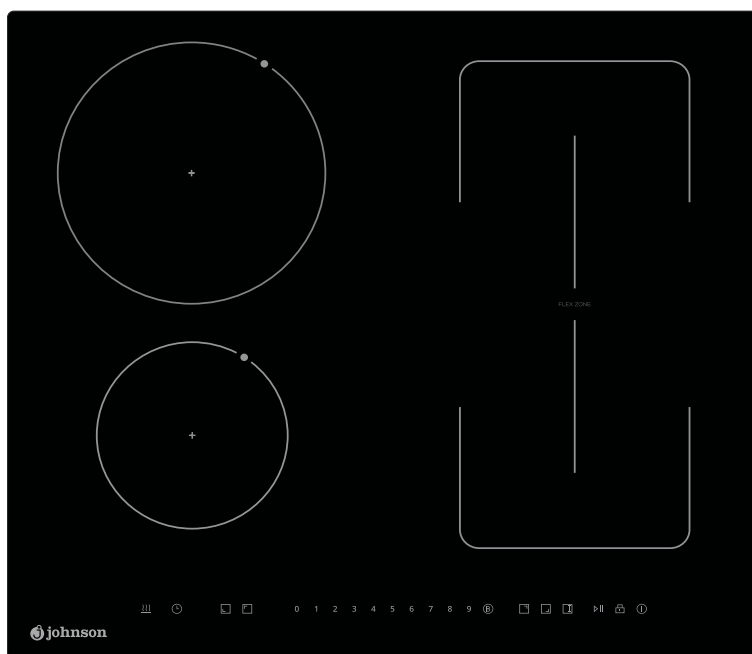




PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU4FLEX

**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 atualizações

ÍNDICE

ES

- 2 Instrucciones de seguridad
- 7 Especificaciones
- 8 Descripción del producto
- 10 Inicio rápido
- 12 Instalación del producto
- 16 Instrucciones de uso
- 27 Limpieza y mantenimiento
- 28 Solución de problemas
- 31 Disposición del producto
- 32 Garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que hay riesgos para la vida y la salud de las personas debido a gases altamente inflamables.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que hay riesgo para la vida y la salud de las personas por tensión eléctrica.
	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.
	Observe las instrucciones Este símbolo indica que sólo un técnico debe manipular y mantener el aparato según las instrucciones.

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa de cocción.

INSTALACIÓN

Riesgo por descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente antes de realizar cualquier trabajo o tarea de mantenimiento en él.
- Es imprescindible y obligatorio conectarlo a un buen sistema de cableado con toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Facilite esta información a la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato, se podrían invalidar las garantías o reclamaciones de responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes activas.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Riesgo por descarga eléctrica

- Nunca cocine en una placa rota o rajada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y contacte con el servicio técnico.
- Desenchufe la placa antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- No seguir 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.
- No cumplir estos consejos podría ocasionar la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles de este 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 encimera hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.
- No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

Riesgo de corte

- La hoja afilada de un rascador para placas de cocina queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no se tiene cuidado, 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 pueden incendiarse.
- Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas 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.
- Después de 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 confíe sólo en la función de detección de sartén 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 encaramarse sobre la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre 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 reemplace ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar personal cualificado.
- No coloque objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No use sartenes con bordes afilados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vidrio, porque podría romperse el cristal.
- No use trapos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en 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 and breakfast.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.
- Debe tener cuidado de no tocar las partes calientes del aparato.
- Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente.

Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

ESPECIFICACIONES

Placa de inducción	JINDU4FLEX
Zonas de cocción	4 zonas
Alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	590X520X58
Medidas de encastre A×B (mm)	560X480

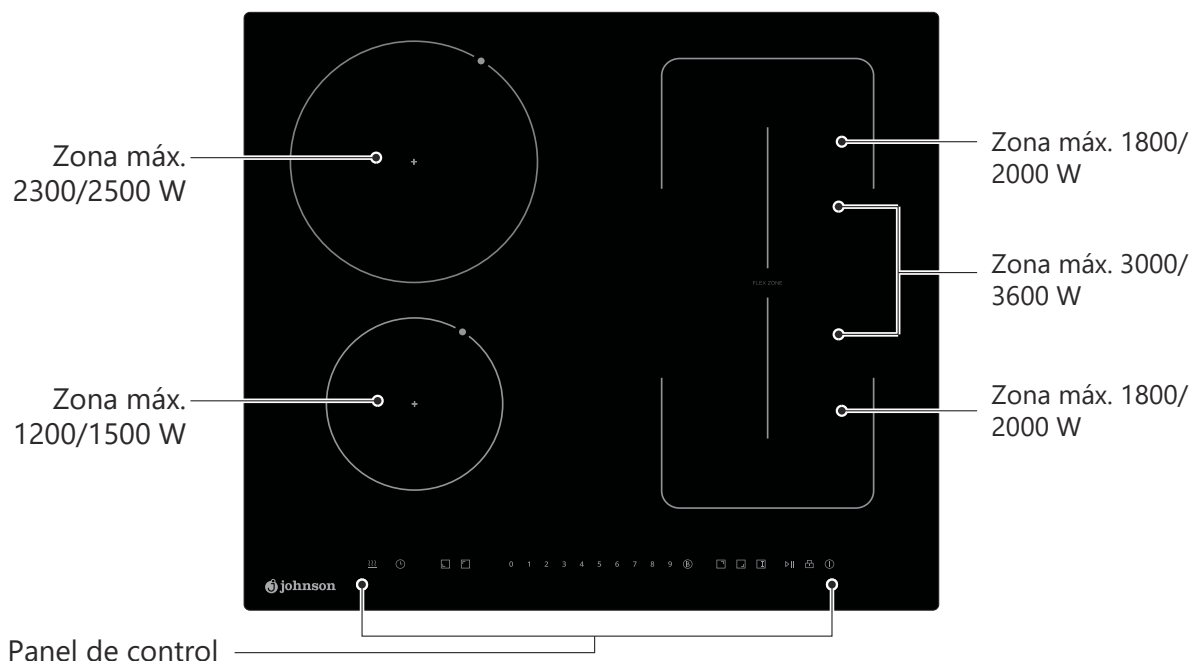
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	-	JINDU4FLEX	
Tipo de placa	-	Placa de cocción integrada	
Número de zonas de cocción y/o áreas	-	1 área 2 zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción y área de cocción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción con calentamiento eléctrico.	Ø	Zona 1: 15,0 Zona 2: 21,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción con calentamiento eléctrico.	L, W	Área 1: L: 39,1; W: 18,0	cm
Consumo energético por zona o área de cocción calculado por kg.	EC _{electric cooking}	Área 1: Zona 1: Zona 2:	Wh/kg
Consumo energético de la placa calculado por kg	EC _{electric hob}	xxxx	Wh/kg

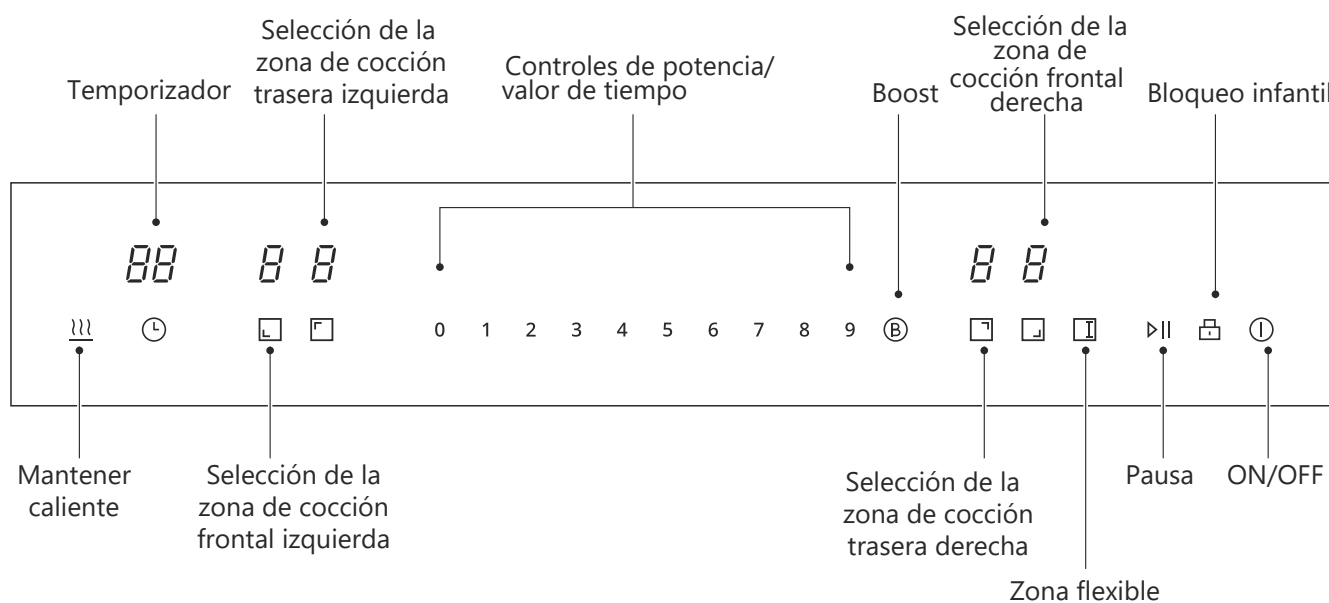
Datos determinados de acuerdo con la norma EN 60z50-2 y la Comisión Europea (EUS nº66/2014). Si no se realiza ninguna operación después de encender la placa, esta pasará automáticamente al modo de apagado tras 1 minuto y la potencia será de 0,5 W en modo apagado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

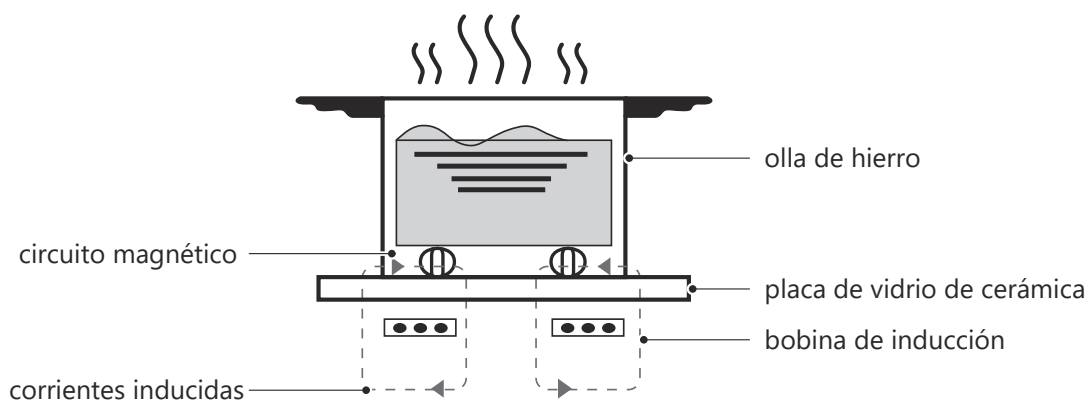


NOTA

Todas las imágenes del manual tienen fines únicamente ilustrativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración del manual, prevalecerá el producto real.

Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente al calentar la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén finalmente lo calienta.



Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa de inducción.

INICIO RÁPIDO

 Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto puede presentar un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocinado

- Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y se ahorrará energía al retener calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a temperatura alta y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, sobre 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a burbujear ocasionalmente. Esta es la clave para conseguir deliciosas sopas y guisos, debido a que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida. También se deben cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste más alto, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

Sellar carne

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte con aceite las dos partes de la carne. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo cocinada que la quiera. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar lo cocinado que está: cuanto más firme al tacto, más hecha está la carne.
5. Deje la carne reposar durante unos minutos en un plato tibio antes de comenzar a servir.

Para freír

1. Elija una sartén grande o wok compatible con la placa de inducción.
2. Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y déjela aparte, manteniéndola caliente.
5. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a una potencia inferior, y añada las salsas correspondientes.
6. Remueva los ingredientes cuidadosamente para que se cocinen bien.
7. Sirva inmediatamente.

Detección de pequeños artículos

Cuando una sartén no magnética o de material inapropiado (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto (como cuchillos, tenedores o llaves) se encuentra sobre la placa de cocción, ésta entrará en modo de espera en 1 minuto. El ventilador se mantendrá encendido durante un minuto más.

Configuraciones de calor

Los ajustes indicados a continuación son sólo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios utilizados y la cantidad de elementos que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que más le convenga.

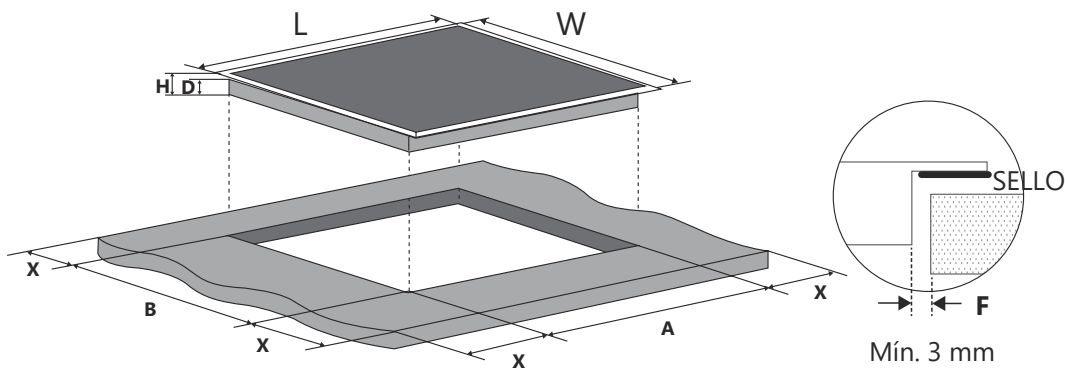
Configuración	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinar a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito • Cocción de pasta
9/P	• Salteado • Sellar carne, cocción a la brasa • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la imagen. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante para la superficie de trabajo (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material para la superficie de trabajo a menos que estén impermeabilizados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de inducción. Como se muestra a continuación:

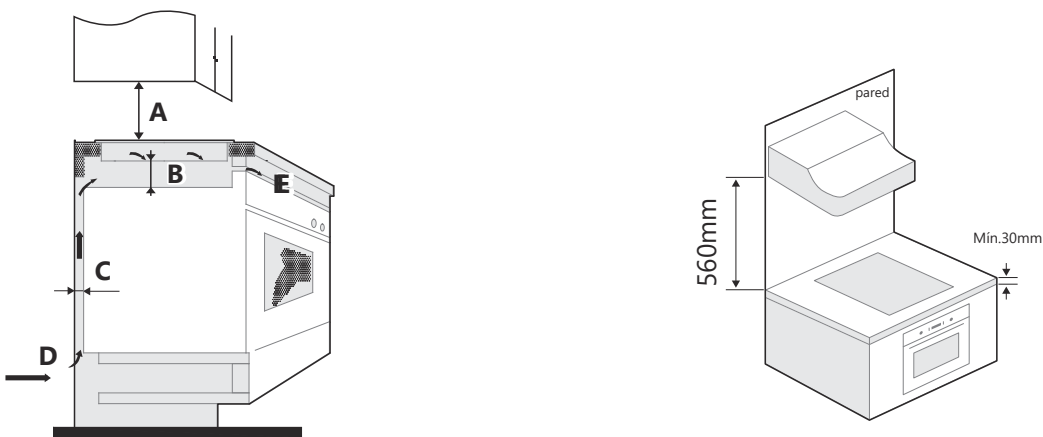
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de inducción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ / ₊₁	480 ⁺⁴ / ₊₁	50 min	3 min

Asegúrese de que la placa de cocción de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación

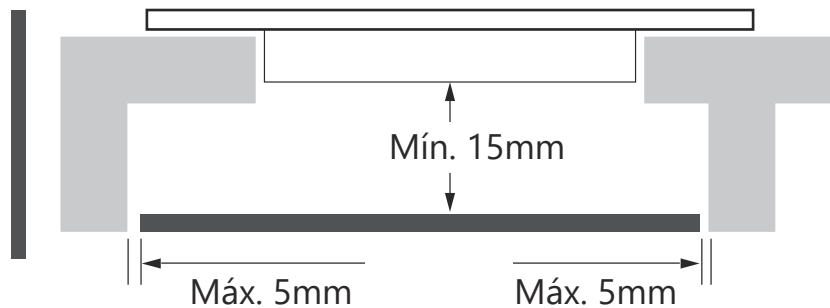
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 560mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
560 mín	15 mín	20 mín	Entrada de aire

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa de inducción, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 15mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga las siguientes instrucciones.



⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de inducción. ASEGÚRESE de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa de inducción.

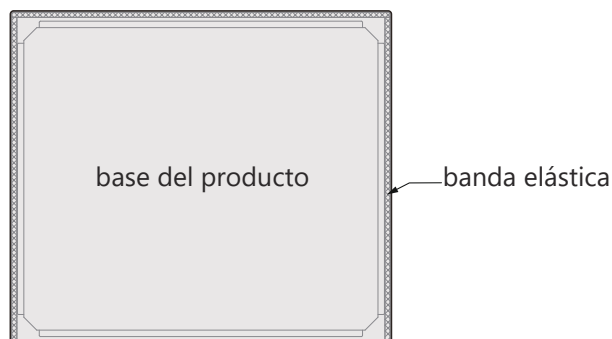
- ⚠ • Tenga en cuenta que la cola que une el material plástico o de madera al mueble, tiene que resistir a una temperatura no inferior a 150°C, para evitar el despegue del panelado.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben resistir una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de la cocina es sólida y equilibrada, y no hay ningún elemento estructural que interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material bien aislado y resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, éste debe tener un ventilador integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio así como con las normativas y estándares aplicables.
- Se debe incorporar al cableado fijo un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total del suministro eléctrico, montado y posicionado de acuerdo con las leyes y normativas de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación entre 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 con la placa de inducción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Antes de instalar en el banco de trabajo, es necesario pegar la tira de sellado en la parte posterior de la placa de vidrio:

- Coloque la placa de cristal boca abajo.
- Saque la tira de esponja de la bolsa con autocierre y arranque el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira de esponja.
- Pegue la tira de esponja en la parte posterior de la placa de cristal.
- La tira de esponja no debe sobrepasar el borde de la placa de cristal.



Después de instalar la placa, compruebe que:

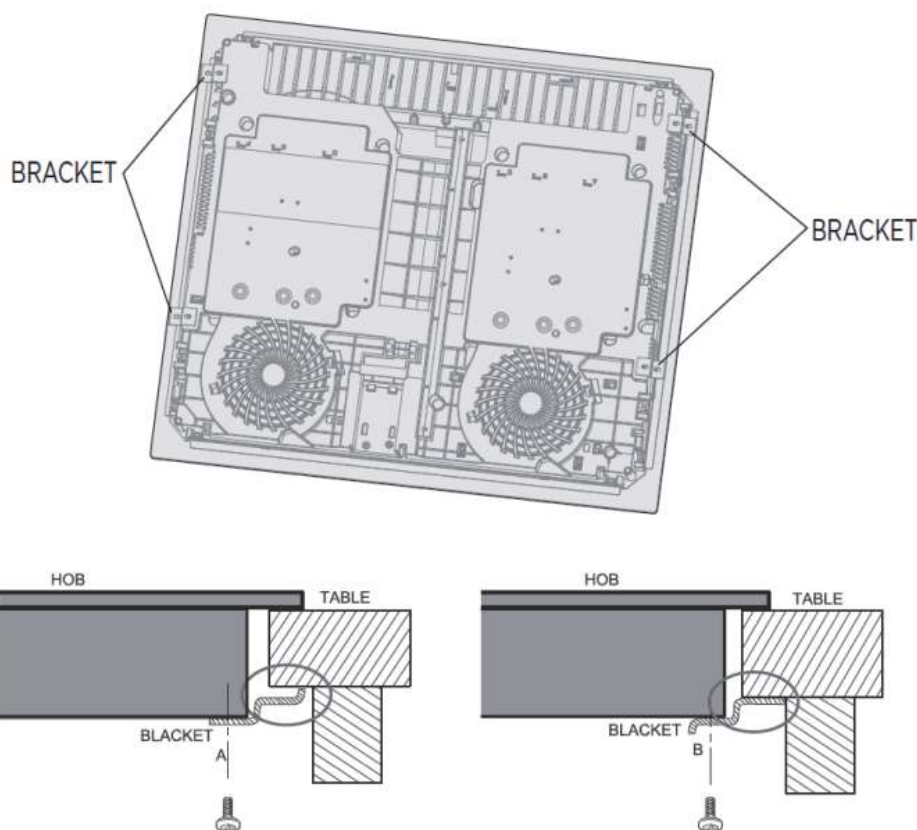
- El cable de alimentación no queda accesible mediante cajones o armarios.
- Hay un flujo de aire adecuado desde la parte exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, debe instalarse una capa de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento debe quedar fácilmente accesible para el usuario.

Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe apoyarse sobre una superficie estable y lisa (puede usar el embalaje). No aplique fuerza a los controles si sobresalen de la placa.

Ajustar la posición del soporte

Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo mediante los soportes atornillables situados en la parte inferior de la placa (véase la imagen) después de la instalación. Ajuste la posición de los soportes en función del grosor del tablero.



 Bajo ninguna circunstancia los soportes pueden tocar con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por un técnico o profesional cualificado. El usuario no debe realizar esta operación por sí mismo.
2. La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, frigoríficos, lavadoras ni secadoras, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que la disipación de calor sea óptima para garantizar una mejor fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe emplearse un limpiador a vapor para limpiar la placa de inducción.
7. La placa solo se puede conectar a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema no superior a 0,288 ohmios.

