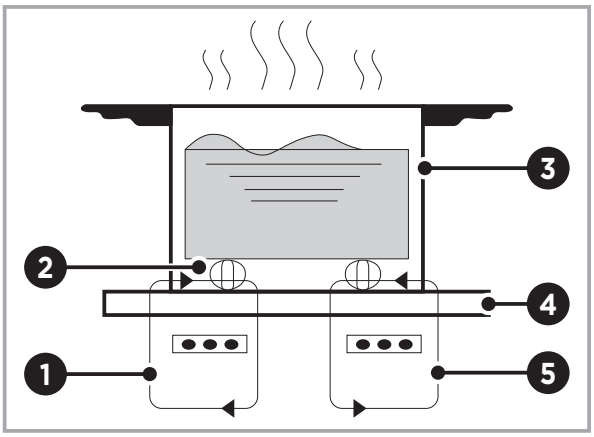
O aparelho emite um sinal sonoro sempre que é registado um toque.

4.2 Cozedura por indução

O sistema de cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica.

Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente nos utensílios de cozinha, em vez de o fazerem de forma indireta, aquecendo a superfície de vidro.

ⓘ O vidro aquece apenas porque os utensílios de cozinha acabam por o aquecer.

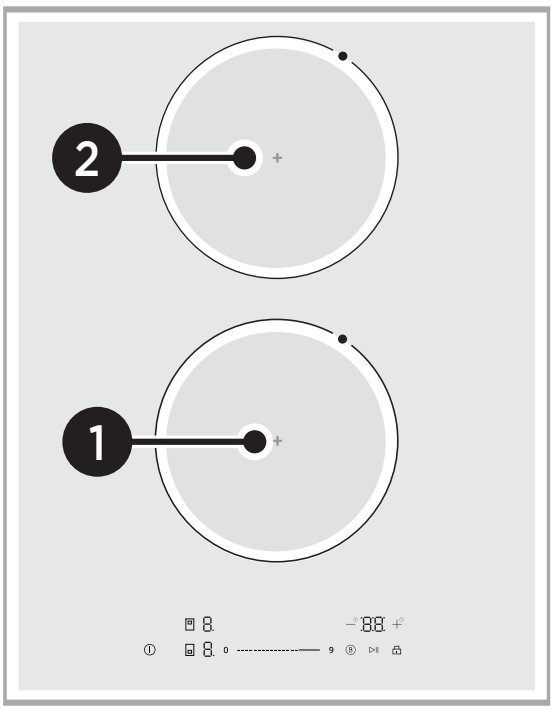


Pos.	Significado
1	Correntes induzidas
2	Circuito magnético
3	Panela de ferro
4	Placa de vidro cerâmico
5	Bobina de indução

4.3 Zonas de cozedura

As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até certo ponto, ao diâmetro dos utensílios de cozinha.

ⓘ Para obter o máximo rendimento do seu aparelho, a base dos utensílios de cozinha deve ter um diâmetro mínimo compatível com a zona de cozedura correspondente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	180	140-180
2	180	140-180

4.4 Indicador de calor residual

Cada zona de cozedura dispõe de um indicador de calor residual.

ⓘ O indicador apaga-se quando a superfície arrefece até atingir uma temperatura que permite tocá-la sem perigo.

ⓘ Não toque na zona de cozedura até que o indicador de calor residual se apague.

Símbolo	Signficado
H	A placa de cozedura está muito quente.
h	A placa de cozedura está quente.

ⓘ Também pode aproveitar o calor residual para poupar energia.
ⓘ Se quiser aproveitar o calor residual, coloque outro recipiente sobre a zona de cozedura que ainda esteja quente.

5 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções, em especial as instruções de segurança.

5.1 Limpeza inicial do aparelho

1. Retire todas as películas protetoras e autocolantes.
2. Retire quaisquer restos de embalagem da superfície do aparelho.
3. Limpe a superfície com um pano húmido.

ⓘ Para mais informações sobre limpeza e manutenção: *consulte a secção "Limpeza e manutenção".*

6 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

6.1 Ligar o aparelho

Para ligar o aparelho, prima [⏻].

O sinal sonoro soa uma vez e todos os ecrãs mostram [-] ou [--].

O aparelho está em modo de espera.

Pode desativar o sinal sonoro nas definições. *Consulte a secção "Definições".*

6.2 Desligar o aparelho

Para desligar o aparelho, prima [⏻].

6.3 Ajuste do nível de potência

Se não selecionar um nível de potência no prazo de 1 minuto, o aparelho desligar-se-á automaticamente. *Consulte a secção "Ligar o aparelho".*

Pode alterar a configuração de potência a qualquer momento durante a cozedura.

Para selecionar um nível de potência, prima os botões de regulação da potência [0 ····· 9].

6.4 Tabela de cozedura, conselhos de cozedura, níveis de potência e o seu significado

A tabela indica qual o nível de potência adequado para cada alimento. Os tempos de cozedura podem variar consoante o tipo, o peso, a espessura e a qualidade do alimento.

Experimente o aparelho para descobrir as configurações que melhor se adaptam às suas necessidades.

Nível	Objetivo e prato	Tempo em min	Dicas
1	**Derreter:** chocolate, manteiga, mel	15 - 30	Mexa de vez em quando.
1 - 2	**Para manter o calor:** molho holandês	15 - 45	Junte 1 ou 2 colheres de sopa de água. Tape a panela.
2 - 3	**Cozinhar alimentos delicados:** tortilha, ovos, molhos **Aquecer:** molhos	5 - 15 -	Os baixos níveis de indução permitem ajustar com precisão a temperatura baixa ideal. Utilize uma tampa.
3 - 4	**Cozinhar alimentos delicados:** ovos estrelados **Cozinhar em lume lento:** arroz, massa, batatas	5 - 15 10 - 30	Primeiro, deixe a água ferver em lume forte e, depois, reduza o lume para que ferva em lume brando.

Nível	Objetivo e prato	Tempo em min	Dicas
4 - 5	**Cozedura em lume lento:** batatas, legumes **Cozinhar em guisado:** pratos de guisado, sopas	20 - 60 60 - 120	Adicione algumas colheres de água para cozinhar a vapor. Tape a panela. Não utilize mais de 3 litros de líquido. Se precisar de mais, selecione um nível superior.
4 - 6	**Grelha:** panquecas	5 - 45	Vire-os ao fim de um minuto.
5 - 7	**Guisar:** quantidades superiores a 3 l **Cozedura suave:** salsichas, escalope, cordon bleu, almôndegas	60 - 120 5 - 45	Vire-o ou mexa-o de vez em quando.
7 - 8	**Grelhados:** carne, filetes, hashbrowns, lombo de porco	5 - 10	Vire-o frequentemente para que cozinhe de forma uniforme.
9	**Ferver:** água, massa **Fritar:** carne **Fritar:** batatas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Pré-aqueça os utensílios de cozinha sem óleo e adicione óleo apenas alguns segundos antes de começar a fritar.
Ⓑ	**Cozedura rápida:** maiores quantidades de água	5	Não se recomenda a sua utilização com utensílios de cozinha vazios.