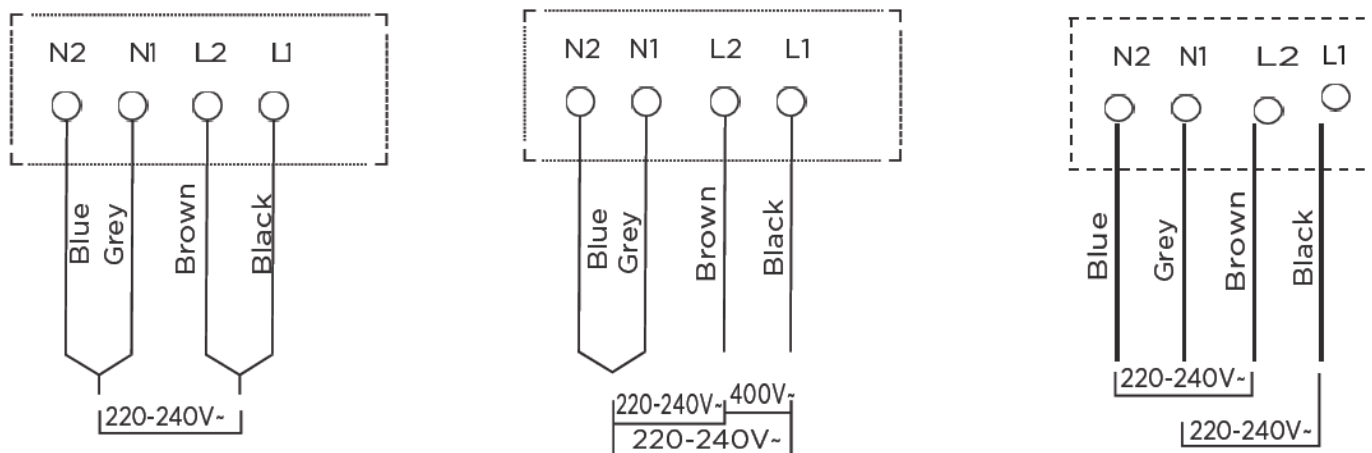
Conectar la placa de inducción a la corriente

⚠ Esta placa sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Los tramos de cable de alimentación soportan la carga indicada en la placa de características. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y fuego.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

⚠ Compruebe con un electricista si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



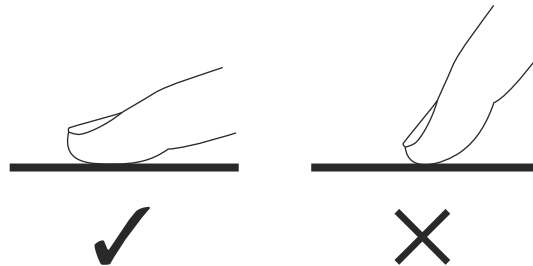
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que ésta cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe revisarse regularmente y solo puede reemplazarlo un técnico autorizado.

⚠ La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

INSTRUCCIONES DE USO

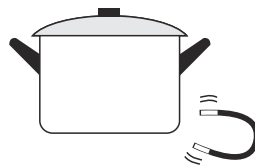
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de utensilios de cocina adecuados

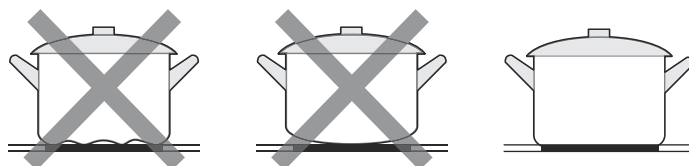
- ⚠ Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga agua a calentar en el utensilio que quiere comprobar.
 2. Si  no aparece en la pantalla y el agua se calienta, el utensilio es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



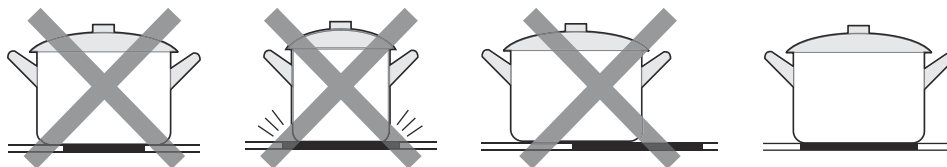
- Sartenes con base de aluminio.
- Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía a la sartén. Cabe la posibilidad de que no se pueda detectar la sartén del todo o que no se detecte en absoluto y, por lo tanto, no calienta lo suficiente.



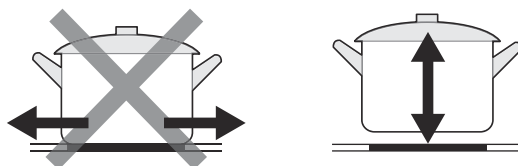
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la gráfica de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. La placa no detecta ollas con una base muy pequeña. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



- Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



Tamaño de los utensilios

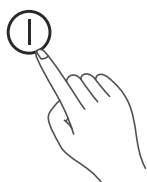
Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de inducción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200
Zona flexible	250	391x180

Uso de la placa

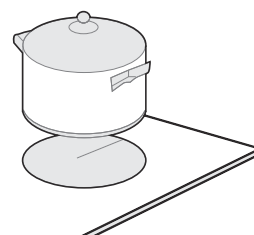
1. Empezar a cocinar

1. Pulse el control ON/OFF. Tras encenderse, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán “—” o “— —”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.

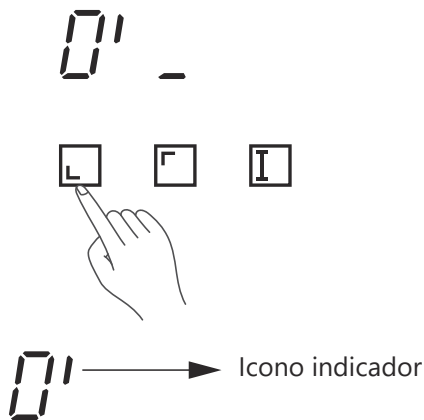


2. Utilice los utensilios adecuados en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de los utensilios y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Pulse el botón de selección de la zona de cocción.
El ajuste predeterminado es 0 cuando se enciende por primera vez, y el indicador de la zona de cocción se ilumina.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control de potencia.
 - Si no selecciona un ajuste de calor en el plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

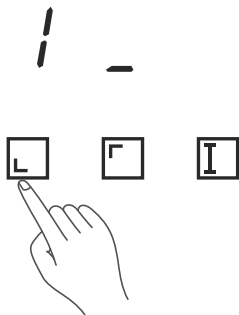


Si I parpadea o alterna con el nivel de calor, puede deberse a que:

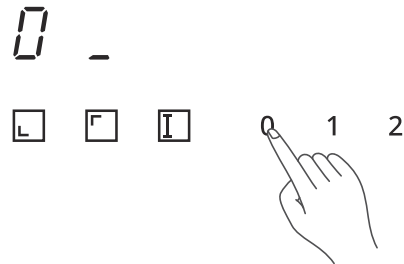
- El utensilio no está colocado en la zona de cocción correcta.
 - El utensilio que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción. Consulte el apartado "Elección de utensilios de cocina adecuados".
 - El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
- La placa no calentará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. Si no se coloca un utensilio adecuado sobre la zona de cocción, los dígitos parpadearán I y la zona de cocción se apagará automáticamente después de 1 minuto.

2. Finalizar la cocción

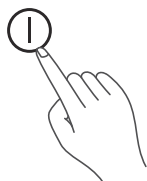
1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que desea desactivar.



2. Apague la zona de cocción pulsando el valor de potencia 0.
Asegúrese de que el display muestra "0".



3. Apague la placa pulsando ON/OFF.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes.
H indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.

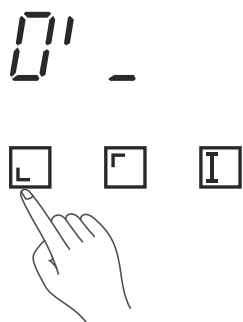


3. Función Boost

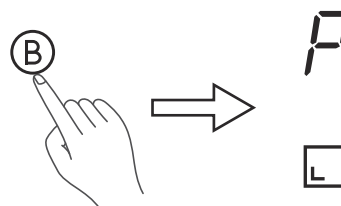
- La inducción puede calentar más rápido utilizando la función Boost que en el nivel 9.
- Tras utilizar la función Boost de forma continua hasta que se desactive automáticamente, la zona de cocción volverá automáticamente al ajuste anterior antes de activar la función Boost para seguir funcionando. Si el ajuste anterior antes de activar Boost era 0, funcionará automáticamente al ajuste máximo.
- Cuando se activa la función Boost de la primera zona de cocción, el nivel de potencia de la segunda zona de cocción se limita automáticamente para evitar sobrecargas. Y viceversa.

Activar la función Booster

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción.

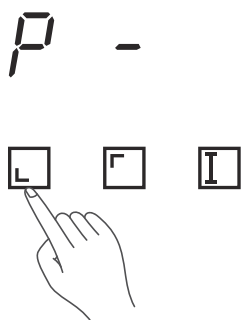


2. Pulse el control Booster B, el indicador de zona mostrará "P" y la potencia alcanzará el máximo.



Cancelar la función Booster

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción en la que desea cancelar la función.



2. Seleccione un ajuste de calor pulsando el control de potencia.



3. Zona flexible

- Esta zona se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

Como zona grande

Se sugiere utilizar lo siguiente:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se pueden utilizar utensilios de cocina cuadrados u ovalados).

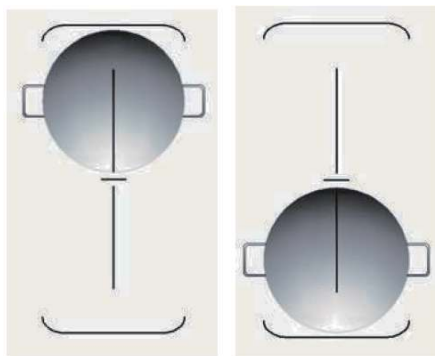


No se recomienda realizar otras operaciones que no sean las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían afectar al calentamiento del aparato.

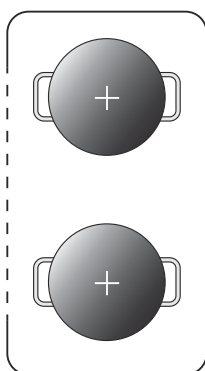
Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes, puede elegir entre dos opciones de cocción.

(a) Coloque una sartén en la parte superior o inferior de la zona flexible.



(b) Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.

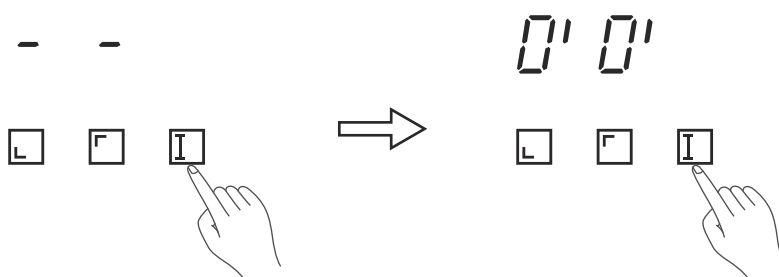


● NOTA

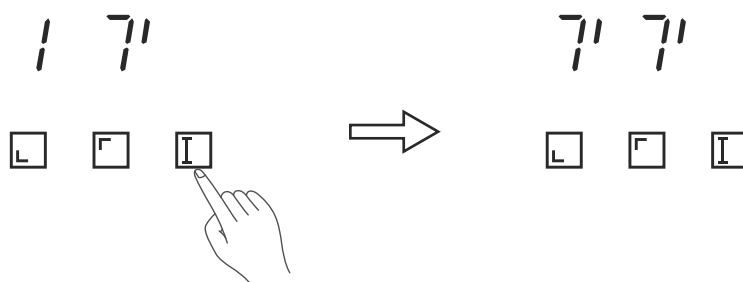
- Asegúrate de que la sartén sea más grande que 140 mm.

Uso de la función Zona flexible

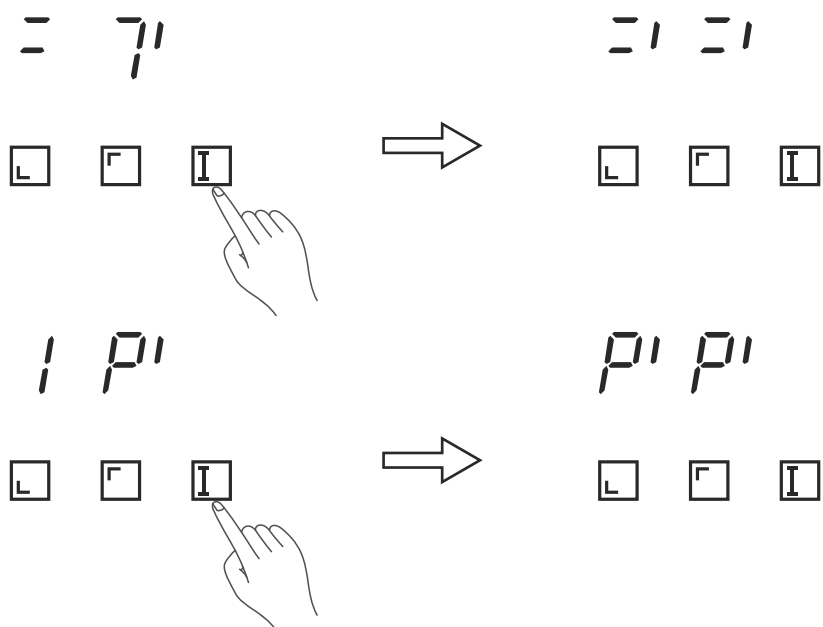
En modo de espera, pulse el botón de control Zona flexible para activar esta función.



Tras activar la función Zona flexible, esta funciona al nivel de potencia más alto que se esté utilizando en ese momento en las dos zonas de cocción que componen la zona flexible.

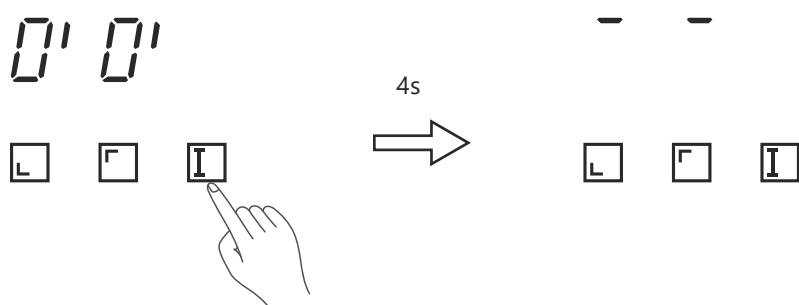


La prioridad, de mayor a menor, es la función Mantener caliente, la función Boost y el nivel de potencia.

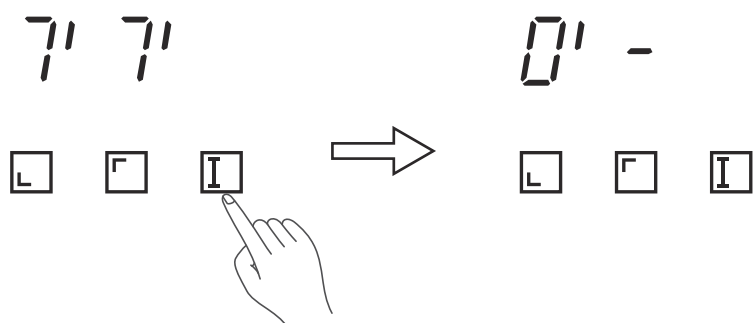


Desactivar la función Zona flexible

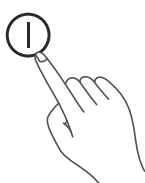
Ajuste el nivel de la Zona flexible a 0 y saldrá automáticamente de esta función tras 4 segundos.



Pulse el control de Zona flexible para desactivar la función.



Pulse el botón ON/OFF para apagar el aparato.



5. Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF y el control UNLOCK (desbloquear) están desactivados.

Bloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	El indicador muestra "L"
Desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

 Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ON/OFF  y el control UNLOCK. Siempre se puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero primero se debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

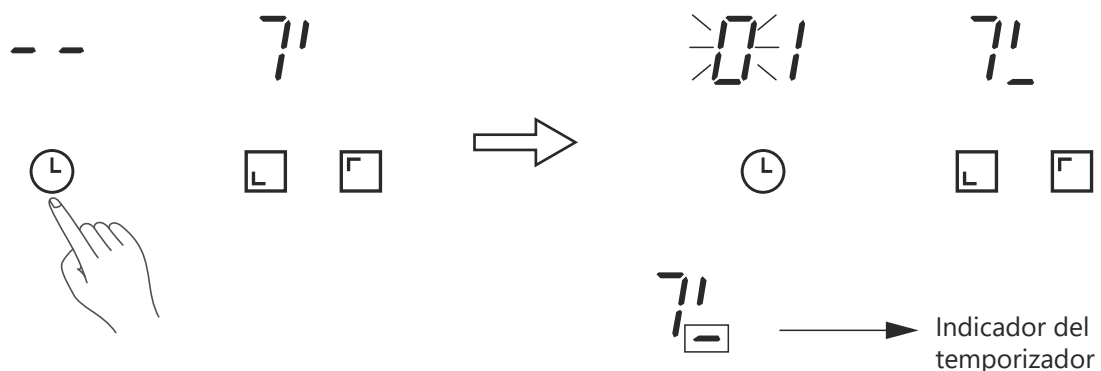
6. Función de temporizador

- La función de temporizador sólo es eficaz cuando la zona de cocción está en funcionamiento. La zona de cocción se apagará automáticamente cuando finalice el temporizador.
- La duración máxima del temporizador es de 99 minutos, con un valor predeterminado de 1 minuto.

● **NOTA**

Puede utilizar el temporizador de minutos siempre que al menos una zona esté activa.

Pulse el control del temporizador, aparecerá "01" en la pantalla del temporizador, "0" parpadeará y se iluminará el icono indicador del temporizador.



2. Ajuste el dígito de las decenas haciendo clic en el control del valor del temporizador (por ejemplo, 5). El dígito de las unidades parpadeará.



3. Ajuste el dígito unitario haciendo clic en el control del valor del temporizador (por ejemplo, 0).
El dígito de las decenas parpadeará.



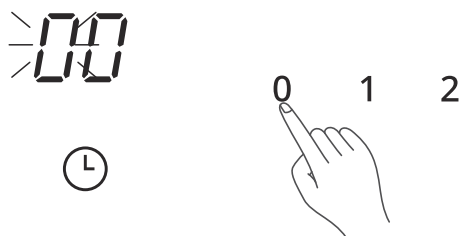
4. Haga clic en el control del valor del temporizador en secuencia para establecer las unidades y las decenas del tiempo.

Una vez que se haya ajustado el tiempo y haya parpadeado durante 3 segundos, el temporizador confirmará el ajuste y dejará de parpadear. También puede confirmar el ajuste del temporizador pulsando el control de tiempo.



Cancelar temporizador

1. En el estado de configuración del temporizador, utilice el control del valor del temporizador para ajustarlo a 0.



Pulse el control del temporizador para cancelar el ajuste del temporizador; la pantalla digital del temporizador muestra "--".

--



7. Control de pausa

La función de pausa sólo se puede activar durante la cocción. Una vez activada, la zona de trabajo entrará en modo de bajo consumo. Cuando se activa la función de pausa, esta se desactivará automáticamente tras 10 minutos y apagará el aparato.

Activar modo
En el estado de cocción, pulse el botón de control de pausa para entrar en el estado de pausa. El display digital de la zona de cocción activa muestra .
Desactivar modo
En el estado de pausa, pulse el botón de control de pausa para salir del estado de pausa, y el aparato volverá al estado de funcionamiento en el que se encontraba antes de entrar en él.

8. Función Mantener caliente

La función de conservación del calor puede ajustar automáticamente el nivel de potencia de calor para controlar la temperatura dentro del rango.

Hay tres niveles de la función Mantener caliente. Pulse el botón de la función de mantenimiento del calor una vez para entrar en el estado de conservación del calor. En el estado de conservación del calor, al pulsar de nuevo el botón de la función se puede cambiar el nivel. Cuando la función está en el nivel 3, al pulsar el botón de la función, ésta se desactivará y se mostrará el nivel 0.

Nivel	Display digital	Temperatura
1	—	40°C
2	— —	75°C
3	— — —	90°C

La temperatura de la función dependerá del nivel seleccionado, del material de los utensilios de cocina utilizados y de las condiciones de cocción.

Activar la función
En modo de espera o en modo de cocción, pulse el botón Mantener caliente para activar esta función. Pulse el botón Mantener caliente para cambiar el nivel de mantenimiento del calor.
Salir de la función
Pulse el botón de control de mantenimiento del calor para cambiar el nivel a 0. Pulse el valor de potencia para ajustar el nivel de potencia y la zona de cocción saldrá del modo de mantenimiento del calor y calentará al nivel ajustado. Pulse el botón de encendido para apagar el aparato.

9. Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar la cocina. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y apagará al cabo de 1 minuto.

Tabla de tiempos de funcionamiento predeterminados para la función Boost

Zona de cocción	Zona flexible
5min	5min

10. Modo de configuración del usuario

Guía de funcionamiento:

1. Pulse el botón de encendido y el aparato entrará en modo de espera.
2. Mantenga pulsado el botón de control del bloqueo infantil durante 3 segundos para activar el bloqueo infantil.
3. Mantenga pulsado el botón de función Boost frontal izquierdo durante 3 segundos para acceder al modo de configuración del usuario. Los dígitos de la zona de cocción trasera izquierda mostrarán "c".
4. Pulse el botón de función Boost frontal izquierdo para entrar en el estado de selección de la lista de menús. Los dígitos de la zona de cocción trasera izquierda mostrarán el número de índice de la lista actual (por ejemplo, c0), y los dígitos de la zona de cocción frontal izquierda mostrarán el valor de ajuste actual del número de índice.
5. Pulse el botón de bloqueo infantil para cambiar el número de índice (por ejemplo, c0->c1->c2...).
6. Pulse el botón de función Boost frontal izquierdo para cambiar el valor de ajuste del número de índice.
7. Una vez completados los ajustes, mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para guardar todos los ajustes y salir del modo de configuración del usuario.

● NOTA

1. Las operaciones del paso 1 al paso 3 deben completarse en un plazo de 15 segundos; de lo contrario, la operación no será válida y deberá volver a empezar desde el paso 1.
2. Tras entrar en el modo de configuración del usuario, si no se pulsa ninguna tecla válida en un plazo de 30 segundos, el modo de configuración del usuario se desactivará automáticamente y los parámetros no se guardarán.

Tabla de configuración del usuario:

Índice	Descripción	Opciones
c0	Restablecer la ajustes de fábrica	0: sin restablecimiento (predeterminado) 1: restablecer
c3	Ajuste del límite de potencia	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (predeterminado)
c4	Prueba de calidad de utensilios de cocina	0: No accede a la prueba de calidad de los utensilios de cocina (predeterminado) 1: Accede a la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Después de acceder, mantenga pulsado el botón de selección de la zona de cocción durante 3 segundos para acceder a la inspección de calidad de los utensilios de cocina (tras 12 segundos, se mostrará el nivel de calidad (0-10) en los dígitos).
c5	Ajuste del sonido de notificación	0: Sonido activado (predeterminado) 1: Sonido desactivado
c7	Ajuste del brillo de los dígitos	Nivel de brillo: 1-5 Predeterminado: 5



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este dispositivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o derrames de alimentos no azucarados en el cristal)	1. Apague la corriente de la placa de cocción. 2. Limpie la placa de cocción, cuando el cristal tenga algo de calor residual pero sin que queme. 3. Aclare y seque con un paño seco o papel. 4. Vuelva a dar corriente.	Cuando se apaga la corriente de la placa de cocción, no se muestra ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona aún puede quemar. Tenga mucho cuidado. Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados. Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.
Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal	Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes. 1. Desconecte el aparato de la pared 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30°y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad derramada con una toalla de papel o paño suave. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección de limpieza de la suciedad diaria de la placa.	Elimine las manchas dejadas por los restos de comida y derrames de azúcar tan pronto como sea posible. Si la placa se enfría es más difícil limpiarlos e incluso pueden dañar la superficie del cristal. Riesgo de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, los bordes de la cuchilla que quedan expuestos están afilados. Manéjelos con extremo cuidado y mantenga siempre alejados a los niños.
Derrames sobre el panel de control	1. Desconecte la placa de inducción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con papel. 5. Conecte la placa de nuevo.	La placa de inducción puede pitar y apagarse sola, y las funciones de los mandos de control pueden no funcionar mientras haya líquido derramado en la superficie. Asegúrese de limpiar y secar el área del cuadro de control antes de volver a conectar la placa de inducción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el uso normal de su aparato puede encontrarse ciertos errores o fallos. Las siguientes tablas contienen posibles causas y consejos para resolver un posible error, por lo que es recomendable leerlas atentamente antes de llamar al servicio técnico y ahorrar tiempo y dinero en caso de que pueda solucionar el problema usted mismo.

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente	Compruebe que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en los alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
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.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal comienza a rayarse	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y regulares. Mire las secciones "Elección de utensilios de cocina adecuados" y "Limpieza y cuidado".
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. 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.	Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. Mire la sección: "Elección de utensilios de cocina adecuados" Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción.
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.	Anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

Visualización e inspección de errores

La placa de inducción está equipada con una función de auto-diagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

(1) Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Solución
E1, E2, E7	Fallo del sensor de temperatura	• Póngase en contacto con el proveedor.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	• Póngase en contacto con el proveedor.
EU	Error de la conexión entre la placa display y la placa principal o error de comunicación del IC táctil	• Póngase en contacto con el proveedor.
EL/EH	Tensión de alimentación anormal	• Compruebe que el suministro eléctrico funciona con normalidad. • Encienda cuando la tensión se haya restablecido.
C1	Exceso de temperatura del sensor de la placa cerámica.	• Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
C2	Exceso de temperatura del sensor del IGBT.	• Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
EF	Se activan dos o más controles durante un tiempo prolongado.	• Limpie la zona de control

(2) Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
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 tarjeta 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 alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u"	Sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según las instrucciones del manual.	El circuito de detección de sartén está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
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 tarjeta 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.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar riesgos y daños a la placa de inducción.

DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

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

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el minorista donde 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 evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

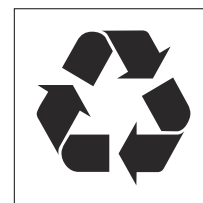


Conformidad con la directiva RoHS

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

Información sobre el embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra Normativa Nacional de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. 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 instructions
7	Specifications
8	Product overview
10	Quick start guide
12	Product installation
16	Operation instructions
27	Cleaning and maintenance
28	Troubleshooting
31	Disposal and recycling
32	Warranty

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



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.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/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 cooktop.

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 earth 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.
- Please 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 and earthed 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 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.
- 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.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob 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 hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- 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 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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop 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 cooktop 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 cooktop 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 cooktop 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 cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- 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 cooktop, 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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	JINDU4FLEX
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

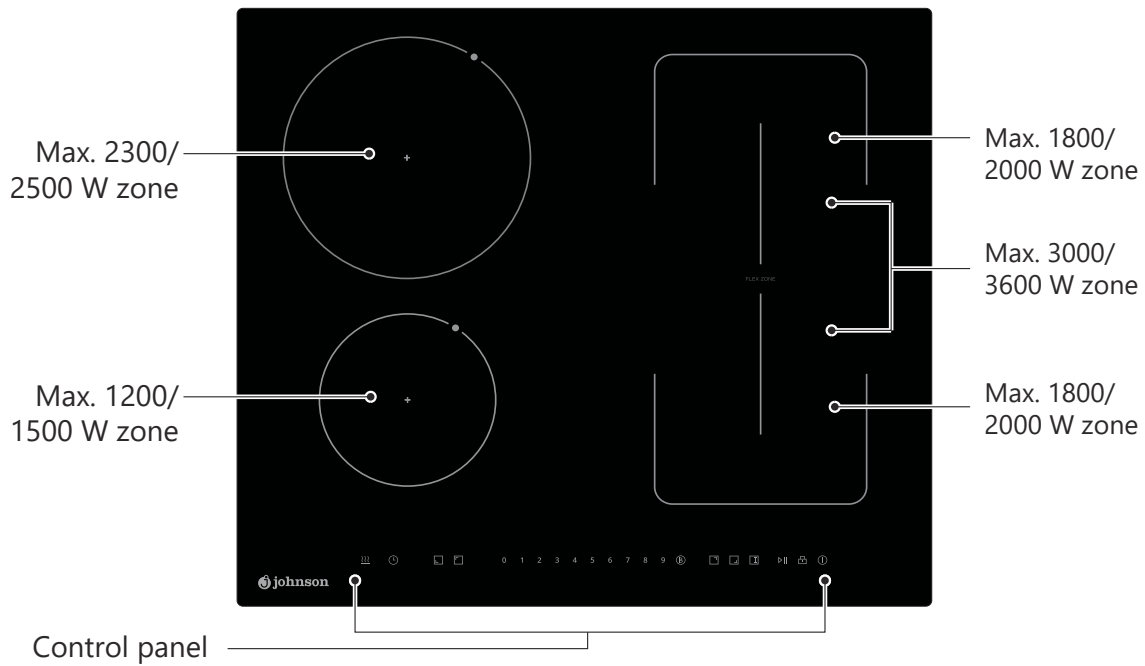
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	JINDU4FLEX	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 Area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Ø	Zone 1: 15,0 Zone 2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	Area 1: L: 39,1; W: 18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area 1: Zone 1: Zone 2:	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	xxxx	Wh/kg

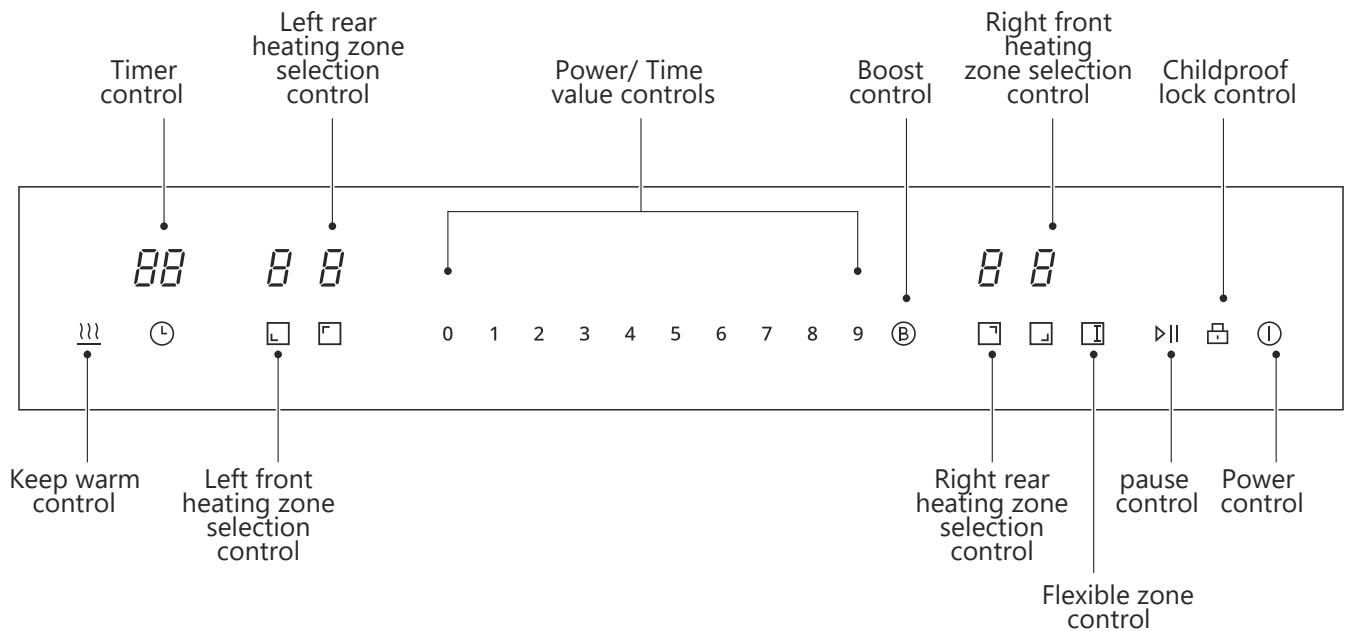
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Directive (EU) No 66/2014. If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

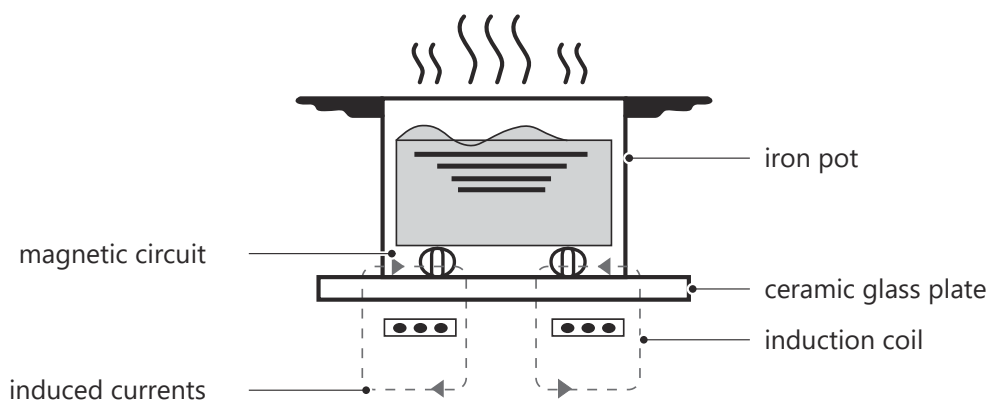


NOTE

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.

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before Using Your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

QUICK START GUIDE

 Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature 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.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

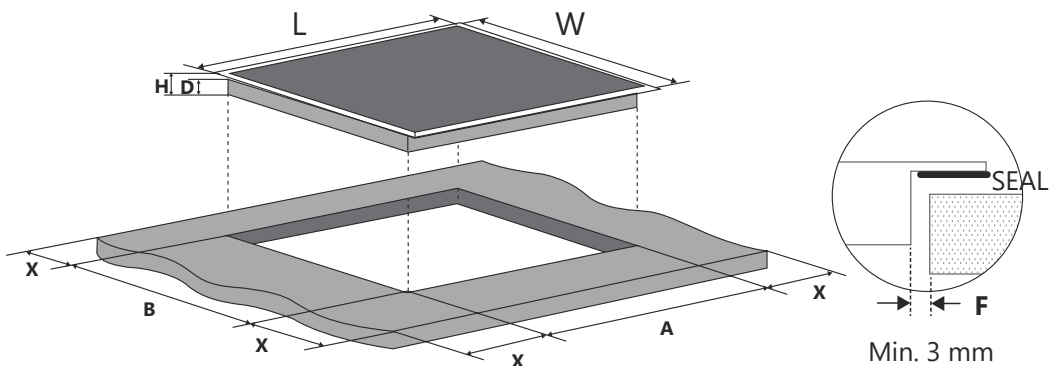
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
 For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

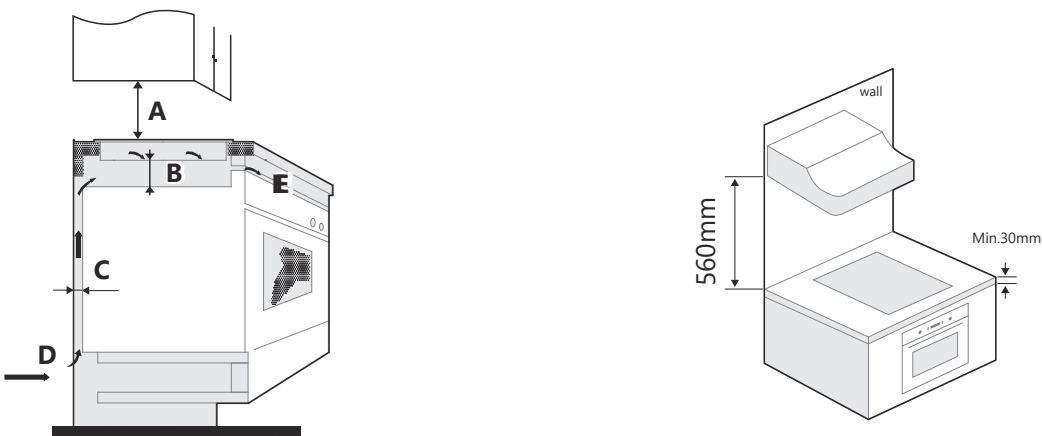
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ ₊₁	480 ⁺⁴ ₊₁	50 min	3 min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

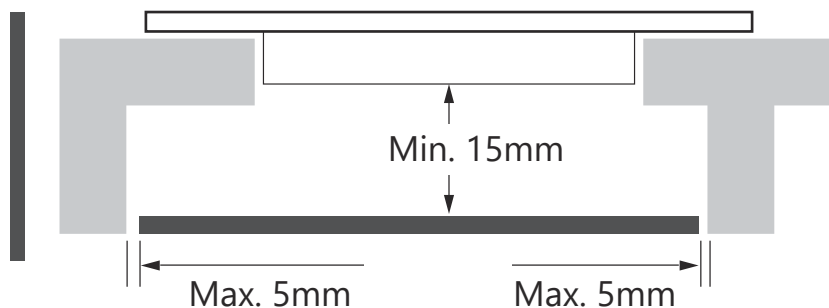
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 560 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
560 min	15 min	20 min	Air intake

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



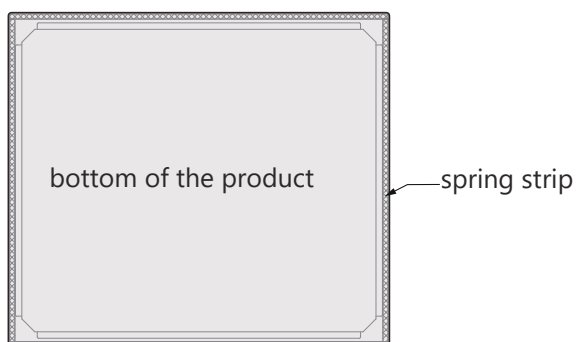
- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠
 - Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

- 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 material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has 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 hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



After Installing the Hob, Make Sure That

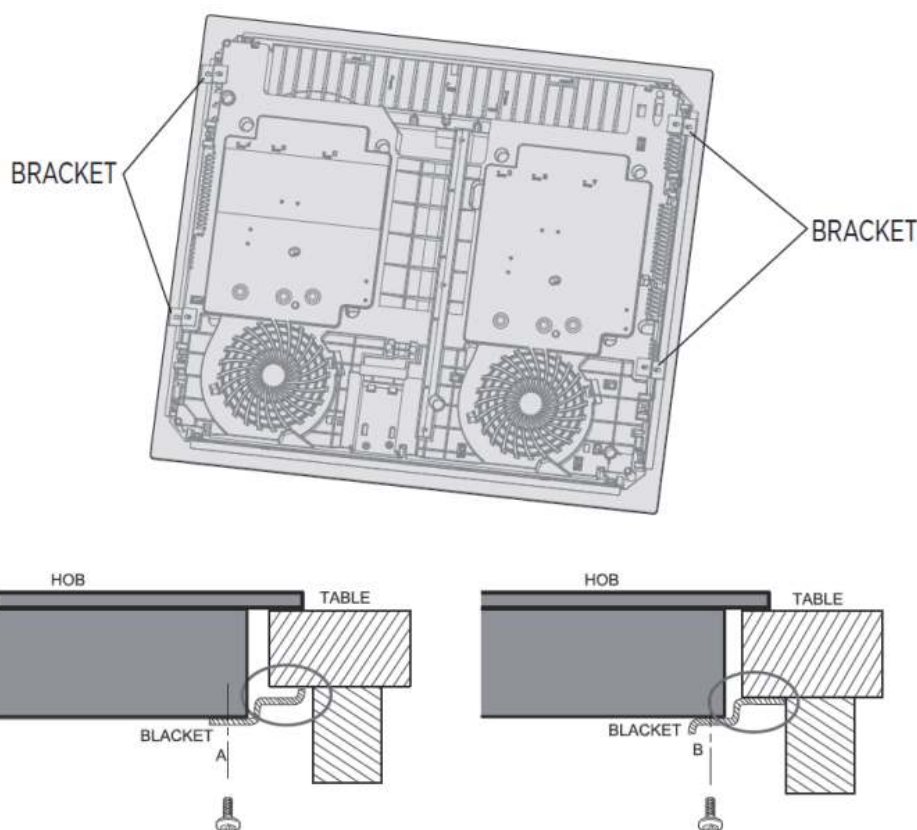
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

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.

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).

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. The hob can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288ohm.

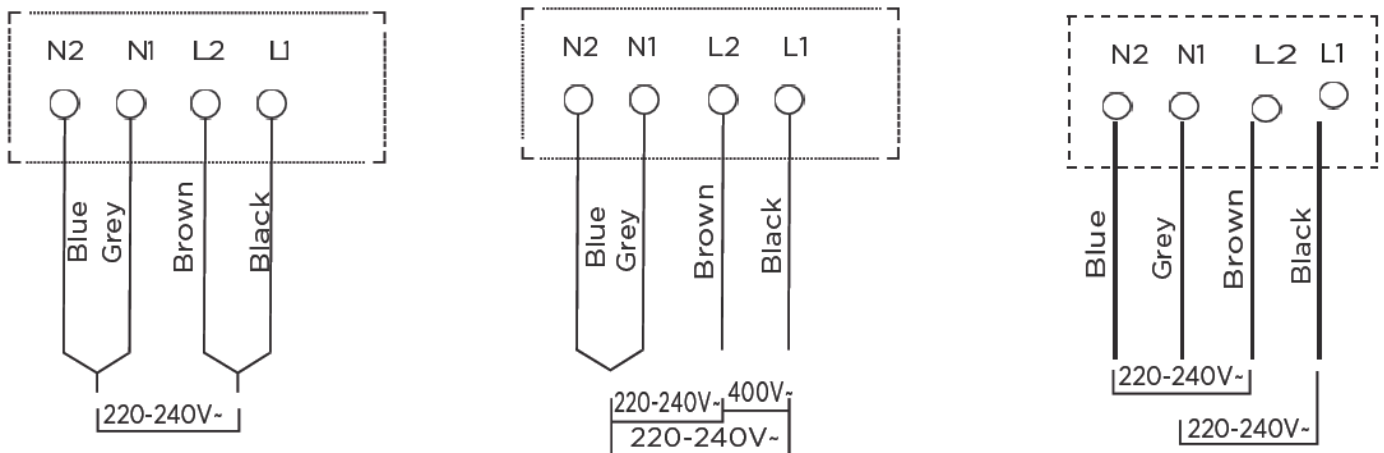
Connecting the Hob to the Mains Power Supply

! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

! Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



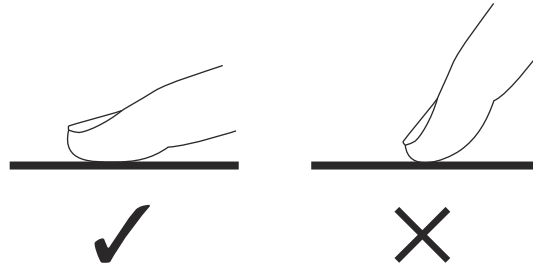
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.

! The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

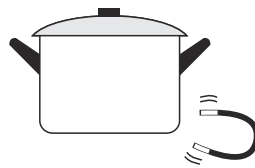
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



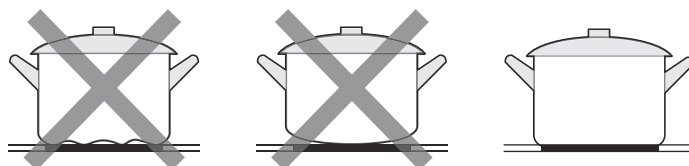
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- 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.



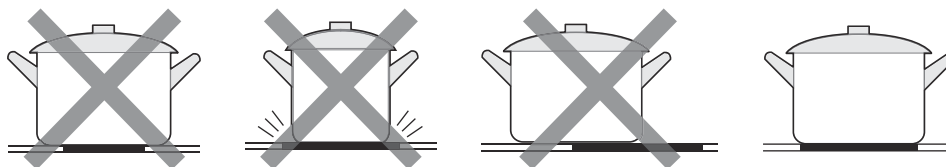
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



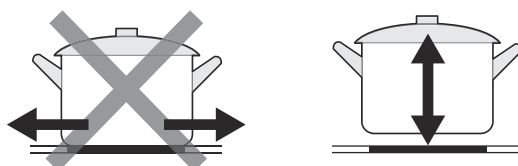
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan Dimension

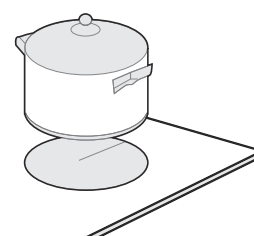
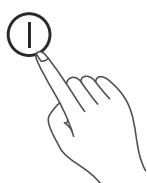
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200
Flexible zone	250	391x180

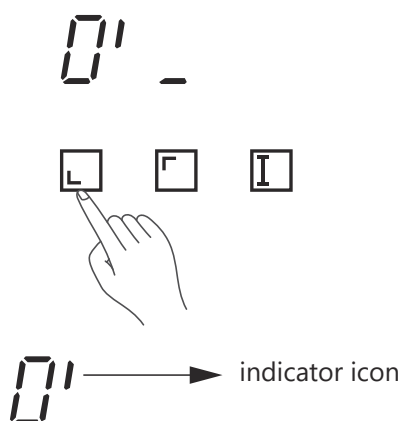
How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “–”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the heating zone selection control key, the default setting is level 0 when first turned on, and the heating zone indicator icon lights up.



4. Select a heat setting by touching power control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 min, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.

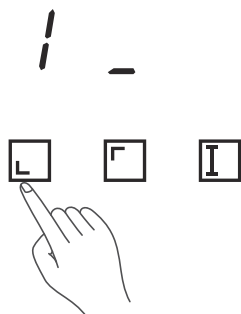


If the digits flashes  or alternates between  and heating level, it may be caused by following situations:

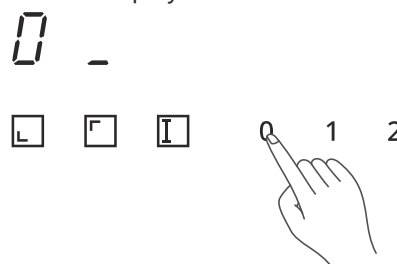
- The cookware is not placed in the correct heating zone;
 - The cookware being used is not suitable for induction heating. Please refer to "Choosing the Right Cookware" section.
 - The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.
- The heating zone will only function properly when suitable cookware is placed on it. If appropriate cookware is not placed on the heating zone, the digits will flash  and the heating zone will automatically shut off after 1 minute.