6.5 Começar a cozinhar

1. Para ligar o aparelho, prima [⏻].
2. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Coloque um recipiente adequado sobre a zona de cozedura que pretende utilizar. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*
4. Prima o botão de seleção da zona de cozedura que pretende utilizar, por exemplo, [▣].

✔ O indicador situado junto ao botão de seleção da zona de cozedura pisca, por exemplo [9].

5. Regule o nível de potência. *Consulte a secção "Regulação do nível de potência".*

6.6 Concluir a cozedura

⚠ Atenção: risco de queimaduras

O calor residual pode provocar queimaduras.

- Aguarde até que as zonas de cozedura tenham arrefecido.
- Não toque em nenhuma parte do aparelho até que este tenha arrefecido.

1. Prima o botão de seleção da zona de cozedura que pretende desligar, por exemplo, [▣].
2. Reduza o nível de potência para [0] ou mantenha premido [▣] para desligar a zona de cozedura.

✔ O painel de controlo apresenta [0].

3. Para desligar o aparelho, prima [⏻].

6.7 Dicas de cozinha

⚠ Atenção: risco de incêndio
A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente.

- Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, sobretudo se utilizar a função de potência máxima.
- ℹ Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.
- ℹ A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupar energia, ao reter o calor.
- ℹ Reduza ao mínimo a quantidade de líquido ou gordura para encurtar os tempos de cozedura.
- ℹ Comece a cozinhar em temperatura elevada e baixe-a quando os alimentos estiverem completamente cozidos.

7 BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária, por exemplo, para impedir que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura.

ℹ Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos, exceto [⏻], ficam desativados

ℹ Em caso de emergência, pode sempre desligar o aparelho com [⏻], mas terá de o desbloquear primeiro antes de voltar a utilizá-lo.

7.1 Ativação do bloqueio para crianças

- Para ativar o bloqueio parental, mantenha premido [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Todos os indicadores do aparelho exibirão [L].

7.2 Desativação do bloqueio para crianças

- Para desativar o bloqueio para crianças, mantenha premido [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

8 MODO DE PAUSA

Pode colocar a cozedura em pausa em vez de desligar o aparelho.

ⓘ Ao entrar no modo de pausa, todos os comandos são desativados, exceto [⏻].

ⓘ Em caso de emergência, pode sempre desligar o aparelho premindo [⏻].

ⓘ O aparelho desligar-se-á ao fim de 10 minutos se não sair do modo de pausa.

8.1 Ativação do modo de pausa

▶ Para aceder ao modo de pausa, prima [▷||].

✔ Todos os indicadores do aparelho irão exibir [''].

8.2 Sair do modo de pausa

▶ Para sair do modo de pausa, prima [▷||].

9 CONTROLO DO TEMPORIZADOR

O aparelho dispõe de um temporizador que pode ser utilizado como contagem decrescente e como temporizador de desligamento automático.

9.1 Contagem decrescente

Pode utilizar o temporizador como contagem decrescente.

ⓘ Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo programado terminar.

9.1.1 Utilização da contagem decrescente

ⓘ Não foi selecionada nenhuma zona de cozedura.

ⓘ O aparelho está ligado.

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima o botão de seleção da zona de cozedura, por exemplo, [▣].
2. Prima [—] ou [+] quando o indicador da zona de cozedura não estiver a piscar.

✔ O painel de controlo mostra [10].

✔ Para ajustar a hora, prima [—] ou [+].

ⓘ Prima [—] ou [+] uma vez para reduzir ou aumentar o tempo em 1 minuto.

ⓘ Ao manter premido [—] ou [+], o tempo diminuirá ou aumentará de forma contínua até atingir um número inteiro, momento em que parará brevemente.

✔ Assim que a hora estiver ajustada, a contagem decrescente começará imediatamente.

✔ O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.

✔ Quando o tempo definido tiver decorrido, o painel de controlo exibe [--] e o indicador emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos.

9.1.2 Cancelar a contagem decrescente

▶ Para cancelar a contagem decrescente, prima [—] até o painel de controlo exibir [00], ou mantenha premidos [—] e [+] em simultâneo.

✔ A contagem decrescente é cancelada e o painel de controlo exibe [--].

9.2 Temporizador de desligamento

É possível configurar o temporizador para desligar uma ou várias zonas de cozedura após o tempo definido ter decorrido.

ℹ O temporizador tem uma duração máxima de 99 minutos.

9.2.1 Utilização do temporizador de desligamento

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima o botão de seleção da zona de cozedura, por exemplo [▣].
2. Prima [—] ou [+] imediatamente.

✔ O painel de controlo apresenta [10].

3. Para ajustar a hora, prima [—] ou [+].

ℹ Prima [—] ou [+] uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.

ℹ Se mantiver premido [—] ou [+], o tempo diminuirá ou aumentará continuamente até atingir um número inteiro, momento em que parará brevemente.

✔ Assim que a hora estiver ajustada, a contagem decrescente começará imediatamente.

✔ O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.

✔ O símbolo [•] situado junto ao indicador de potência acende-se a vermelho.

✔ Assim que o tempo programado terminar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.

ℹ As restantes zonas de cozedura continuarão a funcionar se já estivessem ligadas anteriormente.

ℹ Para programar o temporizador de desligamento de mais zonas de cozedura, repete o processo ativando outras zonas de cozedura.

9.2.2 Cancelar o temporizador de desligamento

▶ Para cancelar o temporizador de desligamento, prima [—] até que o painel de controlo exiba [00], ou mantenha premidos [—] e [+] ao mesmo tempo.

✔ O temporizador de desligamento é cancelado e o painel de controlo apresenta [--].

10 FUNÇÃO BOOSTER

A função Booster aquece os recipientes mais rapidamente do que na potência máxima.

ⓘ Esta função está disponível em qualquer zona.

ⓘ A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.

ⓘ Se a configuração original fosse [0], o nível será ajustado para [9] após 5 minutos.

ⓘ Para evitar sobrecargas, o aparelho reduz automaticamente a potência das zonas previamente configuradas, dando prioridade à função Booster quando esta é ativada.

10.1 Ativar a função Booster

1. Prima o botão de seleção de zona, por exemplo, [⊡].
2. Prima o botão Boost [Ⓑ].

✔ O indicador da zona de cozedura exibirá [b] e o nível de potência atingirá o máximo.

10.2 Cancelar a função Booster

Prima o botão de seleção da zona para a qual pretende desativar a função Boost, por exemplo, [⊡].

2. Ajuste os controlos de regulação de de potência [0 ····· 9] para o nível pretendido.

✔ A zona de cozedura voltará à sua configuração original.