2. Finish Cooking

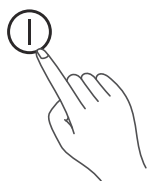
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the power value 0.
Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

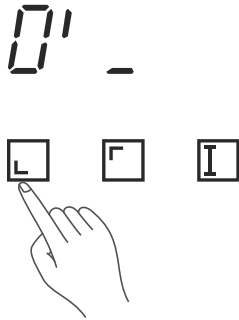


3. Using the Boost function

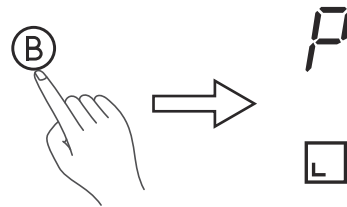
- The induction can heat faster using the Boost function than at level 9.
- After using the Boost function continuously until it automatically exits, the heating zone will automatically return to the previous setting before entering the Boost function to continue working. If the previous setting before entering Boost was 0, it will automatically work at the maximum setting.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

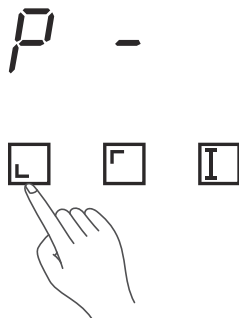


2. Touching the boost control B, the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Booster function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Select a heat setting by touching the power control.



3.BRIDGE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible zone is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

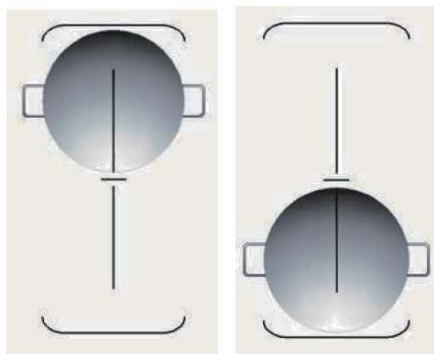


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might affect the heating of appliance.

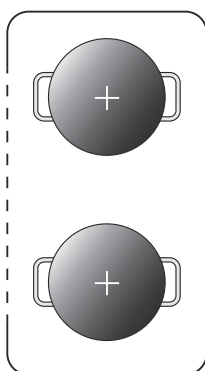
As two independent zones

To use the bridge area as two different zones, you can have two choices of heating,

(a) Put a pan on the up side or the down side of the bridge area.



(b) Put two pans on both sides of the bridge area.

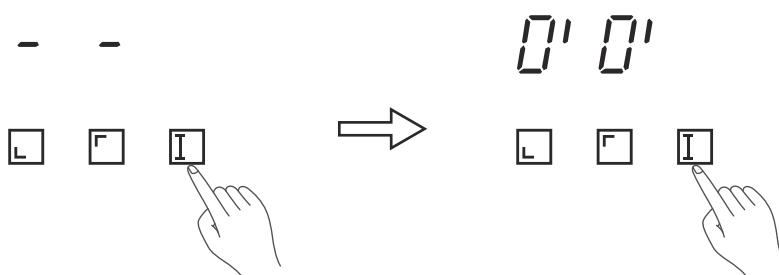


NOTE

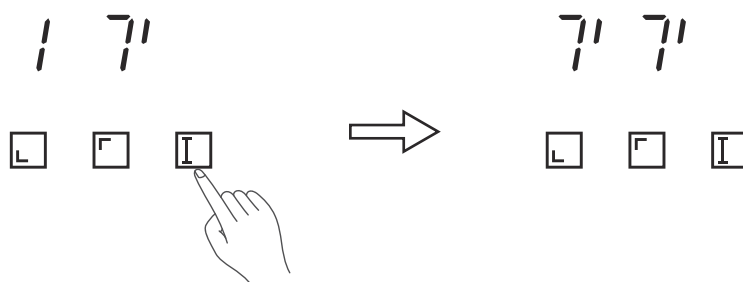
- Make sure the pan is bigger than 140mm.

Using Flexible zone Function

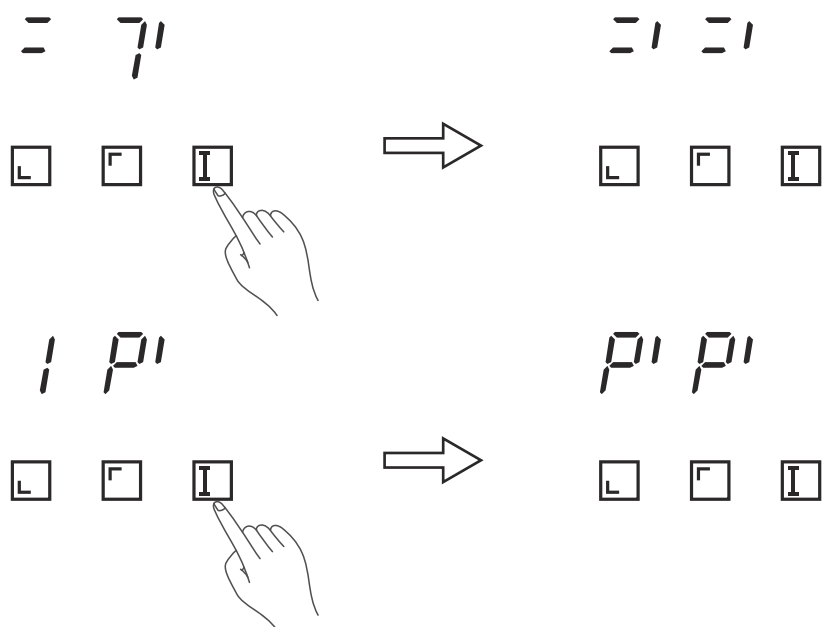
In standby mode, press the Flexible zone control button to activate this function.



After activating the Flexible zone function, it operates at the highest power level currently running in the two heating zones that make up Flexible zone.

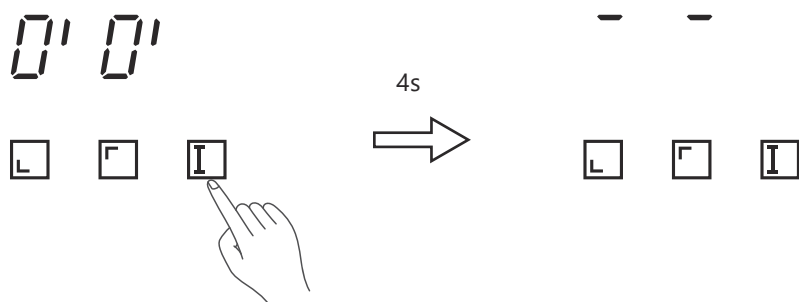


The priority from high to low is the keep-warm function, boost function, and heating level.

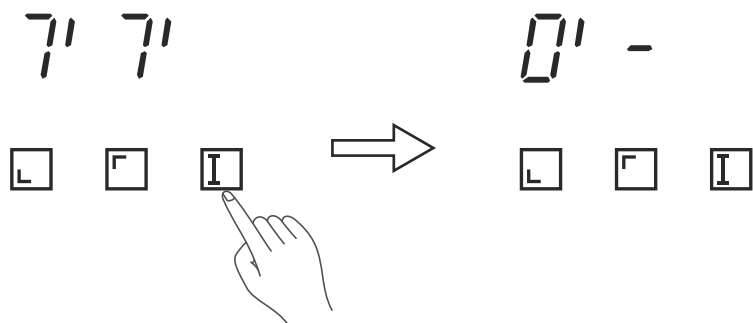


Exit the Flexible zone Function

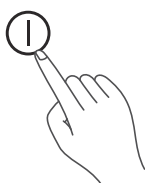
Set the Flexible zone heating zone level to 0, it will be exit this function automatically after 4 seconds.



Press the Flexible zone control button to exit the Flexible zone function.



Press the power control button to turn off the appliance.



5. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control and UNLOCK control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for 3 seconds	The indicator will show "L"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for 3 seconds.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control and UNLOCK control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF emergency control, but you shall unlock the hob first in the next operation.

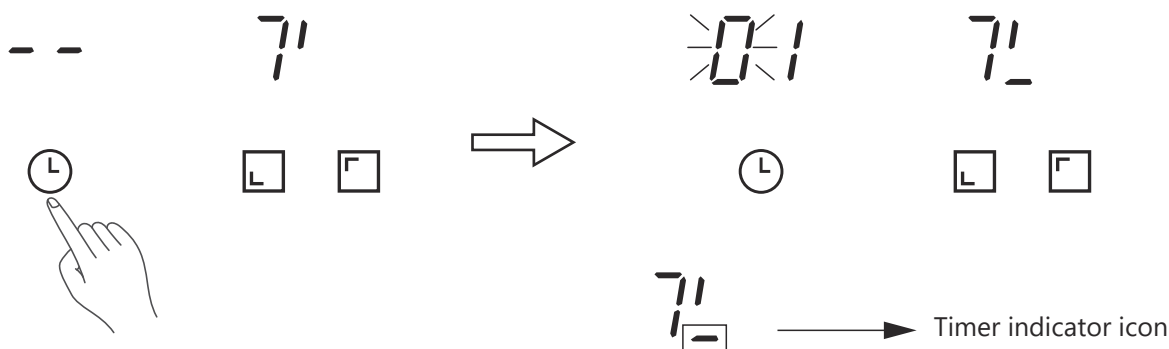
6. Timer Control

- The timer function is only effective when the heating zone is in operation. The heating zone will turn off automatically when the timer ends.
- The maximum timer duration is 99 minutes, with a default value of 1 minutes.

NOTE

You can use the minute minder at least one zone shall be active.

Touch timer control, "01" will appear on the timer display, "0" will flash, and the timer indicator icon will light up.



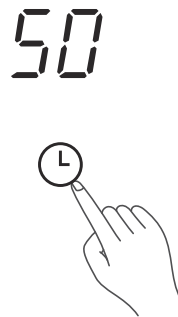
- Set the tens digit of the time by clicking the timer value control. (e.g. 5).
The time on the unit digit will flash.



- Set the unit digit of the time by clicking the timer value control. (e.g., 0).
The tens digit of the time will blink.

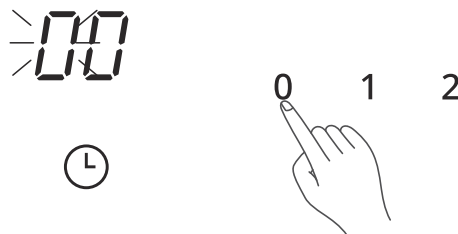


- Click the timer value control in sequence to set the unit and tens digits of the time.
Once the time is set and flashes for 3 seconds, the timer will confirm the time setting and stop flashing.
You can also confirm the timer setting by pressing the time control.



Timer Cancel

- In the timer setting state, use timer value control to set the timer to 0.



Press the timer control to cancel the timer setting, the timer digital display shows "--".

--



7. Pause control

- The pause function can only be activated while heating. Once activated, the working area will enter a low power mode. When pause function is activated, it will automatically exit after 10 minutes and turn off the appliance.

Enter pause state
In the heating state, press the pause control button to enter the pause state. The digital display of the heating zone that is currently heating shows .
Exit pause state
In the pause state, press the pause control button to exit the pause state, and the appliance will return to the working state it was in before entering the pause state.

8. Keep warm control

The keep warm function can automatically adjust the heating output level to control the temperature within range. There are three levels of the keep warm function. Press the keep warm function button for the first time to enter the keep warm state. In the keep warm state, pressing the keep warm function button again can switch the keep warm function level. When the keep warm function is at level 3, pressing the keep warm function button will exit the keep warm function and display level 0.

Keep warm level	Digital display	Temperature
1	—	40°C
2	— —	75°C
3	— — —	90°C

The temperature of keep warm function will depend on the level you select, the material of the cookware you use, and the cooking conditions.

Using keep warm function
In standby mode or heating mode, press the keep warm control button to activate this function. Press the keep warm control button to switch the keep warm level.
Exit keep warm function
Press the keep warm control button to switch the level to 0. touching the power value to set the power level, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level. Press the power control button to turn off the appliance.

9. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

Default Working Time Table for boost function

Heating zone	Flexible heating zone
5min	5min

10. User Setting Mode

Operation Guide:

1. Press the power button and the appliance enters standby mode.
2. Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the boost function button for 3 seconds to enter the user settings mode. The digits in the left front heating zone will show "c".
4. Press the Boost function button to enter the menu list selection state. The digits in the left front heating zone will show the current list index number (e.g., c0), and the timer digits will show the current setting value of the index number.
5. Press the childproof lock button to switch the index number (e.g., c0->c1->c2...).
6. Press the boost function button to switch the setting value of the index number.
7. After completing the settings, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to save all the settings and exit the user setting mode.

NOTE

1. The operations from step 1 to Step 3 must be completed within 15 seconds, otherwise the operation is invalid, and you need to start from step 1 again.
2. After entering the user setting mode, if you do not operate the effective key within 30 seconds, the user setting mode will automatically exit, and the parameters will not be saved.

User setting Table:

Index	Description	Options
c0	Restore to factory settings	0: no restore(default) 1: restore
c3	Power limit setting	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(default)
c4	Quality testing of Cookware	0: Do not enter the cookware quality testing(default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection (after 12 seconds, the quality level(0-10) will be displayed on the digits)
c5	Notification sound settings.	0: Sound turn on(default) 1: Sound turn off
c7	Digits brightness setting	brightness level: 1-5 default:5



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 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. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

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	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
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.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
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 induction hob 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 induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob 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).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1、 E2、 E7	Temperature sensor failure.	• Please contact the supplier.
E3、 E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	• Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	• Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	• Cleaning the operation area

(2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power 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 hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". —	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	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.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

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 device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. 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.

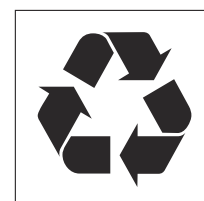


Compliance with RoHS Directive

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.

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.



CONTENU

FR

2	Consignes de sécurité
7	Spécifications
8	Description du produit
10	Démarrage rapide
12	Installation du produit
16	Mode d'emploi
27	Nettoyage et entretien
28	Dépannage
31	Disposition du produit
32	Garantie

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue de l'appareil

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages dus à une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Vérifiez l'emballage et l'appareil à la réception pour vous assurer qu'ils sont intacts et garantir ainsi un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, consultez votre revendeur. Veuillez noter qu'aucune modification ou altération ne peut être apportée à l'appareil pour votre sécurité. Le non-respect de l'utilisation prévue de l'appareil peut entraîner des risques et l'annulation de la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe des risques pour la vie et la santé en raison de la présence de gaz hautement inflammables.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la vie et la santé dû à la tension électrique.



Avertissement

Ce symbole indique un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole indique un danger de faible niveau qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Remarque

Ce symbole indique des informations importantes (par exemple, pour éviter des dommages matériels) qui n'impliquent pas de risque personnel.



Observer les instructions

Ce symbole indique que l'appareil ne doit être utilisé et entretenu que par un technicien, conformément aux instructions.

Lisez attentivement ces instructions avant de démarrer ou d'utiliser l'appareil et conservez-les à proximité pour pouvoir les consulter ultérieurement.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'effectuer toute opération d'entretien sur la plaque.
- Le raccordement à une bonne prise de terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de la prise de terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Risque de coupure

- Le cadre inférieur de la plaque est tranchant.
- S'il n'est pas manipulé avec précaution, il peut provoquer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Remettez ces informations aux personnes chargées de l'installation du produit, car elles peuvent faciliter l'installation.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.
- L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par des personnes qualifiées.
- Cet appareil doit avoir sa propre prise afin de pouvoir être débranché de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité de la marque peut être annulée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT: Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil du réseau électrique afin d'éviter les chocs électriques dans le cas de surfaces en verre céramique ou de matériaux similaires protégeant des composants sous tension.

- Aucun objet métallique tel que couteaux, fourchettes ou cuillères ne doit se trouver sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne rien déposer sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé et, s'il est de courte durée, il doit faire l'objet d'une surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: La cuisson non surveillée sur une table de cuisson huilée peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec le couvercle de la casserole ou une couverture anti-feu.

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil et contactez un technicien.
- Débranchez la table de cuisson avant de la nettoyer ou d'effectuer toute opération d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'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 ce conseil peut entraîner de graves problèmes de santé, voire la mort.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Aucune partie du corps, aucun vêtement ni aucun autre ustensile de cuisine ne doit entrer en contact avec le plan de travail en verre tant que la surface n'est pas refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Vérifiez que les poignées des casseroles ne touchent pas d'autres zones de cuisson branchées. Tenez les enfants éloignés des poignées.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures.

Risque de coupure

- Le bord tranchant des lames et des ustensiles de nettoyage du plan de travail exposés lorsque le couvercle de sécurité est retiré peut provoquer des blessures; rangez-les toujours en lieu sûr et gardez-les hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les éclaboussures peuvent provoquer de la fumée et, en cas d'éclaboussures de graisse, elles peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (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 table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection des casseroles de la plaque à induction.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où se trouve la table de cuisson.
- Les enfants et les personnes souffrant d'un handicap susceptible de limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent être guidés par une personne responsable ou qualifiée. Ils doivent apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez vous-même aucune pièce de l'appareil. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque à induction.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car vous risqueriez de briser le verre.
- No use trapos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que:
 - les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail
 - les gîtes ruraux;
 - 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 deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de son bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- **AVERTISSEMENT:** utilisez uniquement des protections de plaque conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées, ou des protections de plaque intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ces instructions afin de comprendre comment l'installer correctement.

Pour les instructions d'installation, veuillez lire la section relative à l'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la table de cuisson et conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

SPÉCIFICATIONS

Plaque à induction	JINDU4FLEX
Zones de cuisson	4 zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit L×L×H (mm)	590X520X58
Mesures pour l'encastrement A×B (mm)	560X480

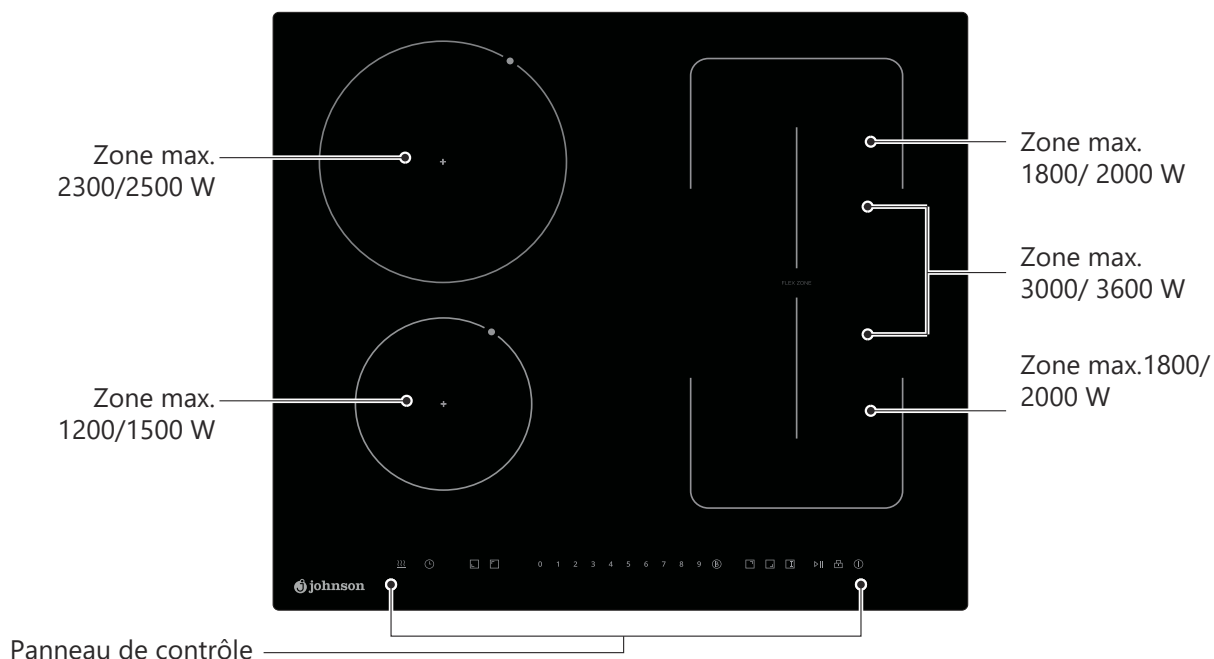
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le cadre de nos efforts continus pour améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	-	JINDU4FLEX	
Type de plaque	-	Plaque de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	-	1 partie 2 zones	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	-	Zonas de cocción por inducción y área de cocción	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique	Ø	Zone 1: 15,0 Zone 2: 21,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson à chauffage électrique	L, W	Partie 1: L: 39,1; W: 18,0	cm
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson calculée en kg	EC _{electric cooking}	Partie 1: Zone 1: Zone 2:	Wh/kg
Consommation énergétique de la plaque calculée par kg	EC _{electric hob}	xxxx	Wh/kg

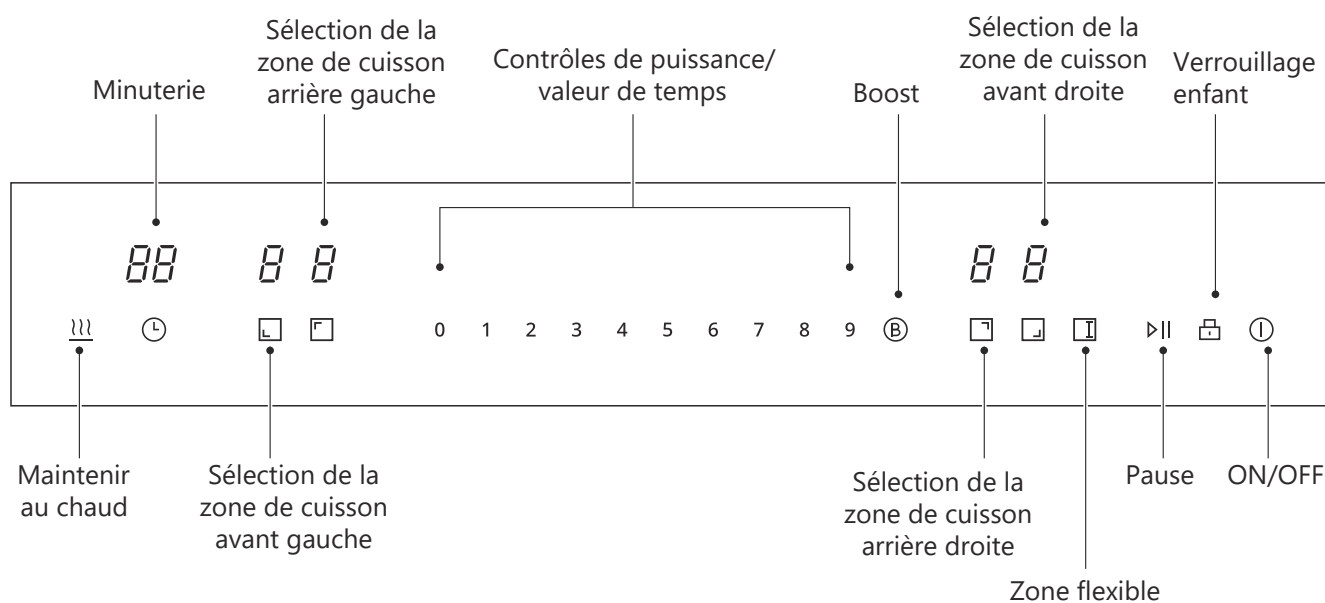
Données déterminées conformément à la norme EN 60z50-2 et à la Commission européenne (EUS n°66/2014). Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de la plaque, celle-ci passe automatiquement en mode veille après 1 minute et la puissance est de 0,5 W en mode veille.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue du dessus



Panneau de contrôle

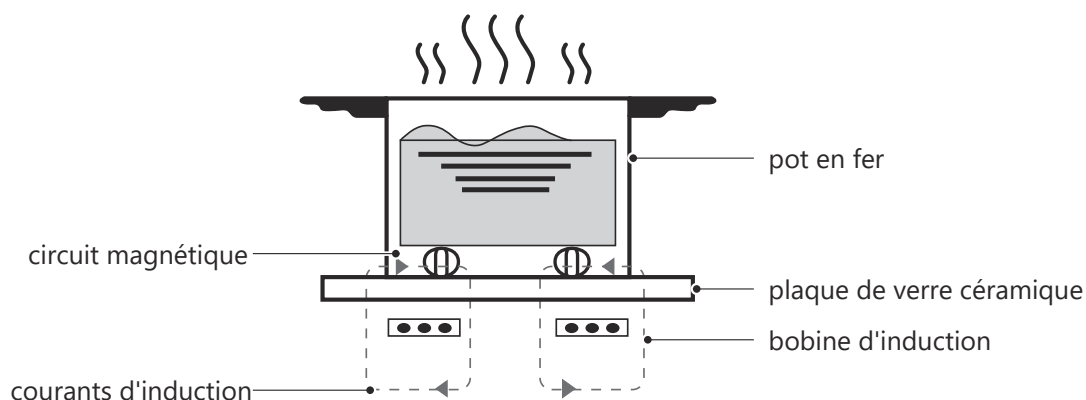


REMARQUE

Toutes les images figurant dans le manuel sont fournies à titre d'illustration uniquement. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration du manuel, c'est le produit réel qui prévaut.

Théorie du fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre n'est chauffé que parce que la casserole finit par le chauffer.



Avant d'utiliser la plaque à induction

- Lisez ce manuel en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez le film protecteur éventuel de votre plaque à induction.

DÉMARRAGE RAPIDE

 Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez le niveau de puissance maximum: Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui peut présenter un grave risque d'incendie.

Conseils de cuisine

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauffés.

Mijoter, cuire du riz

- La cuisson se produit en dessous du point d'ébullition, environ 85°C, lorsque le liquide contenu dans les aliments commence à bouillonner de temps en temps. C'est la clé des délicieuses soupes et ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits.
- Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé afin de cuire correctement les aliments dans le temps recommandé.

Bien cuire la viande

1. Amener la viande à température ambiante 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés de la viande avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson: plus il est ferme, plus la viande est cuite.
5. Laissez la viande reposer quelques minutes sur une assiette chaude avant de commencer à servir.

Sauté

1. Choisissez une grande poêle ou un wok compatible avec la table de cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients, car la cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez en grande quantité, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande et mettez-la de côté, en la gardant au chaud.
5. Faites frire les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais encore croustillantes, réglez la zone de cuisson sur une puissance plus faible et ajoutez les sauces correspondantes.
6. Remuez soigneusement les ingrédients pour qu'ils cuisent bien.
7. Servez immédiatement.

Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non magnétique ou en matériau inadapté (par exemple en aluminium), ou tout autre objet (tel que des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la table de cuisson, celle-ci se met en mode veille en 1 minute. Le ventilateur restera en marche pendant une minute supplémentaire.

Paramètres de chauffage

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment des ustensiles utilisés et du nombre d'articles que vous cuisinez. Essayez la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

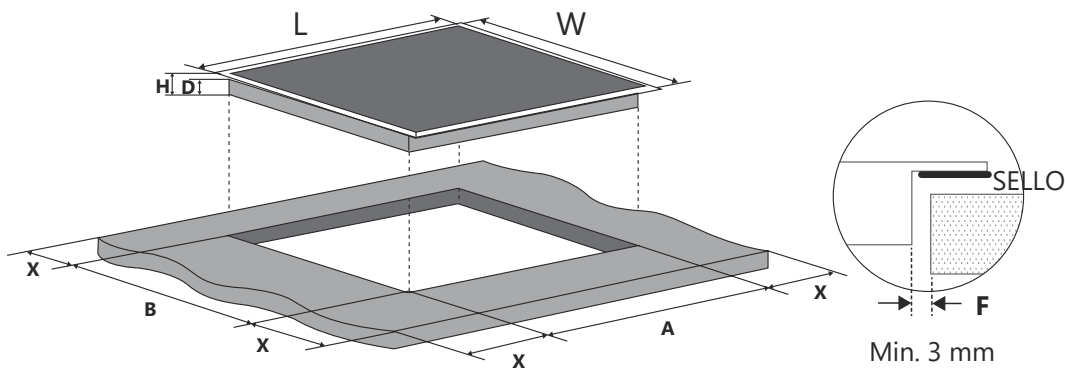
Réglages de chauffage	Convient pour
1 - 2	• De petites quantités de nourriture. • Faites fondre le chocolat, le beurre et d'autres aliments qui peuvent brûler rapidement. • Mijotant très doucement. • Chauffage lent.
3 - 4	• Réchauffement • Mijotant • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauter à la poêle • Cuisson des pâtes
9/P	• Faire sauter • Cuire de la viande, braisage • Faire bouillir les soupes • Bouillir de l'eau

INSTALLATION DU PRODUIT

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans l'image.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être respecté autour de l'ouverture. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur et isolant pour le plan de travail (le bois et d'autres matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail, sauf s'ils sont imperméabilisés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes causés par le rayonnement thermique de la table de cuisson à induction. Comme indiqué ci-dessous:

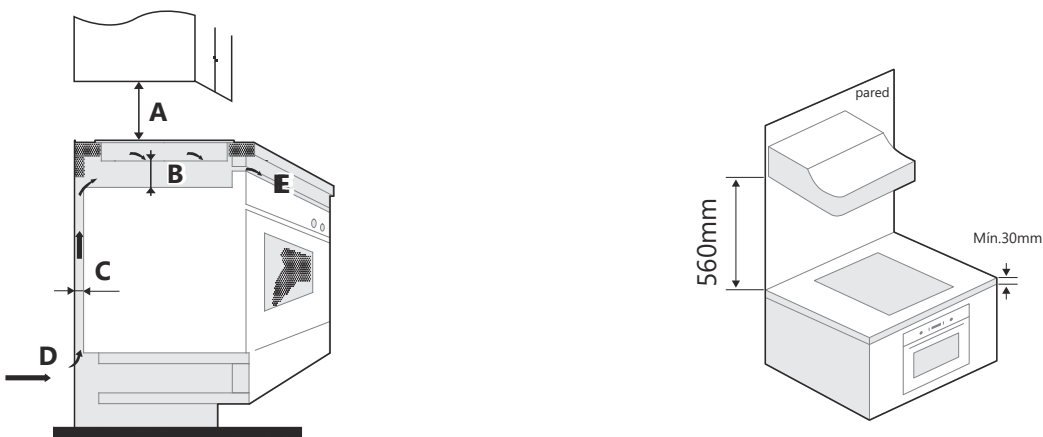
⚠ Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson à induction et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ / ₊₁	480 ⁺⁴ / ₊₁	50 min	3 min

Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme suit:

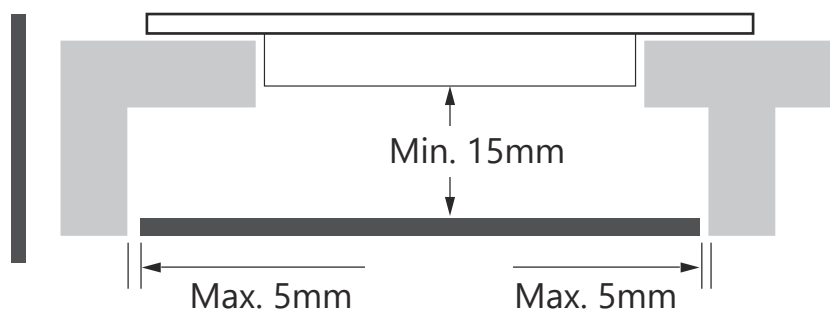
⚠ Remarque: La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et le meuble situé au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 560mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
560 min	15 min	20 min	Entrée d'air

AVERTISSEMENT: Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson à induction ou tout choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé à l'aide de vis, à une distance minimale de 15mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous:



⚠ Des orifices d'aération sont présents sur le pourtour extérieur de la plaque à induction. ASSUREZ-VOUS que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque à induction.

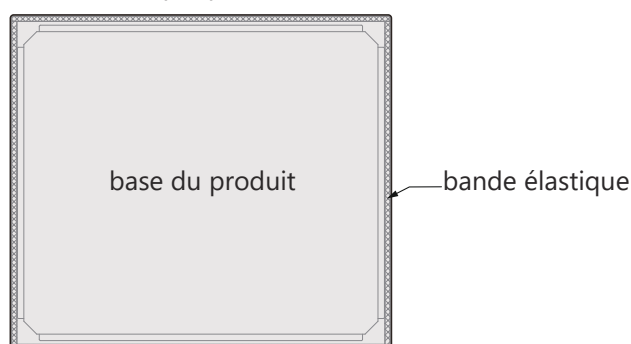
- ⚠ Veuillez noter que la colle qui lie le plastique ou le bois aux meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que:

- La surface de travail est plate et plane, et il n'y a pas de pièces structurales qui interfèrent avec les dimensions requises.
- Le plan de travail est en matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.
- L'installation est conforme à toutes les exigences dimensionnelles et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète du secteur a été incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales concernant les connexions de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et doit assurer une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les fils de la phase active si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement au sectionneur avec la plaque déjà installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le tapis.

Avant de l'installer sur l'établi, il est nécessaire de coller la bande d'étanchéité au dos de la plaque de verre.

- Tournez l'ensemble de l'appareil vers l'arrière de la plaque de verre.
- Retirez la bande éponge du sachet refermable et déchirez l'adhésif double face au dos de la bande éponge.
- Collez la bande éponge au dos de la plaque de verre.
- La bande éponge ne doit pas dépasser le bord de la plaque de verre.



Après l'installation de la plaque, vérifiez que:

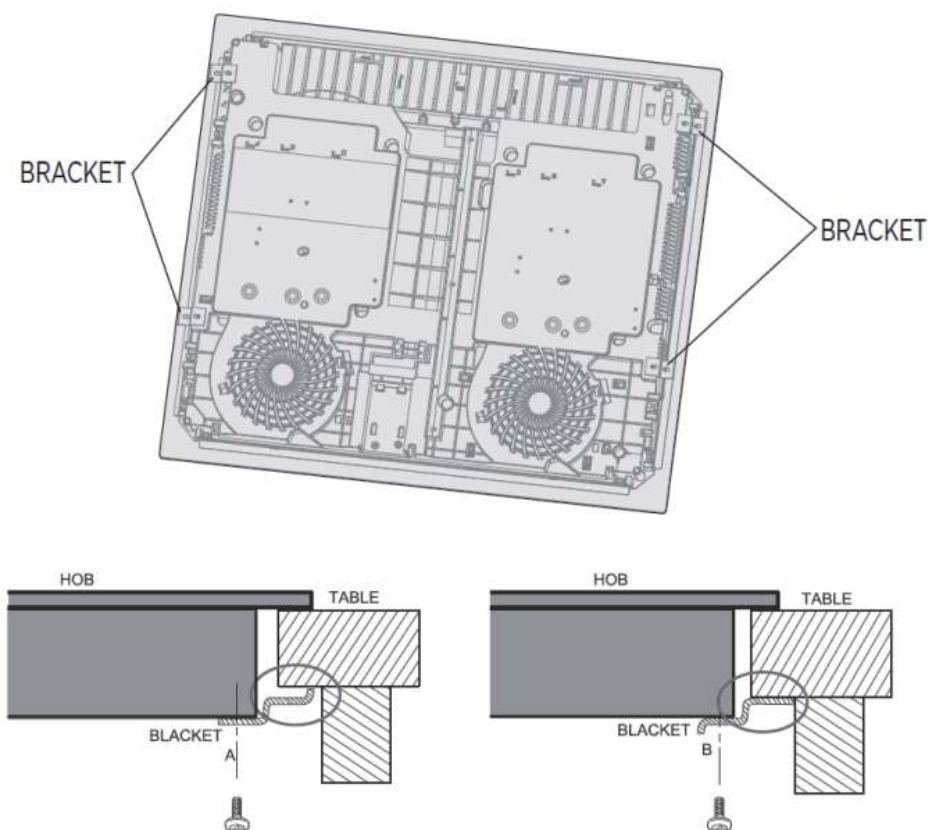
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou les tiroirs.
- L'air frais circule suffisamment de l'extérieur des armoires à la base de la table de cuisson.
- Si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la table.
- L'utilisateur peut facilement accéder à l'interrupteur d'isolement.

Avant de placer les supports de montage

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage comme base). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la surface de cuisson.

Ajuster la position du support

Fixez la plaque de cuisson à la surface de travail à l'aide des supports à visser situés sous la plaque (voir illustration) après l'installation. Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

PRÉCAUTIONS

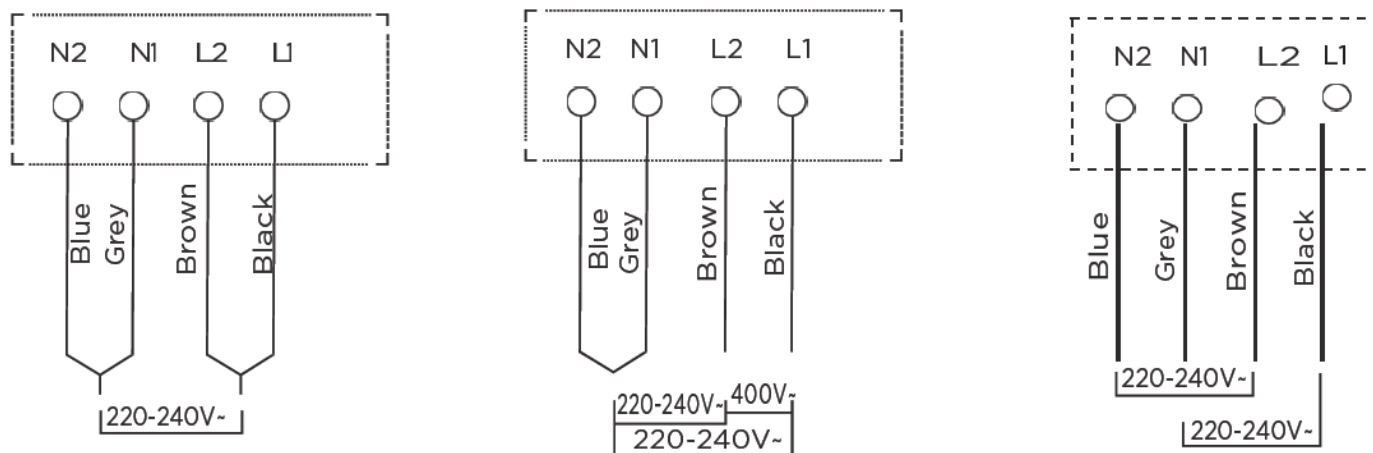
1. La plaque à induction doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée sur les lave-vaisselle, les équipements de réfrigération ou les machines à laver et à sécher, car l'humidité peut endommager la carte électronique.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à ce que la dissipation de la chaleur soit optimale pour assurer une meilleure fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage par induction au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.
7. La carte ne peut être connectée qu'à une alimentation électrique dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,288 ohms.

Conectar la placa de inducción a la corriente

⚠ Seule une personne qualifiée peut brancher cette plaque de cuisson à induction à la prise de courant. Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez cela:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour connecter la carte à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.

⚠ Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adéquat sans modifications. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



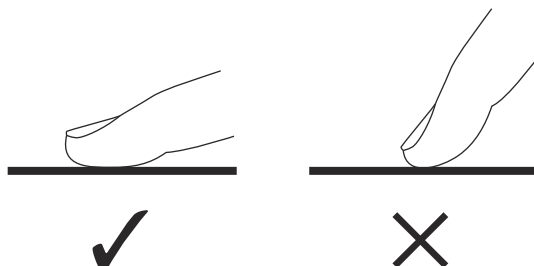
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien de service agréé utilisant des outils appropriés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale 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 règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.

⚠ La surface inférieure et le câble d'alimentation de la carte ne sont pas accessibles après l'installation.

MODE D'EMPLOI

Commandes tactiles

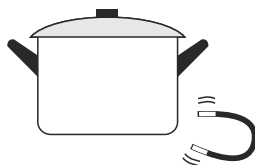
- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas le bout.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (tel qu'un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à actionner.



Choisir les bons ustensiles de cuisine



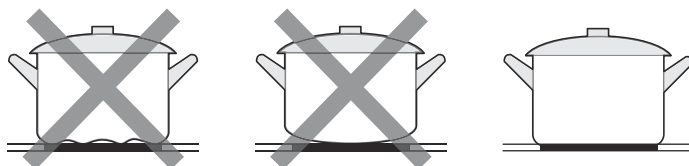
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux tables à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si vous attirez l'aimant, la casserole convient à l'induction.
Si vous n'avez pas d'aimant:
 1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous souhaitez vérifier.
 2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et l'eau est chaude, l'ustensile convient.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



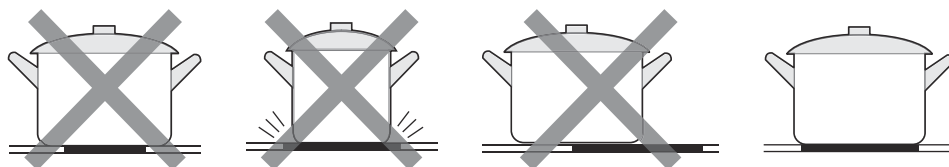
- Poêles à frire à base d'aluminium.
- Ces poêles réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins d'énergie est émise dans la poêle. Il est possible que la poêle à frire ne soit pas détectée du tout ou pas du tout et qu'elle ne chauffe donc pas suffisamment.



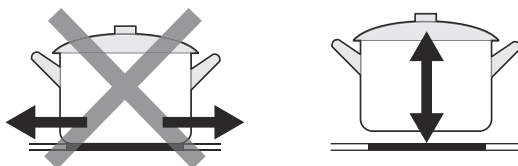
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de la poêle est régulier, qu'il repose à plat sur la vitre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des poêles dont le diamètre est aussi grand que celui de la zone de cuisson sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, la plaque fonctionnera avec une efficacité maximale; en revanche, avec une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre. La plaque ne détecte pas les casseroles dont la base est trop petite. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.



- Si vous devez déplacer la casserole, soulevez-la, ne la faites jamais glisser, car cela pourrait rayer le verre.



Taille des ustensiles

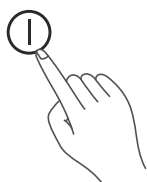
Les zones de chauffage s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle dans certaines limites. Cependant, le fond de la poêle doit avoir un diamètre minimum adapté à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir une efficacité maximale de votre plaque, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200
Zone flexible	250	391x180

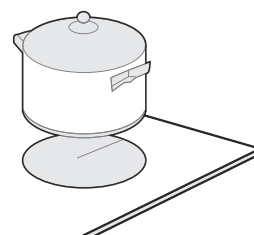
Utilisation de la plaque

1. Commencer à cuisiner

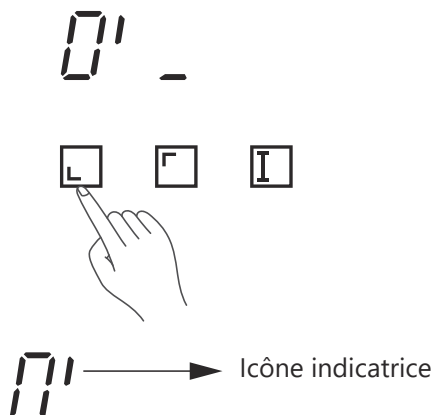
- Appuyez sur la touche ON/OFF. Une fois allumé, un bip retentit et tous les écrans affichent “-” ou “- -”, indiquant que la plaque à induction est en mode veille.



- Utilisez les ustensiles adaptés à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que la base des ustensiles et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches



3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson.
Le réglage par défaut est 0 lors de la première mise en marche, et le voyant de la zone de cuisson s'allume.



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande de puissance.
- Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.

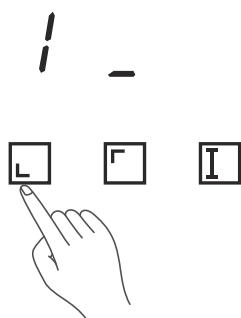


Si 0 clignote ou alterne avec le niveau de chaleur, cela peut être dû aux raisons suivantes :

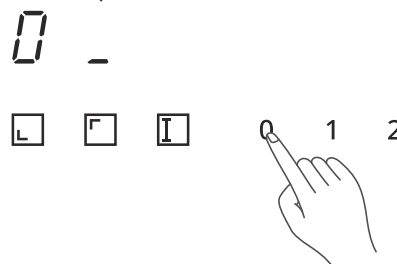
- L'ustensile n'est pas placé sur la zone de cuisson appropriée.
 - L'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section "Choix des ustensiles de cuisine adaptés".
 - L'ustensile est trop petit ou n'est pas bien centré sur la zone de cuisson.
- La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée ne sera pas placée sur la zone de cuisson. Si aucun ustensile adapté n'est placé sur la zone de cuisson, les chiffres clignoteront 0 et la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 1 minute.

2. Terminer la cuisson

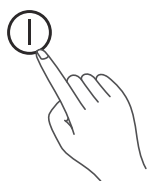
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la valeur de puissance 0.
Assurez-vous que l'écran affiche "0".



3. Éteignez la plaque en appuyant sur ON/OFF.



4. Faites attention aux surfaces chaudes.
H indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à atteindre une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie: si vous souhaitez chauffer plusieurs poêles, utilisez la plaque qui est encore chaude.