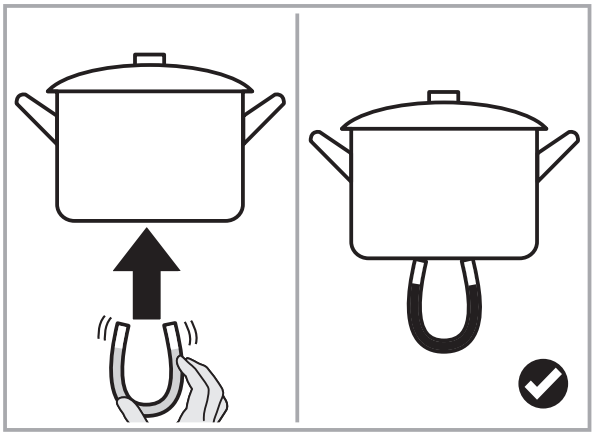
11 TESTE DOS UTENSÍLIOS

Antes de verificar, certifique-se de que o tamanho da base corresponde à zona de cozedura que vai utilizar. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*

11.1 Verificação dos utensílios com um íman

Pode verificar se os seus utensílios são adequados com a ajuda de um íman.

◐ Aproxime um íman da base do recipiente.



✔ Se o íman for atraído, o utensílio é adequado para fogões de indução.

11.2 Verificação dos utensílios sem íman

1. Encha com 250 ml de água o utensílio que pretende verificar.
2. Inicie a cozedura. *Consulte a secção "Iniciar a cozedura".*
3. Verifique se [u] está a piscar no painel de controlo.

✔ Se [u] não piscar no painel de controlo e a água aquecer, o aparelho está em boas condições.

✔ Se [⊔] piscar no painel, o utensílio não é adequado e a placa não aquecerá.

ⓘ Se não colocar um utensílio adequado sobre a zona dentro de 1 minuto, [⊔] desaparecerá automaticamente.

ⓘ Este aviso é apresentado no painel pelos seguintes motivos:

- Não foi colocado um utensílio adequado na zona correta.
- O utensílio que está a utilizar não é adequado para indução. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*
- O utensílio é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de cozedura. *Consulte a secção "Colocação de utensílios".*

12 AJUSTES

Pode definir várias configurações de acordo com as suas necessidades.

12.1 Definição das configurações

ⓘ Para começar, o aparelho deve estar desligado.

ⓘ Configure as definições nos 15 segundos seguintes ao ligar o aparelho. Se passarem 15 segundos sem interação do utilizador, o aparelho desliga-se e terá de repetir o processo.

ⓘ Após 30 segundos sem interação do utilizador, o aparelho sai das definições sem guardar as alterações.

ⓘ Para configurar qualquer parâmetro, a placa deve estar no modo de configuração.

ⓘ Para aceder ao modo de ajuste, prima [⏻] uma vez e, em seguida, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Todos os indicadores irão mostrar [L].

2. Prima [Ⓑ] durante pelo menos 3 segundos.

✔ O painel de controlo exibe [c] no indicador frontal e [L] desaparece.

3. Prima [Ⓑ].

✔ [c3] começará a piscar no painel de controlo

✔ O aparelho está no modo de ajuste.

4. Prima [🔒] repetidamente até que o painel de controlo exiba a configuração pretendida.

ⓘ Configurações disponíveis:

Símbolo	Significado
c0	Restaurar as definições de fábrica
c3	Ajuste da gestão de potência
c4	Controlo de qualidade dos utensílios
c5	Ajustes dos sinais sonoros

5. Prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo exiba a configuração pretendida.
6. Para guardar, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

ⓘ Se premir [⏻] depois de selecionar a configuração pretendida, o aparelho desligar-se-á sem guardar a configuração.

12.1.1 Repor as definições de fábrica

ⓘ O aparelho deve estar no modo de configuração. *Consulte a secção "Configuração dos parâmetros".*

1. Prima [🔒] repetidamente até que [c0] comece a piscar no painel de controlo
2. Para repor as definições para os valores de fábrica, prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo exiba [1].

ⓘ Se não pretender restaurar as definições, prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo exiba [0].

3. Para guardar as definições, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Será emitido um sinal sonoro e o painel desligar-se-á assim que as configurações estiverem concluídas.

12.1.2 Ajuste da gestão de potência

É possível configurar um nível máximo de absorção de potência para o aparelho, escolhendo entre diferentes intervalos de potência.

ⓘ Este aparelho é capaz de se autolimitar automaticamente para funcionar a uma potência mais baixa e evitar sobrecargas.

ⓘ Não é necessário colocar nenhum utensílio nas zonas de cozedura.

ⓘ O aparelho deve estar no modo de ajuste. *Consulte a secção "Configuração dos ajustes".*

1. Prima [🔒] repetidamente, até que [c3] comece a piscar no painel de controlo.

✔ O painel de controlo mostra o nível de potência atual, por exemplo, [35].

2. Para ajustar o nível de potência, prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo mostre o nível de potência pretendido
3. Para guardar as definições, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Todos os indicadores irão apresentar [-].

ℹ Configurações disponíveis:

Símbolo	Potência máx. em kW
35	3.5
33	3.3
28	2.8
25	2.5
22	2.2

12.1.3 Controlo de qualidade dos utensílios

ℹ O aparelho deve estar no modo de ajuste. *Consulte a secção "Configuração dos ajustes".*

1. Prima [🔒] repetidamente, até que [c4] comece a piscar no painel de controlo.
2. Para aceder ao teste, prima [Ⓑ] repetidamente, até que o painel de controlo exiba [=].
3. Coloque o utensílio numa zona de cozedura.
4. Prima o seletor da zona de cozedura correspondente durante, pelo menos, 3 segundos, por exemplo, [▣].

✔ Após 12 segundos, o painel de controlo apresenta o nível de qualidade de 0 (baixo) a 10 (alto).

ℹ Quanto mais elevado for o valor numérico, maior será a qualidade do utensílio.

5. Para sair do modo de verificação, prima [⏻] durante 1 segundo.

ℹ Configurações disponíveis

Símbolo	Significado
0	Não passou na verificação de qualidade. Por predefinição: [0]
=	Aceitou a verificação.

12.1.4 Ativar o sinal sonoro

ℹ O aparelho deve estar no modo de ajuste. *Consulte a secção "Configuração dos ajustes".*

1. Prima [🔒] repetidamente, até que [c5] comece a piscar no painel de controlo.
2. Para ativar o sinal sonoro, prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo exiba [0].
3. Para guardar a configuração, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Todos os indicadores irão apresentar [-].

12.1.5 Desativar o sinal sonoro

ℹ O aparelho deve estar no modo de ajuste. *Consulte a secção "Configuração dos ajustes".*

1. Prima [🔒] repetidamente, até que [c5] comece a piscar no painel de controlo.
2. Para desativar o sinal sonoro, prima [Ⓑ] repetidamente até que o painel de controlo exiba [1].
3. Para guardar a configuração, prima [🔒] durante, pelo menos, 3 segundos.

✔ Todos os indicadores irão apresentar [-].

12.2 Resumo dos tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de segurança do seu aparelho. Este desliga-se automaticamente caso se esqueça de o desligar enquanto cozinha. Os períodos de funcionamento predefinidos, consoante o nível de potência, são apresentados nesta tabela:

Nível potência	Tempo em h
1 - 3	8
4 -6	4
7 - 9	2

ⓘ Quando o utensílio de cozinha é retirado, o aparelho deixa de aquecer imediatamente e desliga-se automaticamente passados 2 minutos.