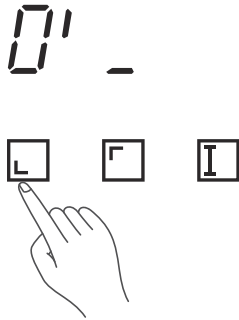


3. Fonction Boost

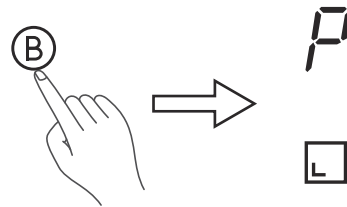
- L'induction peut chauffer plus rapidement en utilisant la fonction Boost qu'au niveau 9.
- Après avoir utilisé la fonction Boost en continu jusqu'à ce qu'elle se désactive automatiquement, la zone de cuisson revient automatiquement au réglage précédent avant l'activation de la fonction Boost pour continuer à fonctionner. Si le réglage précédent avant l'activation de Boost était 0, elle fonctionnera automatiquement au réglage maximal.
- Lorsque la fonction Boost de la première zone de cuisson est activée, le niveau de puissance de la deuxième zone de cuisson est automatiquement limité pour éviter toute surcharge. Et vice versa.

Activer la fonction Booster

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.

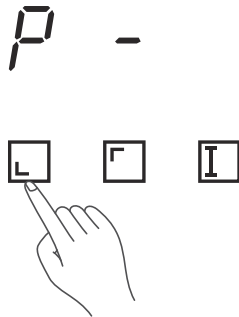


2. Appuyez sur la commande Booster, l'indicateur de zone affichera "P" et la puissance atteindra son maximum.



Annuler la fonction Booster

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la fonction.



2. Sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la commande de puissance.



3. Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, en fonction des besoins de cuisson à chaque instant.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Comme zone large

Il est recommandé d'utiliser ce qui suit:

Ustensiles de cuisine: ustensiles de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (des ustensiles de cuisine carrés ou ovales peuvent être utilisés).

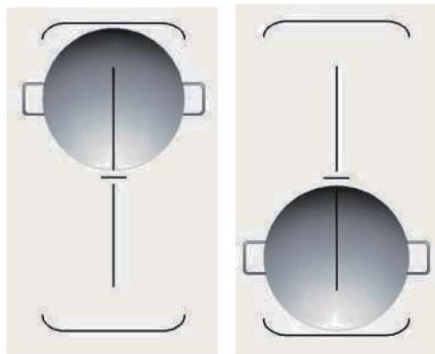


Il n'est pas recommandé d'effectuer d'autres opérations que les trois mentionnées ci-dessus, car elles pourraient affecter le chauffage de l'appareil.

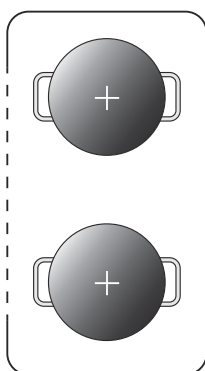
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez choisir entre deux options de cuisson.

(a) Placez une poêle dans la partie supérieure ou inférieure de la zone flexible.



(b) Placez deux poêles de chaque côté de la zone flexible.

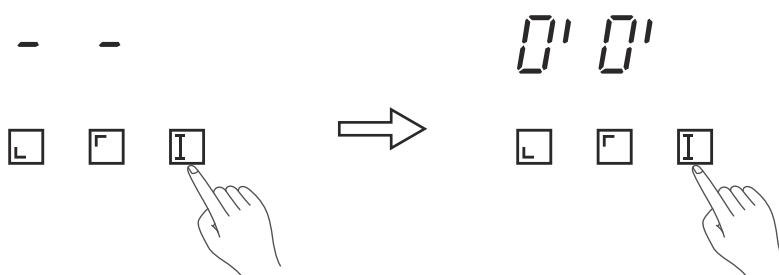


● REMARQUE

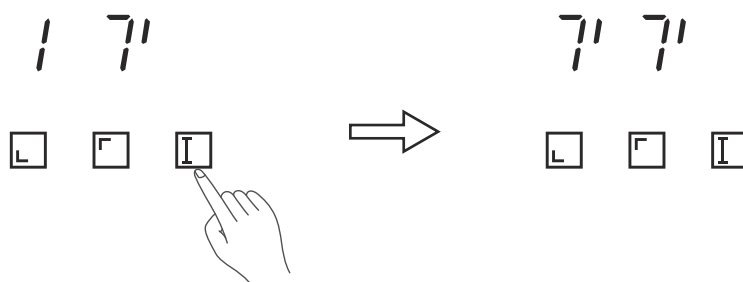
- Assurez-vous que la poêle mesure plus de 140 mm.

Utilisation de la fonction Zone flexible

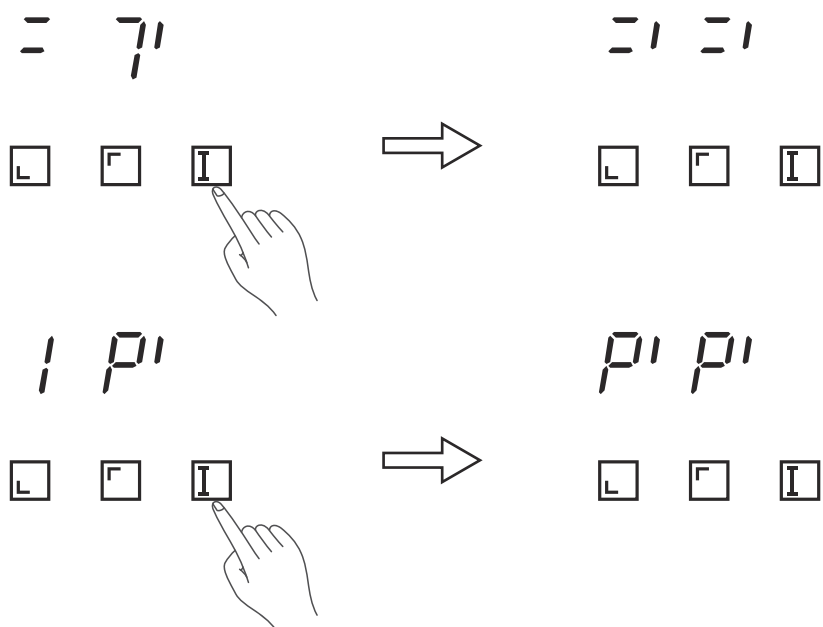
En mode veille, appuyez sur le bouton de commande Zone flexible pour activer cette fonction.



Une fois la fonction Zone flexible activée, celle-ci fonctionne à la puissance maximale actuellement utilisée dans les deux zones de cuisson qui composent la zone flexible.

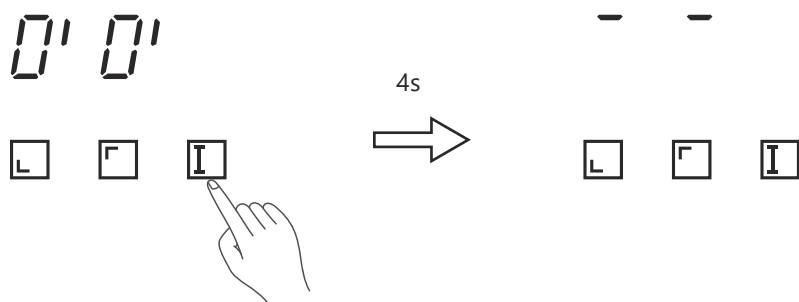


La priorité, de la plus élevée à la plus faible, est la fonction Maintien au chaud, la fonction Boost et le niveau de puissance.

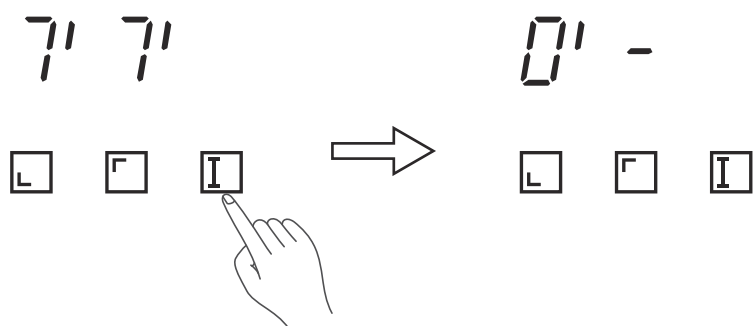


Désactiver la fonction Zone flexible

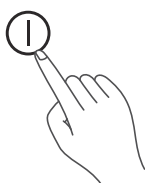
Réglez le niveau de la Zone flexible sur 0 et vous quitterez automatiquement cette fonction après 4 secondes.



Appuyez sur la commande Zone flexible pour désactiver la fonction.



Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.



5. Verrouillage des contrôles

- Vous pouvez verrouiller les contrôles pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, que des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les contrôles sont verrouillés, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF et la commande UNLOCK (déverrouiller) sont désactivées.

Verrouiller les contrôles	
Maintenez la touche de verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	L'indicateur affiche "L"
Déverrouiller les contrôles	
Maintenez la touche de verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	

⚠ Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF ① et de la commande UNLOCK. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la commande ON/OFF ① en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque en suivant la procédure suivante.

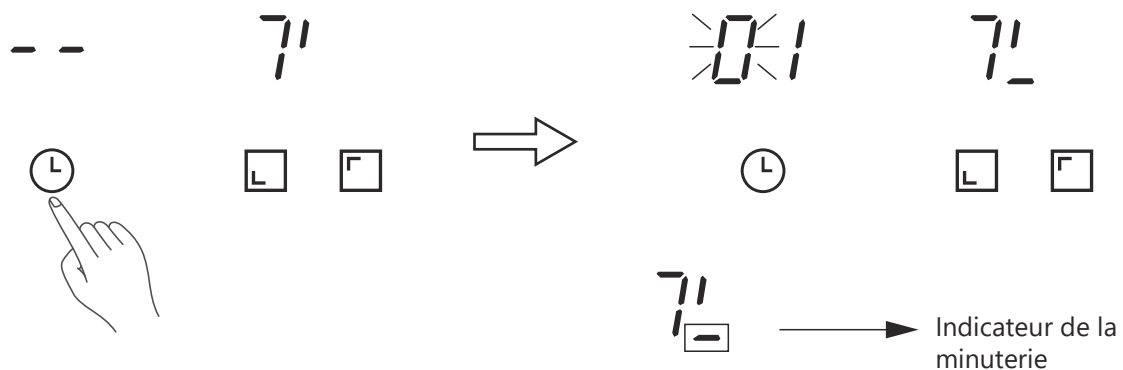
6. Fonction minuterie

- La fonction minuterie ne fonctionne que lorsque la zone de cuisson est en marche. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque la minuterie arrivera à son terme.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes, avec une valeur par défaut de 1 minute

● REMARQUE

Vous pouvez utiliser la minuterie dès lors qu'au moins une zone est active.

Appuyez sur la commande de la minuterie, "01" s'affiche sur l'écran de la minuterie, "0" clignote et l'icône de la minuterie s'allume.



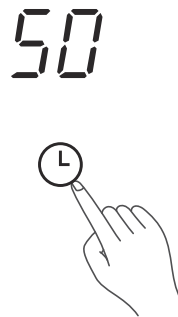
2. Ajustez le chiffre des dizaines en cliquant sur la commande de réglage du minuteur (par exemple, 5). Le chiffre des unités clignotera.



3. Ajustez le chiffre des unités en cliquant sur la commande de réglage du minuteur (par exemple, 0). Le chiffre des dizaines clignotera.

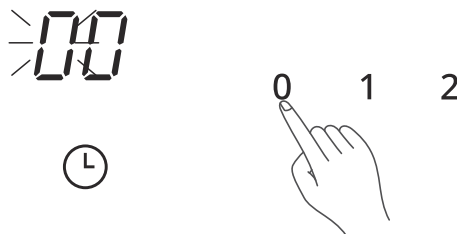


4. Cliquez successivement sur la commande de réglage du minuteur pour définir les unités et les dizaines. Une fois le temps réglé et après 3 secondes de clignotement, le minuteur confirmera le réglage et cessera de clignoter. Vous pouvez également confirmer le réglage du minuteur en appuyant sur la commande de réglage du temps.



Annuler la minuterie

1. Dans l'état de configuration de la minuterie, utilisez la commande de valeur de la minuterie pour la régler sur 0.



Appuyez sur la commande de la minuterie pour annuler le réglage de la minuterie ; l'écran numérique de la minuterie affiche "--".

--



7. Contrôle de la pause

La fonction pause ne peut être activée que pendant la cuisson. Une fois activée, la zone de travail passe en mode basse consommation. Lorsque la fonction pause est activée, elle se désactive automatiquement au bout de 10 minutes et éteint l'appareil.

Activer le mode
En mode cuisson, appuyez sur la touche de pause pour passer en mode pause. L'écran numérique de la zone de cuisson active affiche .
Désactiver le mode
En mode pause, appuyez sur le bouton de commande pause pour quitter le mode pause, et l'appareil reprendra le fonctionnement qu'il avait avant d'entrer en mode pause.

8. Fonction Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de régler automatiquement le niveau de puissance calorifique afin de contrôler la température dans la plage définie.

La fonction Maintien au chaud dispose de trois niveaux. Appuyez une fois sur le bouton de la fonction Maintien au chaud pour activer le mode Maintien au chaud. En mode Maintien au chaud, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction pour modifier le niveau. Lorsque la fonction est au niveau 3, appuyez sur le bouton de la fonction pour la désactiver et afficher le niveau 0.

Niveau	Affichage numérique	Température
1	—	40°C
2	— —	75°C
3	— — —	90°C

La température de la fonction dépendra du niveau sélectionné, du matériau des ustensiles de cuisine utilisés et des conditions de cuisson.

Activer la fonction
En mode veille ou en mode cuisson, appuyez sur le bouton Maintien au chaud pour activer cette fonction. Appuyez sur le bouton Maintien au chaud pour modifier le niveau de maintien au chaud.
Quitter la fonction
Appuyez sur le bouton de contrôle du maintien en température pour régler le niveau sur 0. Appuyez sur la valeur de puissance pour régler le niveau de puissance. La zone de cuisson sortira alors du mode de maintien en température et chauffera au niveau réglé. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

9. Durées de fonctionnement prédéfinies

La fonction d'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisinière. Les durées de fonctionnement prédéfinies pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau suivant :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut cesser immédiatement de chauffer et s'éteindra au bout d'une minute.

Tableau des durées de fonctionnement prédéfinies pour la fonction Boost

Zone de cuisson	Zone flexible
5min	5min

10. Mode de configuration utilisateur

Guide d'utilisation:

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et l'appareil passe en mode veille.
2. Maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant.
3. Maintenez le bouton de fonction Boost avant gauche enfoncé pendant 3 secondes pour accéder au mode de configuration utilisateur. Les chiffres de la zone de cuisson arrière gauche affichent "c".
4. Appuyez sur le bouton de fonction Boost avant gauche pour accéder à l'état de sélection de la liste des menus. Les chiffres de la zone de cuisson arrière gauche afficheront le numéro d'index de la liste actuelle (par exemple, c0), et les chiffres de la zone de cuisson avant gauche afficheront la valeur de réglage actuelle du numéro d'index.
5. Appuyez sur le bouton de verrouillage enfant pour modifier le numéro d'index (par exemple, c0->c1->c2...).
6. Appuyez sur le bouton de fonction Boost avant gauche pour modifier la valeur de réglage du numéro d'index.
7. Une fois les réglages terminés, maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes pour enregistrer tous les réglages et quitter le mode de configuration utilisateur.

REMARQUE

1. Les opérations des étapes 1 à 3 doivent être effectuées dans un délai de 15 secondes, sinon l'opération ne sera pas valide et vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
2. Après être entré dans le mode de configuration utilisateur, si aucune touche valide n'est enfoncée dans un délai de 30 secondes, le mode de configuration utilisateur sera automatiquement désactivé et les paramètres ne seront pas enregistrés.

Tableau de configuration utilisateur:

Index	Description	Options
c0	Réinitialiser les paramètres d'usine	0: pas de réinitialisation (par défaut) 1: réinitialiser
c3	Réglage de la limite de puissance	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (par défaut)
c4	Test de qualité des ustensiles de cuisine	0: Ne donne pas accès au test de qualité des ustensiles de cuisine (par défaut) 1: Accède au test de qualité des ustensiles de cuisine. Après y avoir accédé, maintenez enfoncé le bouton de sélection de la zone de cuisson pendant 3 secondes pour accéder à l'inspection de la qualité des ustensiles de cuisine (après 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) s'affichera sur les chiffres).
c5	Réglage du son de notification	0: Son activé (par défaut) 1: Son désactivé
c7	Réglage de la luminosité des chiffres	Niveau de luminosité: 1-5 Par défaut: 5



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi?	Comment?	Important
Encrassement quotidien du verre (empreintes digitales, taches, marques laissées par des aliments ou débordements d'aliments non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Nettoyez la plaque de cuisson lorsque le verre a de la chaleur résiduelle mais ne brûle pas. 3. Rincez et séchez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Rétablissez l'alimentation.	Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone peut encore brûler. Soyez très prudent. Les tampons à récurer, les chiffons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour voir si les chiffons conviennent. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson ou la vitre pourrait se tacher.
Déversements, aliments fondus et sucre fondu sur le verre	Retirez immédiatement avec une truelle ou une spatule tranchante adaptée à la plaque à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes. 1. Débranchez l'appareil du mur 2. Tenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et grattez la saleté. 3. Essuyez la saleté renversée avec un chiffon doux ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section sur le nettoyage de la saleté quotidienne de la plaque de cuisson.	Retirez les restes de nourriture et les éclaboussures de sucre dès que possible. Si la plaque devient froide, elle est plus difficile à nettoyer et peut même endommager la surface du verre. Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, les bords exposés sont tranchants. Manipulez-les avec une extrême prudence et éloignez toujours les enfants.
Déversements sur le panneau de commande	1. Débranchez la plaque à induction. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyez la zone du bouton avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la plaque.	La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les fonctions des boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide renversé sur la surface. Assurez-vous de nettoyer et de sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher la plaque à induction.

DÉPANNAGE

Au cours de l'utilisation normale de votre appareil, il se peut que vous rencontriez certaines erreurs ou défaillances. Les tableaux suivants contiennent des causes possibles et des conseils sur la manière de résoudre une erreur éventuelle. Lisez-les attentivement avant de faire appel au service après-vente et économisez du temps et de l'argent si vous parvenez à résoudre le problème vous-même.

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant	Vérifiez que la plaque est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans ou autour de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne sont pas réactives.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les contrôles. Voir la section "Utilisation de la plaque" pour les instructions.
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.	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et utilisez la pulpe de votre doigt pour les toucher.
Le verre commence à se rayer	Causée par des ustensiles de cuisine dont les bords sont rugueux, ou par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. Voir les sections "Choisir les bons ustensiles de cuisine" et "Nettoyage et entretien".
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 plaque à induction.
La plaque à induction 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 à induction.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque à induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Elle peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.	C'est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas le courant de la plaque à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et <u>u</u> apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle ne convient pas à la plaque de cuisson. 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.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction. Voir la section: "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Placez la poêle au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'éteint inopinément, un bip sonore retentit et un code d'erreur s'affiche à l'écran. (Alterne normalement avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Erreur technique	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la table de cuisson à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

Visualisation et inspection des défauts

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de divers composants sans avoir à retirer la table de cuisson de la surface de travail.

(1) Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
E1, E2, E7	Panne du capteur de température.	• Contactez le fournisseur.
E3, E4	Panne du capteur de température du IGBT.	• Contactez le fournisseur.
EU	Erreur de connexion entre la carte d'affichage et la carte mère ou erreur de communication du CI tactile	• Contactez le fournisseur.
EL/EH	Tension d'alimentation anormale	• Vérifiez que l'alimentation électrique fonctionne normalement. • Allumez lorsque la tension a été rétablie.
C1	Surchauffe du capteur de la plaque céramique.	• Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
C2	Température excessive du capteur de l'IGBT.	• Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
EF	Deux contrôles ou plus sont activés pendant une période prolongée.	• Nettoyer la zone de contrôle.

(2) Défauts spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est en marche.	Pas de courant	Vérifiez que la prise est correctement branchée et qu'elle fonctionne.	
	Panne de connexion de la carte d'alimentation électrique et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	Carte d'alimentation électrique accessoire endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson apparaît, mais ne se met pas à chauffer.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante peut être trop élevée. L'entrée et la sortie d'air peuvent être obstruées.	
	Il y a une panne de ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon, il doit être remplacé.	
	La carte d'alimentation électrique est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation électrique.	
La chaleur s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'écran clignote " <u>u</u> ".	Poêle à frire inappropriée	Utilisez le pot approprié, conformément aux instructions du manuel.	Le circuit de détection de pannes est endommagé, remplacez la carte d'alimentation électrique.
	Le diamètre du pot est trop petit.		
	La plaque a surchauffé.	L'unité a surchauffé. Attendez qu'il revienne à une température normale. Appuyez sur "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.	
Dans les zones de cuisson situées du même côté (par exemple la première et la deuxième zone), " <u>u</u> " apparaît à l'écran.	La carte d'alimentation et l'afficheur présentent une erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.	
	La section de communication de la carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation électrique.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit étrange.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Le tableau ci-dessus décrit les causes et les solutions des défauts les plus courants.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter les risques et les dommages à la plaque de cuisson à induction.

DISPOSITION DU PRODUIT

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé:

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU). Ce produit porte un 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 vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des équipements électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils usagés. L'élimination correcte des équipements usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

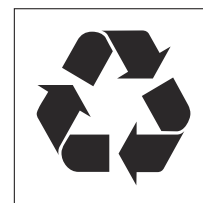


Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Veuillez les déposer 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'email, 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.



CONTEÚDO

PT

- 2 Instruções de segurança
- 7 Especificações
- 8 Descrição do produto
- 10 Início rápido
- 12 Instalação do produto
- 16 Instruções de utilização
- 27 Limpeza e manutenção
- 28 Resolução de problemas
- 31 Disposição do produto
- 32 Garantia

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos devido a uma utilização insegura ou incorrecta do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho aquando da sua receção para se certificar de que estão intactos e, assim, garantir um funcionamento seguro. Se detetar algum dano, consulte o seu revendedor. Por razões de segurança, não é permitido efetuar modificações ou alterações no aparelho. A inobservância da utilização prevista do aparelho pode dar origem a riscos e à anulação da garantia.

Explicação dos símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existem riscos para a vida e a saúde das pessoas devido a gases altamente inflamáveis.



Aviso de tensão eléctrica

Este símbolo indica que existe um risco para a vida e a saúde devido à tensão eléctrica.



Atenção

Este símbolo indica um perigo de nível médio que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



Cuidado

Este símbolo indica um perigo de baixo nível que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, para evitar danos materiais) que não envolvem riscos pessoais.



Observe as instruções

Este símbolo indica que o aparelho só deve ser operado e mantido por um técnico de acordo com as instruções.

Leia atentamente estas instruções antes de pôr o aparelho em funcionamento ou de o utilizar e guarde-as para referência 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 eléctrico

- Desligar o aparelho da tomada de corrente antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção no quadro.
- A ligação a uma boa ligação à terra é indispensável e obrigatória.
- As modificações da ligação à terra doméstica só devem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode provocar choques eléctricos ou mesmo a morte.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Ler atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Em nenhum momento devem ser colocados materiais ou produtos inflamáveis sobre este aparelho.
- Entregue estas informações às pessoas responsáveis pela instalação do produto, pois podem facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.
- A instalação do aparelho e a sua ligação só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com um interruptor de isolamento que permita desligar totalmente a alimentação eléctrica.
- A instalação incorrecta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.
- 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 tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado para evitar qualquer perigo.

- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vidro cerâmico ou similares que protegem os componentes sob tensão.
- Não deve haver objectos metálicos, como facas, garfos ou colheres, na superfície da placa quando esta estiver ligada, pois podem ficar muito quentes.
- Não utilizar aparelhos a vapor para a limpeza.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não guardar nada sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado e, se for de curta duração, deve ser mantido sob supervisão contínua.
- **ATENÇÃO:** Cozinhar sem supervisão numa placa oleada pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tentar apagar o fogo com água, desligar o aparelho e cobrir a chama com a tampa do tacho ou com um cobertor anti-fogo.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de choque elétrico

- Nunca cozinhe sobre uma placa quebrada ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou fissurada, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte o serviço técnico.
- Desligue a placa antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.
- O não cumprimento dessas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marca-passos ou implantes eléctricos devem consultar seu médico antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento dessas dicas pode levar a sérios problemas de saúde e até à morte.

Risco de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Nenhuma parte de seu corpo, roupa ou qualquer outro utensílio de cozinha deve entrar em contato com o vidro da bancada até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de que as pegas das painéis não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas de fogão fica exposta quando a tampa de segurança é removida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre num local seguro e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. Os derrames podem provocar fumo e, se houver derrames de gordura, podem incendiar-se.
- Nunca utilize este aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objectos ou utensílios em cima do aparelho.
- Não deixar objectos magnetizáveis (como cartões de crédito ou cartões de memória) sobre o aparelho.
- Não deixe equipamentos electrónicos (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Desligar sempre a zona de cozedura após a utilização.
- Nunca utilizar este aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Quando retirar os tachos após a cozedura, verifique se a zona está desligada, não confie apenas na função de deteção de tachos da placa de cozedura.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não colocar objectos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças podem subir para a placa de cozedura, o que pode provocar ferimentos graves. Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde se encontra a placa de cozedura.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar -aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Deve ser-lhes ensinado como utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho. Todas estas operações devem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Não colocar objectos pesados sobre a placa de cozedura.
- Não se apoiar sobre a placa de cozedura.
- Não utilizar painéis com arestas vivas nem arrastar painéis sobre a superfície de vidro, pois isso pode partir o vidro.
- Não utilizar panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro da placa de cozinhar.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e similares, tais como:
 - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes do tipo bed and breakfast.

- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Tenha cuidado para não tocar nas partes quentes do aparelho.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob vigilância permanente.
- Após a utilização, desligue a placa através do seu controlo e não confie no detetor de panelas.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas protetores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequados, ou protetores de placa incorporados no aparelho. A utilização de protetores inadequados pode provocar acidentes.

Recomendamos que leia atentamente estas instruções para compreender como instalá-la corretamente.

Para as instruções de instalação, leia a secção instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar a placa de cozedura e guarde estas instruções para referência futura.

ESPECIFICAÇÕES

Placa de indução	JINDU4FLEX
Zonas de cozedura	4 zonas
Alimentação	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	590X520X58
Medidas de encaixe A×B (mm)	560X480

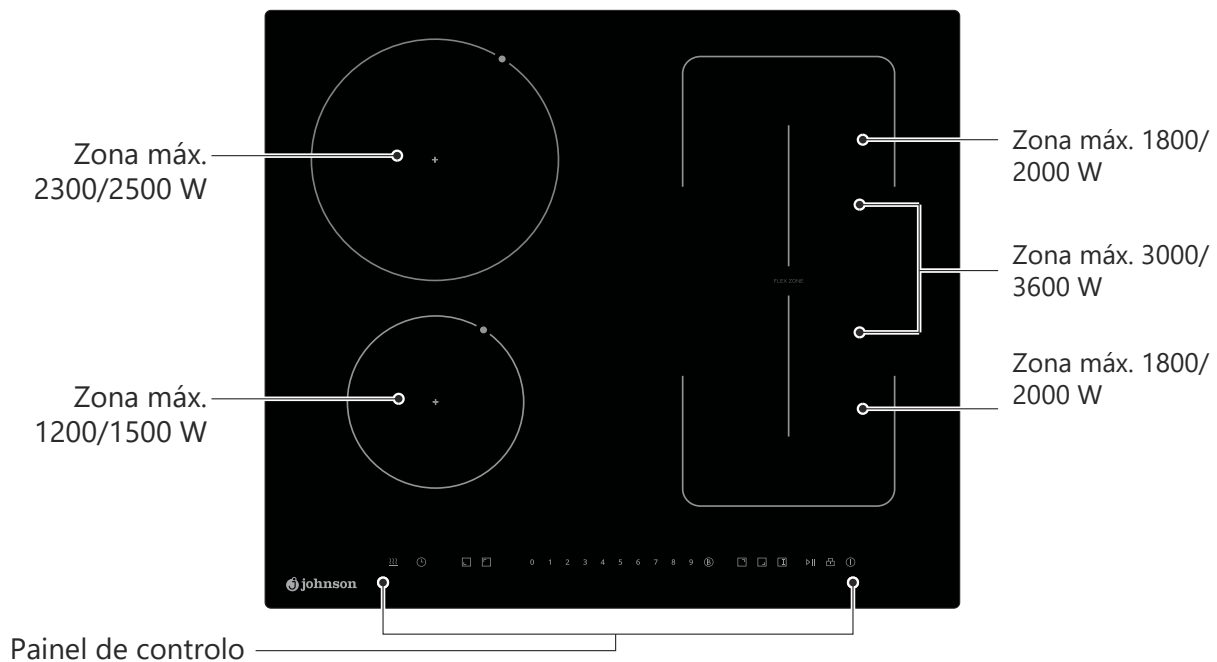
Peso e dimensões são aproximados. Devido ao nosso trabalho contínuo para melhorar nossos produtos, as especificações e o design dos produtos podem mudar sem aviso prévio.

	Símbolo	Valor	Unidade
Modelo	-	JINDU4FLEX	
Tipo de placa	-	Placa de cozedura integrada	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	-	1 área 2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura por indução e área de cozedura	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura com aquecimento elétrico.	Ø	Zona 1: 15,0 Zona 2: 21,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura com aquecimento elétrico.	L, W	Área 1: L: 39,1; W: 18,0	cm
Consumo energético por zona ou área de cozedura calculado por kg.	EC _{electric cooking}	Área 1: Zona 1: Zona 2:	Wh/kg
Consumo energético da placa calculado por kg	EC _{electric hob}	xxxx	Wh/kg

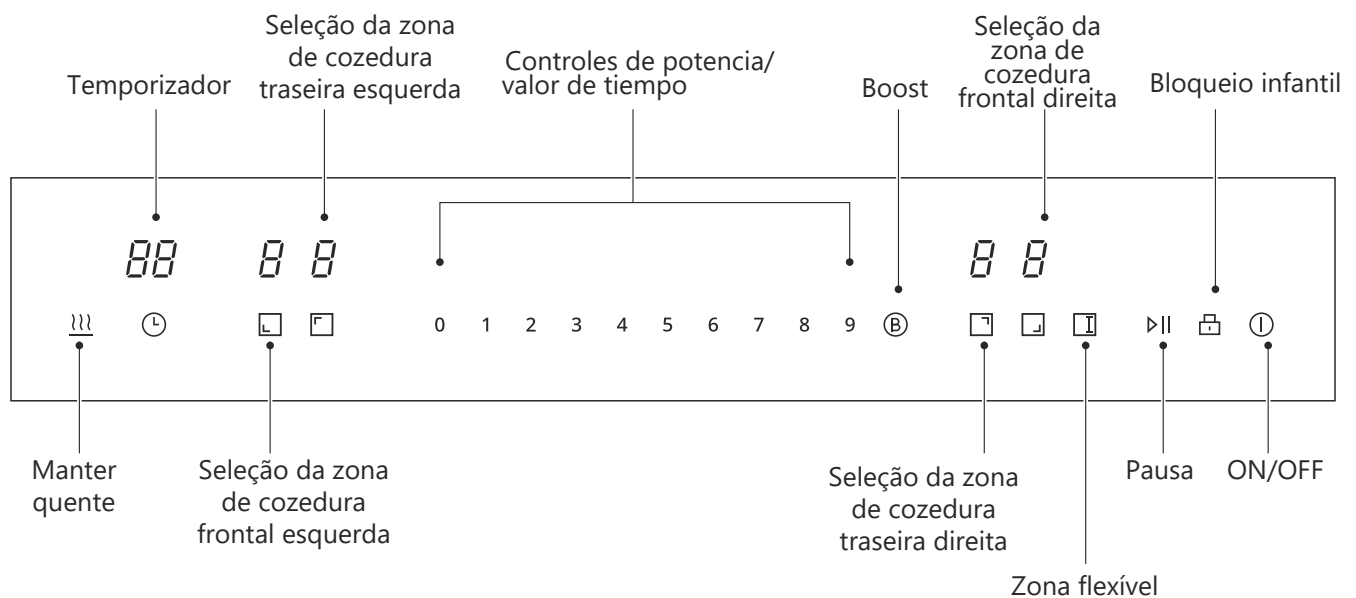
Dados determinados de acordo com a norma EN 60z50-2 e a Comissão Europeia (EUS nº66/2014). Se nenhuma operação for realizada após ligar a placa, esta entrará automaticamente no modo de desligamento após 1 minuto e a potência será de 0,5 W no modo desligado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo

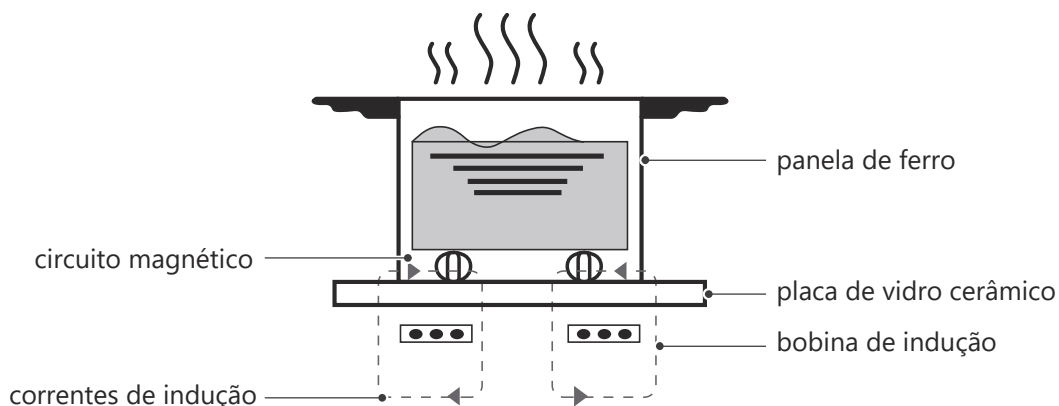


NOTA

Todas as imagens do manual têm um carácter meramente ilustrativo. Em caso de discrepância entre o objeto real e a ilustração no manual, prevalece o produto real.

Teoría da operación

A cozedura por indución é una tecnología de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor directamente na panela, em vez de o fazer indirectamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



Antes de utilizar a sua nova placa de indução

- Leia este manual prestando muita atenção à seção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora da placa de indução.

INÍCIO RÁPIDO

 Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o nível máximo de potência: Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto pode apresentar um sério risco de incêndio.

Conselhos para cozinhar

- Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos. Os molhos à base de ovo e engrossados com farinha também devem ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

Filete grelhado

1. Levar a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Escovar ambos os lados da carne com óleo. Regar uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois colocar a carne na frigideira.
4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por lado. Pressionar o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme se sente, mais cozinhada é a carne.
5. Deixe a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de começar a servir.

Para fritar

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a placa de indução.
2. Ter todos os ingredientes prontos, porque a fritura deve ser feita rapidamente. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aquecer a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne e pô-la de lado, mantendo-a quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, ajustar a zona de cozedura para uma potência mais baixa, e adicionar os molhos correspondentes.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes de modo a que cozinhem através deles.
7. Servir imediatamente.

Detecção de pequenos artigos

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (como facas, garfos ou chaves) estiver na panela, a panela entrará em modo de espera em 1 minuto.

Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

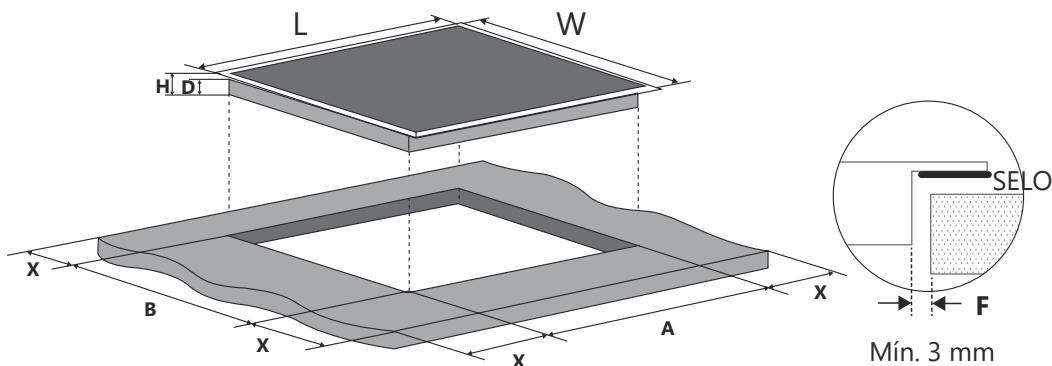
Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Sofrito • Cozinhar massa
9/P	• Refogado • Marcando carne • Ferver sopas • Ferver água

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção do material de instalação

Recortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas na imagem.
Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5cm à volta da abertura.
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30mm. Selecione um material resistente ao calor e isolante para a superfície de trabalho (a madeira e outros materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, a menos que sejam impermeabilizados) para evitar choques eléctricos e grandes deformações causadas pela radiação de calor da placa de indução. Como indicado abaixo:

⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados da placa de indução e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ ₊₁	480 ⁺⁴ ₊₁	50 mín	3 mín

Certificar-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão obstruídas. Verificar se a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como se segue:

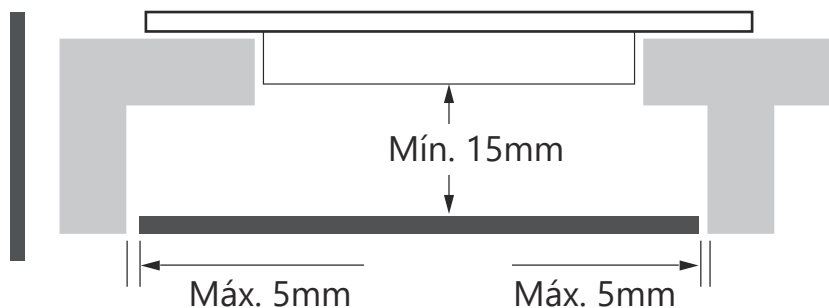
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 560mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
560 mín	15 mín	20 mín	Entrada de ar

ATENÇÃO: Garantir ventilação adequada

Certificar-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto accidental com o fundo sobreaquecido da placa de indução ou um choque elétrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 15mm do fundo da placa. Siga as instruções abaixo.



⚠ Existem orifícios de ventilação à volta da parte exterior da placa de cozedura. É necessário garantir que estes orifícios não sejam bloqueados pela bancada aquando da colocação da placa de cozedura.

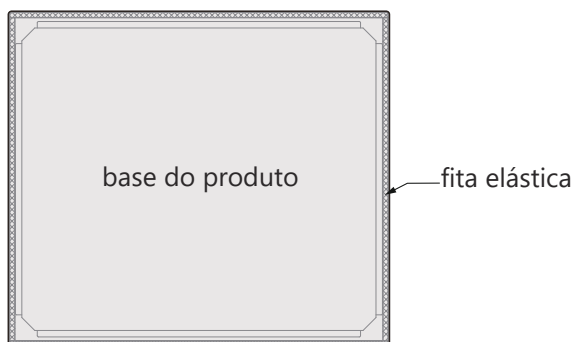
- ⚠ A cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve poder suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descolem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações elétricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os fios de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com o tapete já instalado.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Antes de instalar na bancada de trabalho, é necessário colar a fita de vedação na parte de trás da placa de vidro.

- Virar toda a máquina para a parte de trás da placa de vidro.
- Retirar a tira de esponja do saco que pode ser fechado novamente e rasgar o adesivo de duas caras da parte de trás da tira de esponja.
- Colar a tira de esponja na parte de trás da placa de vidro.
- A tira de esponja não deve ultrapassar o bordo da placa de vidro.



Depois de instalar a placa, verifique se:

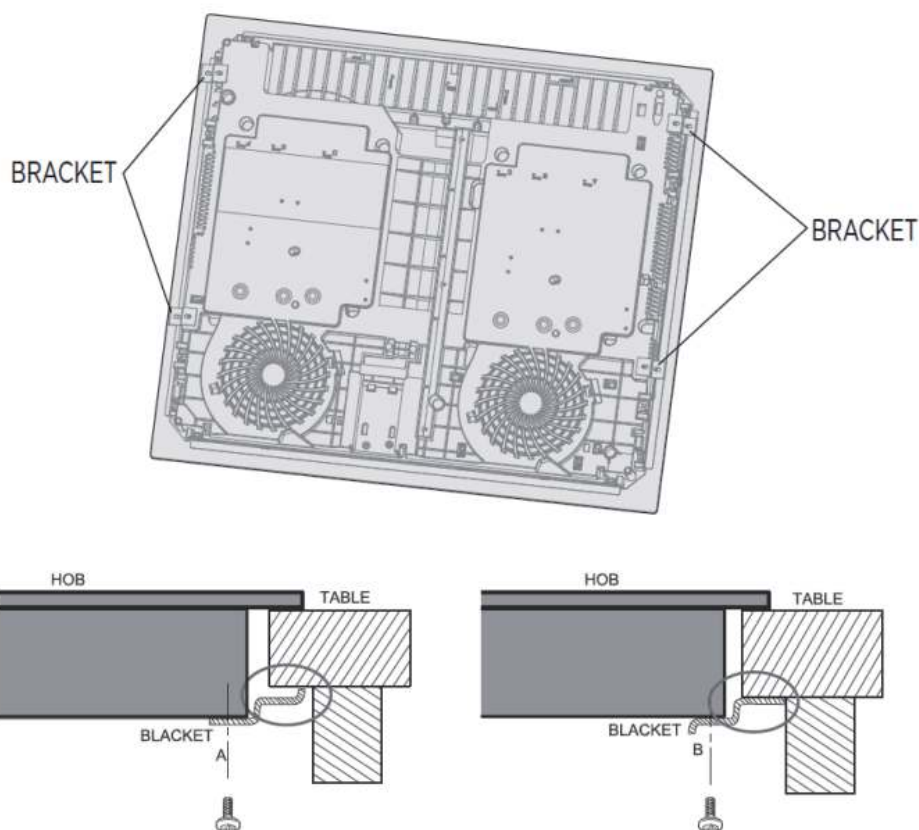
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base da placa.
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

Ajustar la posición del soporte

Fixe a placa de cozedura à superfície de trabalho utilizando os suportes aparafusáveis localizados na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição dos suportes de acordo com a espessura da bancada.



 Os suportes não devem, em caso algum, tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

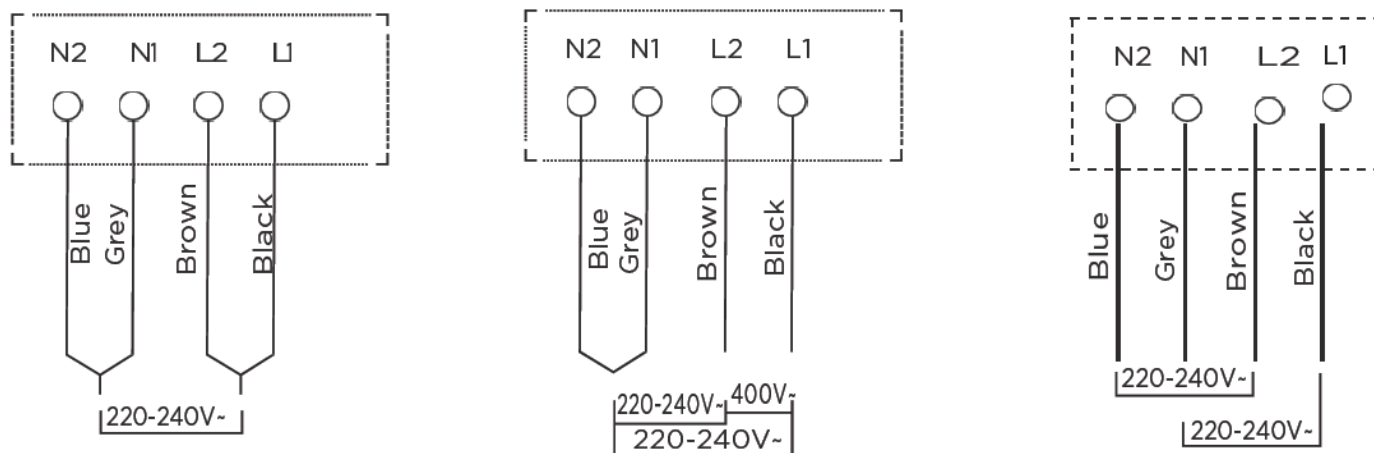
PRECAUÇÕES

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa electrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja óptima para assegurar uma melhor fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.
7. A placa só pode ser ligada a uma fonte de alimentação com uma impedância do sistema não superior a 0,288 ohms.

Ligar a placa à rede eléctrica

- ⚠ Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de ligar à rede eléctrica, verifique isso:
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
 2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação.
 3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.

- ⚠ Verificar com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um electricista qualificado.



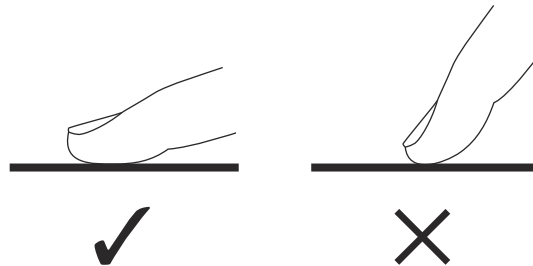
- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.