13 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir o bom funcionamento do seu aparelho, é importante limpá-lo e mantê-lo com cuidado.

13.1 Produtos de limpeza

NOTA

A utilização de produtos de limpeza inadequados pode danificar a superfície do aparelho.

- Não utilize esponjas abrasivas.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham álcool.
- Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza é adequado.

13.2 Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que os resíduos da cozedura fiquem colados ao queimar.

⚠ **Atenção - Risco de queimaduras**

O calor residual pode causar queimaduras.

- Aguarde até que todas as zonas arrefeçam antes de limpar.
- Não toque em nenhuma parte do aparelho antes de este ter arrefecido.

⚠ **Atenção - Risco de cortes**

As lâminas dos raspadores de limpeza para vidro são muito afiadas.

- Nunca retire a tampa de segurança de um raspador.
- Utilize os raspadores para vidro com extremo cuidado.

- Guarde-os sempre num local seguro e fora do alcance das crianças.

NOTA

Uma limpeza inadequada pode danificar a superfície do aparelho.

- Nunca deixe resíduos no aparelho, pois o vidro pode ficar manchado.
- Limpe imediatamente qualquer salpico ou derrame de açúcar quente sobre o vidro.

13.2.1 Limpeza da sujidade do dia-a-dia

Como limpar a sujidade do dia-a-dia do vidro, por exemplo, impressões digitais, marcas, manchas de comida ou salpicos não açucarados no vidro.

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Aplique o produto de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
3. Enxague e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel.
4. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

13.2.2 Limpeza de derrames

- Remova imediatamente os resíduos de salpicos e derrames de açúcar quente do vidro com uma espátula de cozinha ou um raspador para vidro adequado para aparelhos com vidro cerâmico

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o líquido derramado em direção a uma zona fria do aparelho.
3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel.
4. Aplique um produto de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
5. Limpe e seque com um pano limpo ou um pedaço de papel.
6. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

13.2.3 Limpeza do painel de controlo

Como limpar salpicos do painel de controlo.

- É possível que o aparelho emita um sinal sonoro e se desligue automaticamente, e que os controlos táteis não funcionem enquanto houver líquido sobre eles. Certifica-te de que secas bem o painel de controlo antes de ligares novamente o aparelho.

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Absorva o líquido derramado.
3. Limpe a zona dos comandos táteis com uma esponja ou um pano limpo e húmido.
4. Seque bem a zona com um pedaço de papel.
5. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

14 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A utilização do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. As tabelas seguintes apresentam as possíveis causas e as instruções para resolver uma mensagem de erro ou uma avaria. Recomenda-se que leia atentamente as tabelas que se seguem para poupar tempo e dinheiro, uma vez que contactar o serviço técnico pode implicar custos.

Problema	Possíveis causas	Solução
A placa de indução não liga.	Não há corrente	1. Verifique se a placa está ligada à corrente e se está ligada. 2. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou nas imediações. 3. Se já verificou tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	O bloqueio para crianças está ativado.	◐ Desative o bloqueio para crianças. *Consulte a secção "Desativar o bloqueio para crianças".*
Os comandos demoram muito a responder	Pode haver um pouco de água nos botões de controlo, ou talvez esteja a usar apenas a ponta do dedo para premir.	1. Certifique-se de que os botões de controlo estão secos. 2. Toque neles com a ponta do dedo. *Consulte a secção "Utilização dos controlos táteis".*
O vidro começa a ficar riscado	Causado por utensílios de cozinha com bordas ásperas	◐ Utilize utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*
	Utilização de produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	◐ Utilize apenas produtos de limpeza adequados. *Consulte a secção "Limpeza e manutenção".*

Problema	Possíveis causas	Solução
Algumas panelas emitem estalidos ou ruídos	Isso pode ser causado pela composição da sua panela (camadas de diferentes metais que vibram de maneiras diferentes)	ⓘ Trata-se de uma reação normal do utensílio de cozinha e não significa que a placa esteja com defeito.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando se utiliza uma temperatura elevada.	Devido à tecnologia da placa de indução.	ⓘ Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando se reduzir a intensidade do aquecimento.
Ouve-se um ruído do ventilador proveniente do fogão.	Um ventilador no interior da placa de indução foi ativado para impedir que os componentes eletrónicos sobreaqueçam. Este pode continuar a funcionar mesmo que tenha desligado a placa de indução.	ⓘ Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a placa de indução da corrente enquanto o ventilador estiver a funcionar.
A frigideira não aquece e aparece [u] no ecrã.	A placa de indução não reconhece a frigideira porque esta não é adequada para a placa.	◑ Utilize utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*
	A placa de indução não deteta a frigideira porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está bem posicionada no centro.	◑ Coloque a frigideira no centro e certifique-se de que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. *Consulte a secção "Colocação dos utensílios".*

Problema	Possíveis causas	Solução
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, emite um sinal sonoro e é apresentado um código de erro no ecrã (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	1. Anote as letras e os números que apareceram. 2. Desligue a placa de indução da corrente e contacte um técnico qualificado.

14.1 Indicação de avarias e inspeção

O aparelho está equipado com uma função de autodiagnóstico. Através deste teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem necessidade de desmontar o aparelho nem de o retirar da superfície de trabalho.

Código de erro	Problema	Solução
E 1	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica: circuito aberto	◗ Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica: curto-circuito	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica	
E 1	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica	1. Aguarde até que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. 2. Prima [⏻] para reiniciar.

Código de erro	Problema	Solução
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT: circuito aberto	◗ Sustituya la placa de alimentación.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT: curto-circuito	
C2	Temperatura elevada do IGBT	1. Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. 2. Prima [⏻] para reiniciar. 3. Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente. 4. Se o ventilador não estiver a funcionar corretamente, substitua-o.
EL	A tensão de alimentação é inferior à nominal.	1. Verifique se a alimentação elétrica está a funcionar corretamente. 2. Quando estiver, prima [⏻] para reiniciar o aparelho.
EH	A tensão de alimentação é superior à nominal.	
EU	Erro de comunicação	1. Volte a ligar a placa do visor à placa de alimentação. 2. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.
EF	Erro de transbordamento	1. Verifique se há água na área de trabalho. 2. Se houver água na área de trabalho, limpe-a e seque-a.

14.2 Erros específicos e soluções

Falha	Problema	Solução
O LED não acende quando o aparelho está ligado à corrente.	Não há corrente	◑ Verifique se a ficha está bem ligada e se a tomada funciona.
	Falha na ligação entre a placa de alimentação e a placa do visor.	◑ Verifique a ligação.
	Placa de alimentação acessória danificada.	◑ Substitua a placa de alimentação acessória.
	O visor está danificado.	◑ Substitua o painel do visor.
Alguns botões não funcionam, ou o ecrã LED não funciona	O visor está danificado.	◑ Substitua o painel do visor.
O indicador do modo de cozedura aparece, mas o aparelho não começa a aquecer.	Temperatura excessiva da placa.	ⓘ A temperatura ambiente pode estar demasiado elevada. As entradas e saídas de ar podem estar bloqueadas.
	Há algum problema com o ventilador.	Verifique se o ventilador está funcionando; caso contrário, deve substituí-lo.
	A placa de alimentação está danificada.	◑ Substitua a placa de alimentação.

Falha	Problema	Solução
O aquecedor pára repentinamente durante o funcionamento e a letra [u] pisca no ecrã	Frigideira inadequada	◐ Utilize a panela adequada. *Consulte a secção "Seleção de utensílios".*
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.	
	A placa sobreaqueceu	1. Aguarde até que volte à temperatura normal. 2. Prima [⏻] assim que a temperatura tiver baixado, para reiniciar o aparelho.
	Circuito de deteção da frigideira danificado	◐ Substitua a placa de alimentação.
Nas zonas de cozedura do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona), aparece [u] no ecrã.	A placa de alimentação e o ecrã apresentam um erro de ligação.	◐ Verifique a ligação.
	A secção de comunicação do painel do visor está danificada	◐ Substitua a placa do visor.
	A placa principal está danificada.	◐ Substitua a placa de alimentação.
O motor do ventilador faz um ruído estranho.	O motor do ventilador está avariado.	◐ Substitua o ventilador.

ⓘ A tabela anterior descreve as causas e as soluções para as avarias mais comuns. Nunca desmonte o aparelho por conta própria, para evitar riscos e danos na placa de indução.

15 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

ⓘ Leia atentamente estas instruções de instalação.
ⓘ A ligação do aparelho só pode ser efetuada por um técnico autorizado.
ⓘ Uma instalação, abertura, ligação ou montagem incorretas podem implicar a perda da validade da garantia do produto.

ⓘ Desligue a alimentação elétrica antes de realizar qualquer tarefa.
ⓘ Após a instalação, certifique-se de que o utilizador não tenha acesso aos componentes elétricos nem ao cabo de alimentação da placa.
ⓘ Nunca utilize este aparelho em embarcações nem em veículos.

15.1 Instalação segura do produto

Siga estas instruções de segurança ao instalar o aparelho.

⚠ **Atenção - Perigo: Magnetismo**
Os ímanes permanentes do aparelho podem afetar implantes elétricos, como pacemakers ou bombas de insulina.

- Certifique-se de que os implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.

⚠ **Atenção: risco de lesões**

Algumas peças podem ter bordas afiadas.

- Utilize sempre luvas de proteção.

15.2 Antes de instalar o aparelho

Certifique-se do seguinte antes de instalar o aparelho.

ⓘ A superfície de trabalho está nivelada e não existem elementos estruturais que impeçam o cumprimento dos requisitos de espaço.
ⓘ A superfície de trabalho é fabricada com um material resistente ao calor e isolante.
ⓘ Se o aparelho for instalado por cima de um forno, este deve dispor de um ventilador de refrigeração integrado.
ⓘ A instalação deve cumprir todos os requisitos de distância de segurança, bem como as normas e regulamentos aplicáveis.
ⓘ Deve ser incorporado na instalação elétrica fixa um interruptor de isolamento adequado que permita a desconexão total da rede elétrica, montado e localizado de acordo com as normas e regulamentos locais de instalação elétrica.
ⓘ O interruptor de isolamento deverá ser de um tipo homologado e proporcionar uma separação entre contactos de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos (de fase), caso as normas locais de cablagem permitam esta variação dos requisitos).

ⓘ O interruptor de isolamento deverá estar facilmente acessível ao cliente após a instalação do aparelho.

ⓘ Consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos municipais caso tenha dúvidas sobre a instalação.
ⓘ Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar nas superfícies das paredes que rodeiam o aparelho, por exemplo, azulejos de cerâmica.

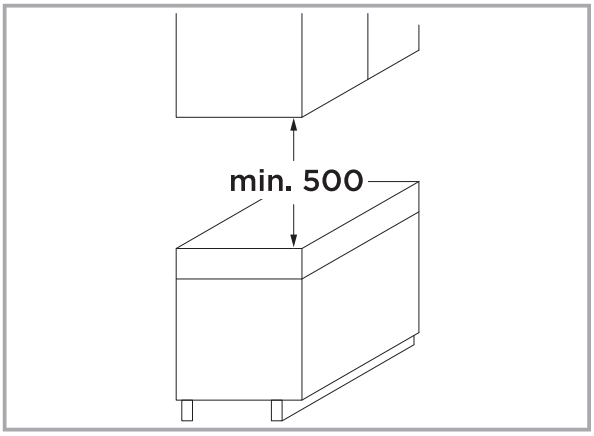
ⓘ Não utilize madeira nem materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes como superfície de trabalho, para evitar descargas elétricas e deformações significativas causadas pela radiação de calor da placa de cozedura, a menos que tenham sido tratados.

ⓘ Tenha em conta as informações relativas à distância entre o exaustor e o aparelho, tal como indicadas nas instruções de instalação do exaustor.

ⓘ Todas as medidas nas plantas estão expressas em mm.

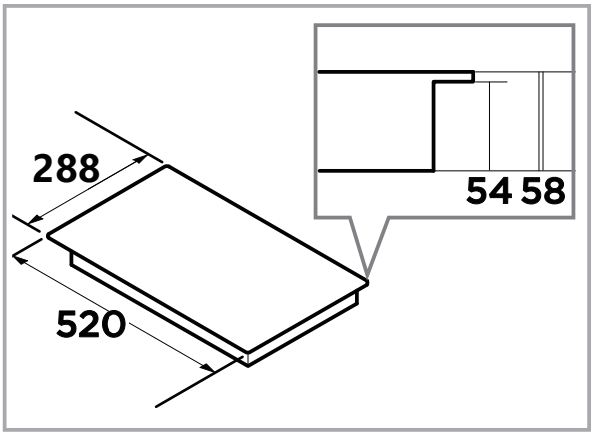
15.3 Distância de segurança

ⓘ A distância de segurança entre o aparelho e o armário situado por cima deste deve ser de, pelo menos, 500 mm.



15.4 Dimensões do aparelho

O aparelho tem as seguintes dimensões.



15.5 Métodos de instalação

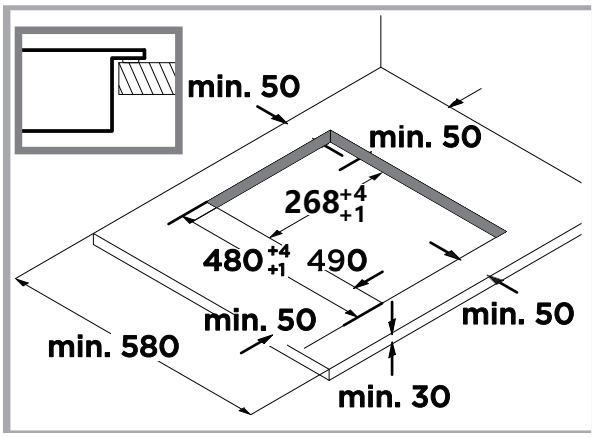
Existem dois métodos de instalação. No método de instalação padrão, o aparelho fica saliente em relação à bancada. Na instalação embutida, o aparelho e a bancada ficam ao mesmo nível.

ⓘ Para efeitos de instalação e utilização, deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício.

15.5.1 Método de instalação padrão

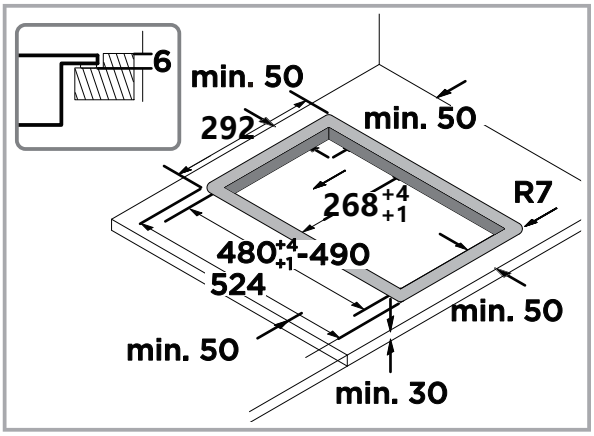
ⓘ Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm.

◐ Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas indicadas no desenho.

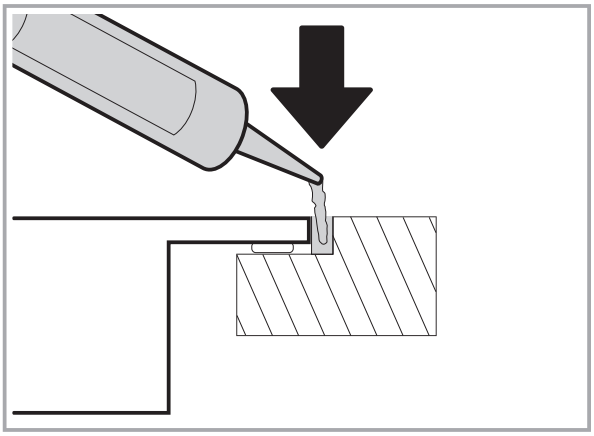


15.5.2 Método de instalação à ras

1. Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas indicadas no desenho.



2. Certifique-se de que as superfícies cortadas das bancadas estão bem vedadas.

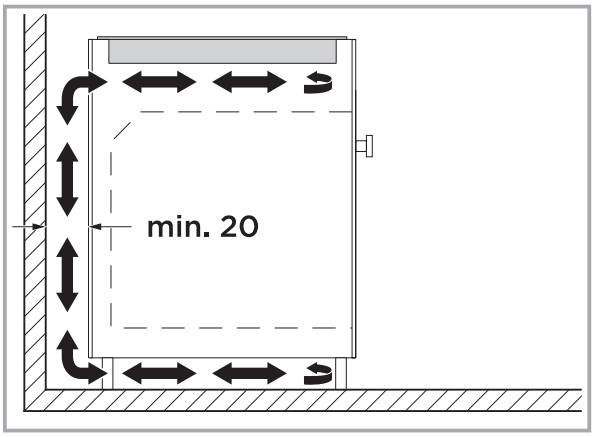


15.6 Ventilação

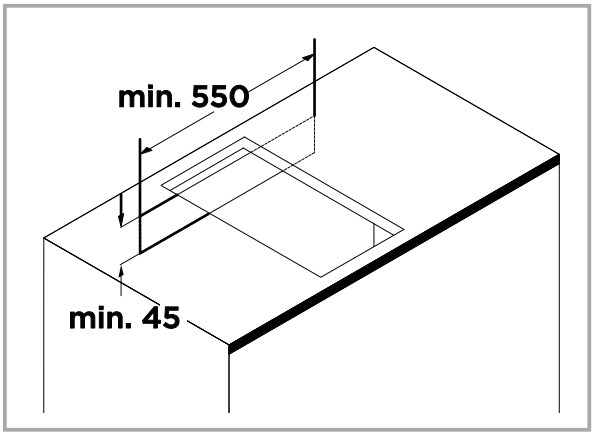
A ventilação na parte inferior do aparelho requer um fornecimento suficiente de ar fresco. Por isso, se necessário, ajuste os aparelhos de forma a garantir isso.

ⓘ E m qualquer caso, certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.
ⓘ Certifique-se de que o aparelho funciona corretamente.

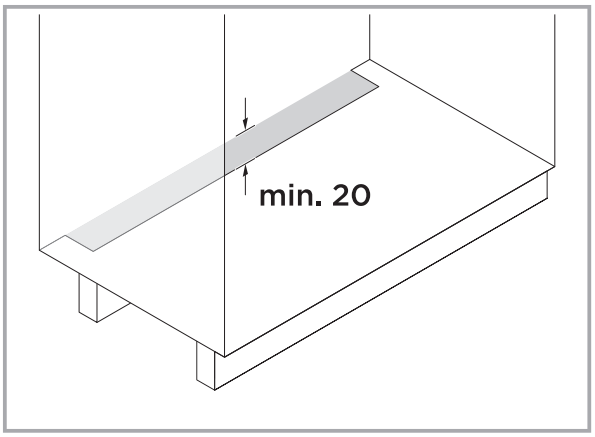
1. Mantenha uma distância mínima entre a parte traseira do aparelho e a parede da cozinha.



2. Certifique-se de que a abertura situada na parte superior traseira do aparelho não está obstruída.



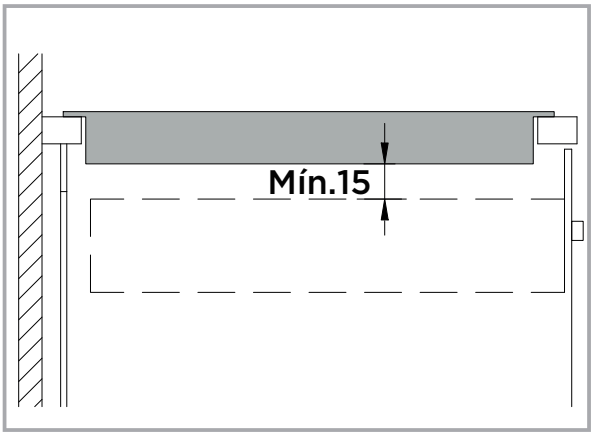
3. Se a distância entre a parte traseira do aparelho e a parede for inferior a 20 mm, faça uma abertura na parte inferior.



ⓘ Não feche hermeticamente a base inferior.

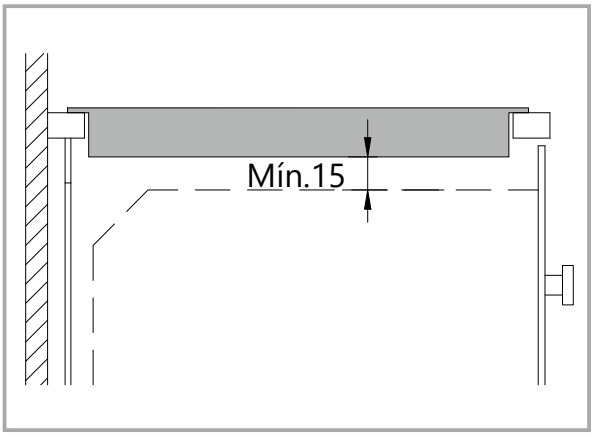
15.6.1 Instalação sobre uma gaveta

ⓘ Para garantir uma boa ventilação, a distância entre a parte inferior da placa e a parte superior da gaveta deve ser de 15 mm.



15.6.2 Instalação sobre um forno

ⓘ Para garantir uma boa ventilação, a distância entre a parte inferior da placa e a parte superior do forno deve ser de 15 mm.

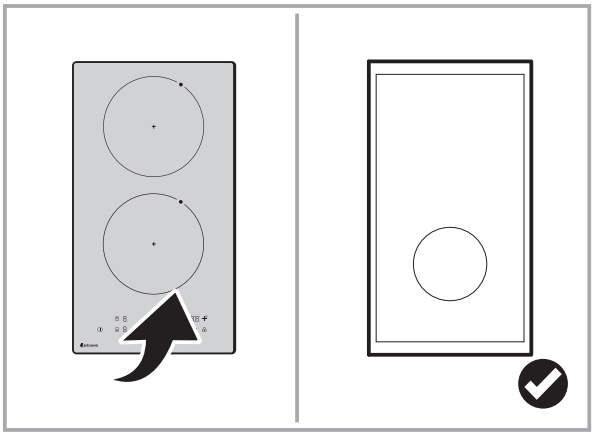


15.7 Colocação da junta de vedação

Antes de encaixar o aparelho na bancada, é necessário colocar a junta de vedação na parte de trás do painel de vidro.

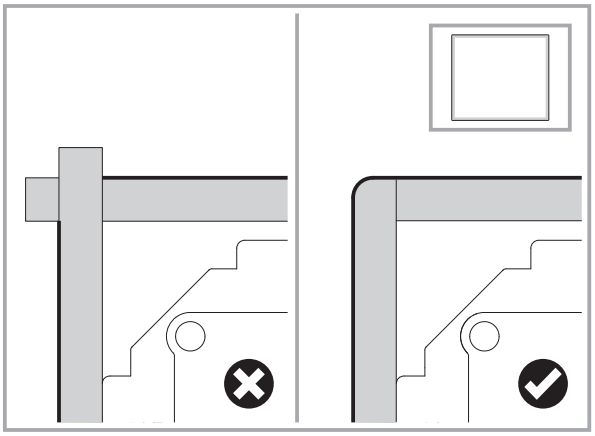
ⓘ O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa, por exemplo, a embalagem.

1. Coloque o aparelho com a parte superior virada para baixo.



2. Retire a fita de vedação do saco autovedação e remova o adesivo de dupla face da parte de trás da fita.
3. Cole a fita de vedação na parte de trás do aparelho.

ⓘ A fita de vedação não deve sobressair da borda da placa de vidro.



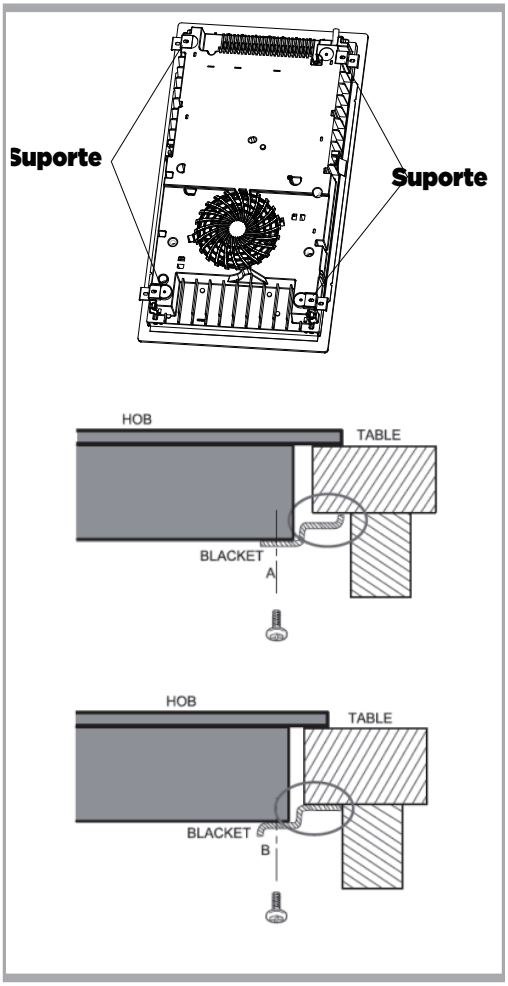
15.8 Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não exerça força sobre os comandos que sobressaem da placa.

15.9 Ajuste da posição dos suportes

Fixe a placa à bancada aparafusando os suportes situados na parte inferior da mesma (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição dos suportes para os adaptar às diferentes espessuras da bancada.

Em nenhuma circunstância os suportes devem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

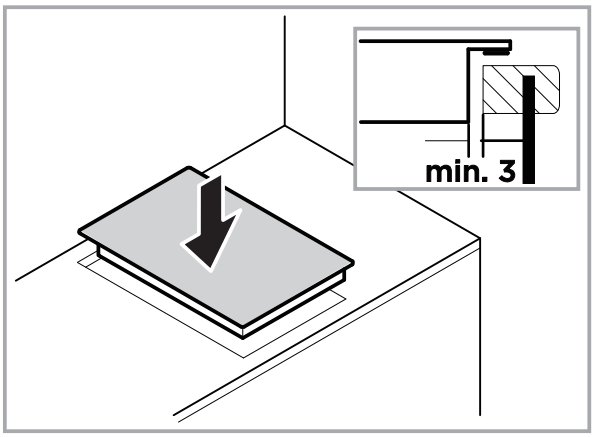


15.10 Instalação do aparelho

ⓘ Existem orifícios de ventilação à volta da parte exterior do aparelho. Certifique-se de que a bancada não tapa esses orifícios ao colocar o aparelho no seu lugar.

ⓘ A distância de segurança entre os lados do aparelho e as superfícies interiores da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.

1. Coloque o aparelho no lugar.



2. Centralize o aparelho.

15.11 Avisos

ⓘ A placa de indução deve ser instalada por pessoal qualificado ou por técnicos. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a instalação por conta própria.

ⓘ O aparelho não deve ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar os componentes eletrónicos do aparelho.

ⓘ A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor dissipação do calor, para aumentar a sua fiabilidade.

ⓘ A parede e a zona de cozedura por indução situada sobre a superfície da mesa devem ser resistentes ao calor.

ⓘ Para evitar quaisquer danos, os laminados e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

ⓘ Não se deve utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

ⓘ O aparelho só pode ser ligado a uma rede elétrica com uma impedância de sistema adequada que não exceda 0,288 Ω.

15.12 Ligação do aparelho

ⓘ Este aparelho só deve ser ligado à rede elétrica por um eletricista devidamente qualificado.

ⓘ Certifique-se de que a instalação doméstica é adequada ao consumo elétrico do aparelho.

ⓘ Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.

ⓘ Certifique-se de que as secções dos cabos de alimentação elétrica são adequadas para a carga especificada na placa de características.

ⓘ Não utilize adaptadores, redutores nem dispositivos de derivação para ligar o aparelho à rede elétrica, uma vez que podem provocar sobreaquecimento e risco de incêndio.

ⓘ O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com nenhuma peça quente e deve ser colocado de forma a que a sua temperatura não ultrapasse os 75°C em nenhum ponto.

ⓘ Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo serviço técnico com ferramentas específicas, para evitar acidentes.

ⓘ Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um interruptor omnipolar com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.

ⓘ O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e de que cumpre as normas de segurança.

ⓘ O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

ⓘ O cabo deve ser inspecionado periodicamente e só deve ser substituído por técnicos autorizados.

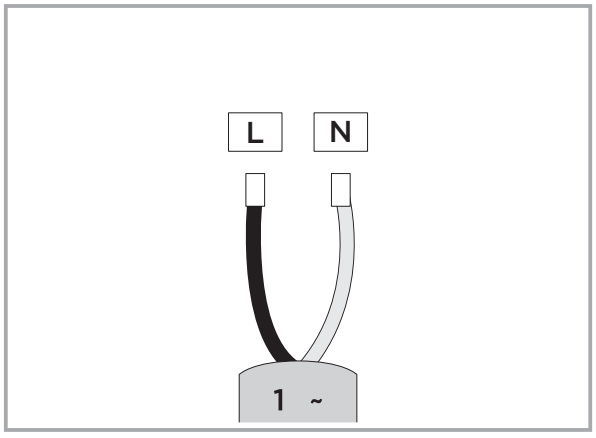
ⓘ A parte inferior e o cabo de alimentação do aparelho não são acessíveis após a instalação.

ⓘ Consulte um eletricista para verificar se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Qualquer alteração deve ser efetuada exclusivamente por um eletricista qualificado.

15.13 Tipo de ligação

Este aparelho corresponde à classe de proteção 2.

15.13.1 220-240 V 1N~ 16 A



Pos.	Cor
L	Castanho
N	Azul

15.14 Após a instalação do aparelho

Verifique o seguinte após a instalação do aparelho.

ⓘ O cabo de alimentação não deve ficar acessível através das portas ou gavetas do armário.
ⓘ Certifique-se de que existe uma ventilação adequada desde o exterior do armário até à base do aparelho.
ⓘ O cliente pode aceder facilmente ao interruptor de desligamento.

16 RECEITAS

Os exemplos que se seguem são receitas com as respetivas recomendações de ajuste.

16.1 Derreter chocolate de cobertura

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 16 cm Ø sem tampa	• 150 g de chocolate preto (55 % de cacau)	• Cozedura: Nível de potência 1

16.2 Molho bechamel

Temperatura do leite: 7°C

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 16 cm Ø sem tampa	• 40 g de manteiga • 40 g de farinha • 500 ml de leite com 3,5 % de gordura • uma pitada de sal	1. Derreta a manteiga, junte a farinha e o sal e aqueça a mistura. • Tempo de aquecimento: aprox. 6 min. no nível de potência 2 2. Adicione o leite e deixe ferver, mexendo sempre. • Tempo de aquecimento: aprox. 6,5 min. no nível de potência 7 3. Assim que o molho bechamel começar a ferver, deixa-o no fogão durante mais 2 minutos. • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 2

16.3 Aquecer e manter quente o guisado de lentilhas

Receita em conformidade com a norma DIN 44550
Temperatura inicial: 20°C
Aquecer sem mexer

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 16 cm Ø com tampa	• Quantidade: 450 g	• Tempo de aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 1

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 20 cm Ø com tampa	• Quantidade: 800 g	• Tempo de aquecimento: aprox. 2,5 min. na potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 1

16.4 Mingau de arroz

Temperatura do leite: 7°C

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 16 cm Ø sem tampa	• 190 g de arroz de grão curto • 40 g de açúcar • 750 ml de leite com 3,5 % de gordura • 1 g de sal	1. Adicione os ingredientes ao leite e aqueça a mistura, mexendo sempre. • Tempo de aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 2. Quando o leite atingir cerca de 95ºC, selecione o nível de potência recomendado e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 50 minutos. • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 2
Panela de 20 cm Ø sem tampa	• 250 g de arroz de grão curto • 120 g de açúcar • 1000 ml de leite com 3,5 % de gordura • 1,5 g de sal	• Tempo de aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 2

16.5 Cozedura do arroz

Receita em conformidade com a norma DIN 44550.
Temperatura da água: 20°C

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 16 cm Ø com tampa	• 125 g de arroz de grão longo • 300 g de água • 1 pitada de sal	• Tempo de aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 2

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 20 cm Ø com tampa	• 250 g de arroz de grão longo • 600 g de água • 1 pitada de sal	• Tempo de aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 2

16.6 Fritar panquecas e crepes

Receita em conformidade com a norma DIN EN 60350-2.
Temperatura da água: 20°C

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Frigideira de 24 cm Ø sem tampa	• 55 g de massa por crepe	• Tempo de aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 7

16.7 Fritar lombo de porco

Temperatura inicial do lombo: 7°C

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Frigideira de 24 cm Ø sem tampa	• 3 lombos de porco, com um peso total aproximado de 300 g e uma espessura de 1 cm • 15 g de óleo de girassol	• Tempo de aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 7

16.8 Fritar batatas fritas

Utensílio	Ingredientes	Preparação
Panela de 20 cm Ø sem tampa	• 200 g de batatas fritas congeladas, com 1 cm de espessura • 2 l de óleo de girassol	• Tempo de aquecimento: nível de potência 9 até que a temperatura do óleo atinja os 180°C • Cozinhar a fogo brando: nível de potência 9

17 ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

17.1 Instruções importantes sobre o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto no final da sua vida útil:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto ostenta o símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido a um ponto de recolha oficial para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para localizar estes pontos de recolha, contacte as autoridades locais ou o revendedor onde adquiriu o produto. Cada família desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação adequada dos aparelhos usados ajuda a prevenir possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



17.2 Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos nem proibidos especi-ficados na diretiva.

17.3 Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis, em conformidade com a nossa legislação ambiental nacional. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

Todas as informações e instruções contidas neste manual referem-se ao estado atual de desenvolvimento. As imagens utilizadas são simbólicas e apenas para fins ilustrativos e podem não representar a aparência real do produto. Devido a possíveis erros de composição ou de impressão, bem como à necessidade de modificações técnicas contínuas, a Johnson não pode aceitar qualquer responsabilidade pela exatidão do conteúdo deste manual. Por favor, consulte o QR nas páginas de rosto ou a secção de Documentação Técnica do nosso website para obter a versão mais actualizada deste documento.

www.ponjohnsonentuvida.es

Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e actualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

V.2