- ⚠ A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

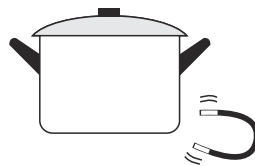
Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objecto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



Escolha de utensílios de cozinha adequados

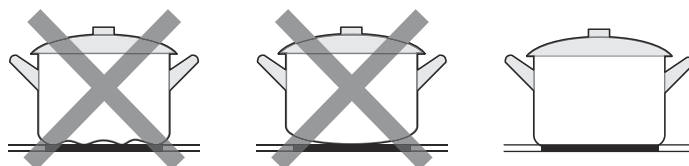
- ⚠ Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.
- É possível verificar se o utensílio de cozinha é adequado para indução utilizando um íman. Mova um íman em direção à base da panela: se esta atrair o íman, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água a aquecer no utensílio que pretende testar.
 2. Se  não aparecer no ecrã e a água aquecer, o utensílio de cozinha é adequado.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.



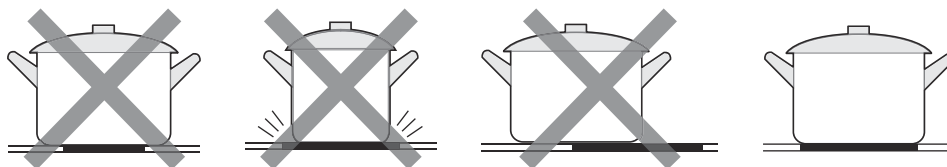
- Frigideiras à base de alumínio.
- Estas reduzem a área ferromagnética, o que significa que é emitida menos energia para a frigideira. É possível que a frigideira não seja detectada de todo ou não seja detectada de todo e, por conseguinte, não aqueça o suficiente.



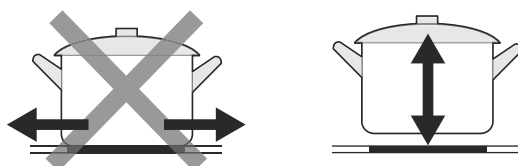
- Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



- Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura seleccionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a panela funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menor. A placa não detecta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.



- Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



Tamanho dos utensílios

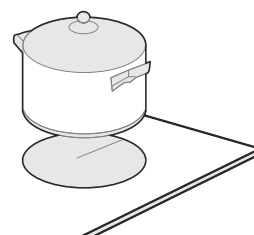
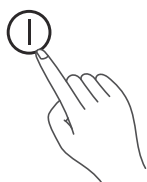
As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até um certo limite, ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cozedura correspondente. Para tirar o máximo partido da sua placa de indução, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base dos utensílios de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200
Zona flexível	250	391x180

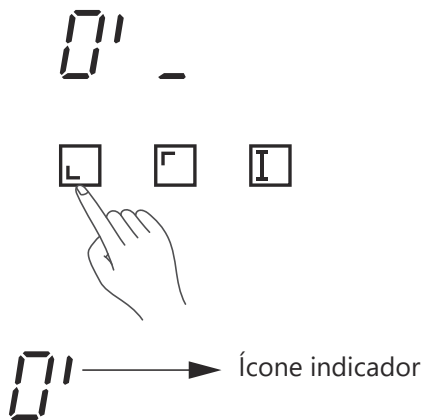
Utilização da placa

1. Começar a cozinhar

1. Pressione o botão ON/OFF. Após ligar, será emitido um sinal sonoro e todos os ecrãs exibirão “—” ou “— —”, indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.
2. Use os utensílios adequados na zona de cozedura que deseja utilizar.
 - Certifique-se de que a base dos utensílios e a superfície da zona de cozedura estejam limpas e secas.



3. Pressione o botão de seleção da zona de cozedura.
A configuração padrão é 0 quando ligado pela primeira vez, e o indicador da zona de cozedura acende.



4. Selecione uma configuração de calor tocando no controlo de potência.
- Se não seleccionar uma configuração de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de recommençar a partir do passo 1.
 - Pode alterar a configuração de calor a qualquer momento durante a cozedura.

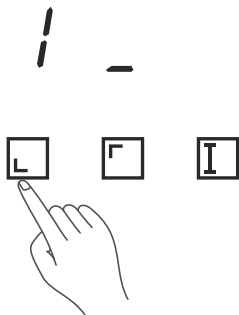


Se L piscar ou alternar com o nível de calor, pode ser devido ao seguinte:

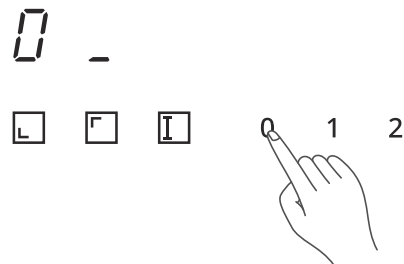
- O utensílio não está colocado na zona de cozedura correta.
 - O utensílio que está a utilizar não é adequado para cozedura por indução. Consulte a secção "Escolha dos utensílios de cozinha adequados".
 - O utensílio é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de cozedura.
- A placa não aquecerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. Se não for colocado um sobre a zona de cozedura, os dígitos piscarão L e a zona de cozedura desligar-se-á automaticamente após 1 minuto.

2. Terminar a cozedura

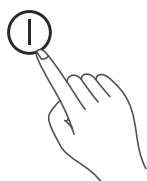
1. Pressione o botão de seleção da zona de cozedura que deseja desativar.



2. Desligue a zona de cozedura premindo o valor de potência 0.
Certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue a placa tocando ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes
H indicará qual zona de cozedura está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície arrefecer até atingir uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia: se pretender aquecer mais frigideiras, utilize a placa que ainda estiver quente.

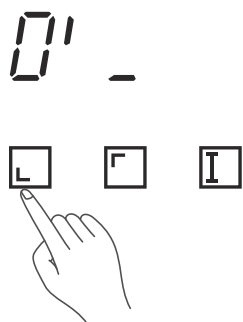


3. Função Boost

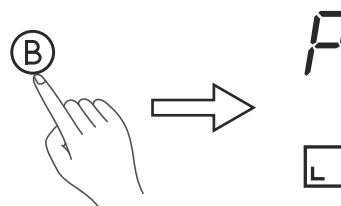
- A indução pode aquecer mais rapidamente utilizando a função Boost do que no nível 9.
- Após utilizar a função Boost continuamente até que seja desativada automaticamente, a zona de cozedura voltará automaticamente para a configuração anterior antes de ativar a função Boost para continuar a funcionar. Se a configuração anterior antes de ativar o Boost era 0, funcionará automaticamente na configuração máxima.
- Quando a função Boost da primeira zona de cozedura é ativada, o nível de potência da segunda zona de cozedura é automaticamente limitado para evitar sobrecargas. E vice-versa.

Ativar a função Booster

1. Pressione o botão de seleção da zona de cozedura.

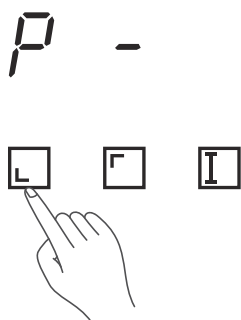


2. Pressione o botão Booster B, o indicador da zona mostrará "P" e a potência atingirá o máximo.



Cancelar a função Booster

1. Pressione o botão de seleção da zona de cozedura na qual deseja cancelar a função.



2. Selecione uma configuração de calor pressionando o controle de potência.



3. Zona flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, dependendo das necessidades de cozedura em cada momento.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Como zona grande

Sugere-se utilizar o seguinte:

Utensílios de cozinha: utensílios de cozinha com 250 mm ou 280 mm de diâmetro (podem ser utilizados utensílios de cozinha quadrados ou ovais).

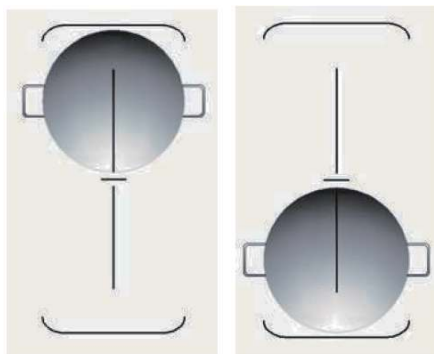


Não é recomendável realizar outras operações além das três mencionadas acima, pois elas podem afetar o aquecimento do aparelho.

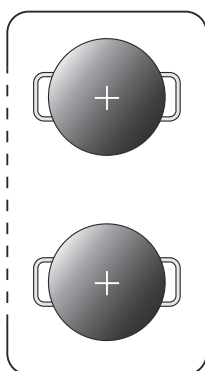
Como duas zonas independentes

Para utilizar a zona flexível como duas zonas diferentes, pode escolher entre duas opções de cozedura.

(a) Coloque uma panela na parte superior ou inferior da zona flexível.



(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.

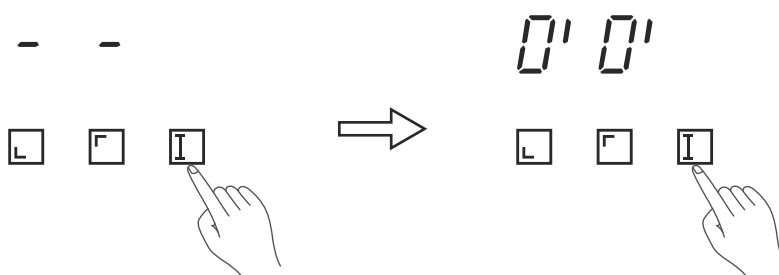


● NOTA

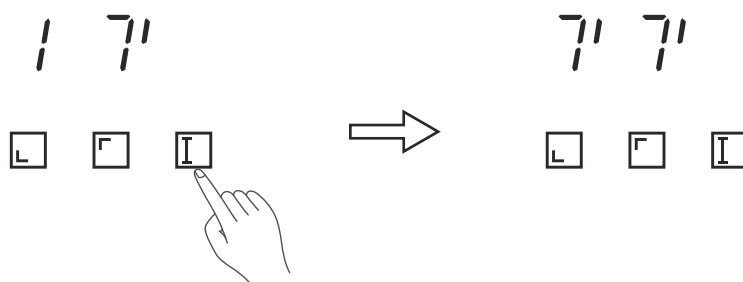
- Certifique-se de que a panela tenha mais de 140 mm.

Utilização da função Zona flexível

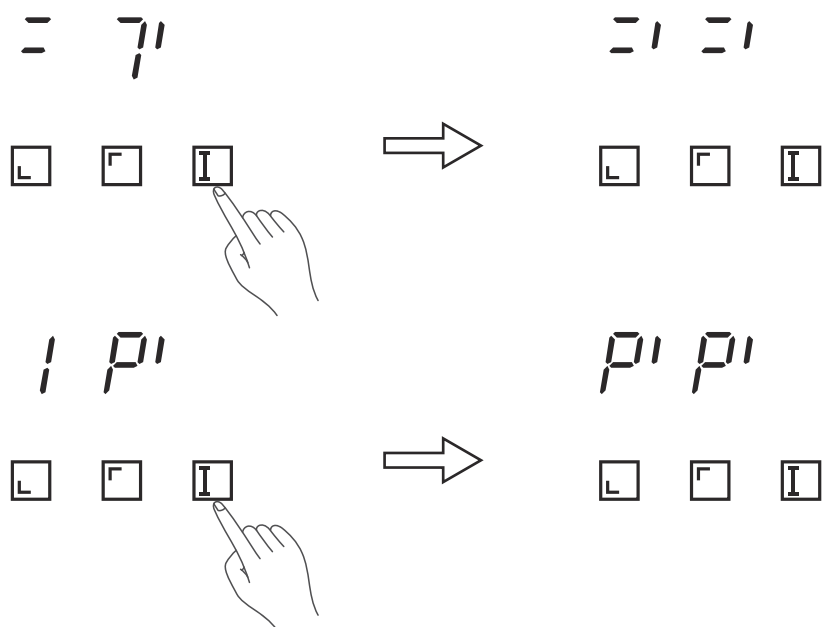
No modo de espera, prima o botão de controlo Zona flexível para ativar esta função.



Depois de ativar a função Zona flexível, esta funciona ao nível de potência mais alto que estiver a ser utilizado nesse momento nas duas zonas de cozedura que compõem a zona flexível.

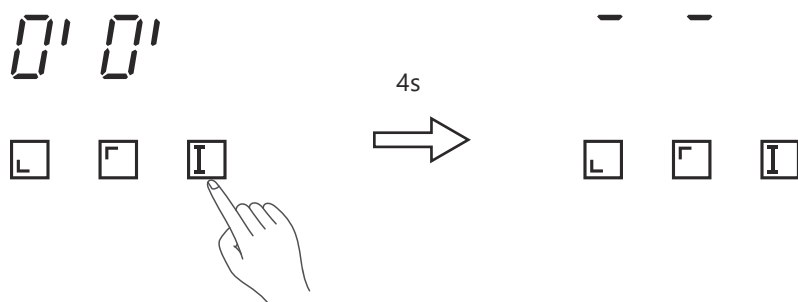


A prioridade, da maior para a menor, é a função Manter quente, a função Boost e o nível de potência.

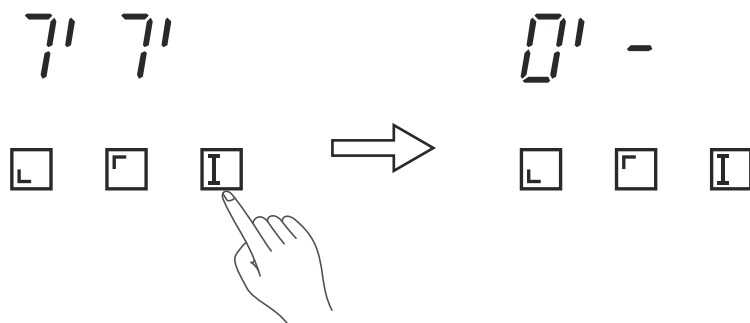


Desativar a função Zona flexível

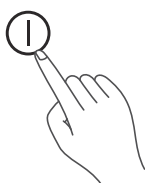
Defina o nível da Zona flexível para 0 e sairá automaticamente desta função após 4 segundos.



Toque no controlo Zona flexível para desativar a função.



Pressione o botão ON/OFF para desligar o aparelho.



5. Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF e o controlo UNLOCK (desbloquear), estão desativados.

Bloquear os controlos	
Mantenha premido o botão de bloqueio durante 3 segundos.	O indicador mostra "L"
Desbloquear os controlos	
Mantenha premido o botão de bloqueio durante 3 segundos.	

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o controlo ON/OFF ① e o controlo UNLOCK. É sempre possível desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, mas primeiro é necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

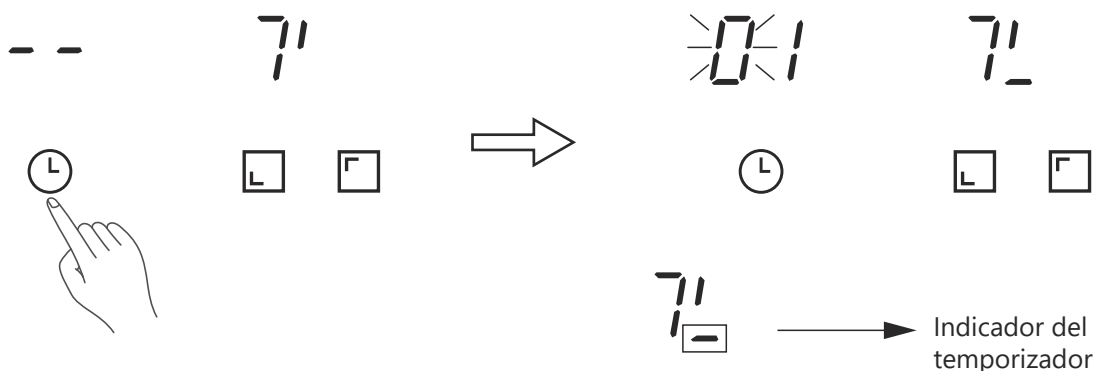
6. Função de temporizador

- A função do temporizador só é eficaz quando a zona de cozedura está em funcionamento. A zona de cozedura desligar-se-á automaticamente quando o temporizador terminar.
- A duração máxima do temporizador é de 99 minutos, com um valor predefinido de 1 minuto.

● NOTA

Pode utilizar o temporizador de minutos sempre que pelo menos uma zona estiver ativa.

Prima o controlo do temporizador, aparecerá "01" no ecrã do temporizador, "0" piscará e o ícone indicador do temporizador acenderá.



2. Defina o dígito das dezenas clicando no controlo de valor do temporizador (por exemplo, 5). O dígito das unidades piscará.



3. Defina o dígito das unidades clicando no controlo de valor do temporizador (por exemplo, 0). O dígito das dezenas piscará.

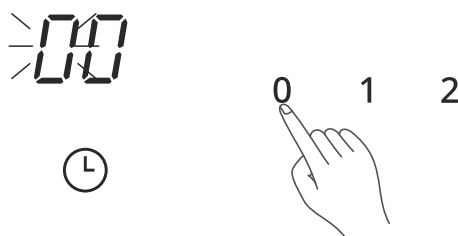


4. Clique sequencialmente no controlo de valor do temporizador para definir os dígitos das unidades e das dezenas do tempo. Assim que o tempo for definido e piscar durante 3 segundos, o temporizador confirmará a definição e deixará de piscar. Também pode confirmar a configuração do temporizador premindo o controlo de tempo.



Cancelar temporizador

1. No estado de configuração do temporizador, utilize o controlo do valor do temporizador para ajustá-lo para 0.



Pressione o botão do temporizador para cancelar a configuração do temporizador; o visor digital do temporizador exibe "--".

--



7. Controlo de pausa

A função de pausa só pode ser ativada durante a cozedura. Uma vez ativada, a zona de trabalho entrará em modo de baixo consumo. Quando a função de pausa é ativada, esta desativar-se-á automaticamente após 10 minutos e desligará o aparelho.

Ativar modo
No estado de cozedura, prima o botão de controlo de pausa para entrar no estado de pausa. O visor digital da zona de cozedura ativa mostra .
Desativar modo
No estado de pausa, pressione o botão de controlo de pausa para sair do estado de pausa, e o aparelho voltará ao estado de funcionamento em que se encontrava antes de entrar nesse estado.

8. Função Manter quente

A função de conservação do calor pode ajustar automaticamente o nível de potência do calor para controlar a temperatura dentro do intervalo.

Existem três níveis da função Manter quente. Pressione o botão da função de manutenção do calor uma vez para entrar no estado de conservação do calor. No estado de conservação do calor, ao pressionar novamente o botão da função, é possível alterar o nível. Quando a função está no nível 3, ao pressionar o botão da função, esta será desativada e o nível 0 será exibido.

Nível	Display digital	Temperatura
1	—	40°C
2	— —	75°C
3	— — —	90°C

A temperatura da função dependerá do nível selecionado, do material dos utensílios de cozinha utilizados e das condições de cozedura.

Ativar a função
No modo de espera ou no modo de cozedura, prima o botão Manter quente para ativar esta função. Prima o botão Manter quente para alterar o nível de manutenção do calor.
Sair da função
Pressione o botão de controlo de manutenção do calor para alterar o nível para 0. Pressione o valor de potência para ajustar o nível de potência e a zona de cozedura sairá do modo de manutenção do calor e aquecerá ao nível ajustado. Pressione o botão de ligar para desligar o aparelho.

9. Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Ela desliga automaticamente se você se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são apresentados na tabela a seguir:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar-se-á após 1 minuto.

Tabela de tempos de funcionamento predefinidos para a função Boost

Zona de cozedura	Zona flexível
5min	5min

10. Modo de configuração do utilizador

Guia de funcionamento:

1. Pressione o botão de ligar e o aparelho entrará no modo de espera.
2. Mantenha pressionado o botão de controle do bloqueio infantil por 3 segundos para ativar o bloqueio infantil.
3. Mantenha pressionado o botão de função Boost frontal esquerdo por 3 segundos para acessar o modo de configuração do usuário. Os dígitos da zona de cozimento traseira esquerda mostrarão "c".
4. Prima o botão da função Boost frontal esquerdo para entrar no estado de seleção da lista de menus. Os dígitos da zona de cozedura traseira esquerda mostrarão o número de índice da lista atual (por exemplo, c0) e os dígitos da zona de cozedura frontal esquerda mostrarão o valor de ajuste atual do número de índice.
5. Prima o botão de bloqueio infantil para alterar o número de índice (por exemplo, c0->c1->c2...).
6. Prima o botão de função Boost frontal esquerdo para alterar o valor de ajuste do número de índice.
7. Depois de concluir os ajustes, mantenha premido o botão de bloqueio infantil durante 3 segundos para guardar todos os ajustes e sair do modo de configuração do utilizador.

NOTA

1. As operações dos passos 1 a 3 devem ser concluídas em 15 segundos; caso contrário, a operação não será válida e deverá ser reiniciada a partir do passo 1.
2. Após entrar no modo de configuração do utilizador, se nenhuma tecla válida for pressionada em 30 segundos, o modo de configuração do utilizador será desativado automaticamente e os parâmetros não serão guardados.

Tabela de configuração do utilizador:

Índice	Descrição	Opções
c0	Restaurar as configurações de fábrica	0: sem reinicialização (padrão) 1: reinicializar
c3	Ajuste do limite de potência	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (padrão)
c4	Teste de qualidade de utensílios de cozinha	0: Não acede ao teste de qualidade dos utensílios de cozinha (padrão) 1: Acede ao teste de qualidade dos utensílios de cozinha. Após aceder, mantenha premido o botão de seleção da zona de cozedura durante 3 segundos para aceder à inspeção de qualidade dos utensílios de cozinha (após 12 segundos, o nível de qualidade (0-10) será apresentado nos dígitos).
c5	Ajustar o som de notificação	0: Som ativado (padrão) 1: Som desativado
c7	Ajuste do brilho dos dígitos	Nível de brilho: 1-5 Padrão: 5



Pessoas com marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizar este dispositivo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados no copo)	1. Desligar a corrente para a placa de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimento quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a energia.	Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente. 1. Desligar o aparelho da parede. 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa.	Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.
Derrame no painel de controlo	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Recolher os derrames. 3. Limpar a sujidade derramada no painel com papel ou um pano macio. 4. Secar completamente a área com papel. 5. Voltar a ligar a placa à fonte de alimentação.	• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Não se esqueça de limpar e secar bem a zona antes de voltar a ligar a placa.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Durante a utilização normal do seu aparelho, pode encontrar alguns erros ou falhas. Os quadros que se seguem contêm as causas possíveis e conselhos para resolver um eventual erro. Leia-os atentamente antes de recorrer à assistência técnica e poupe tempo e dinheiro se conseguir resolver o problema sozinho.

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placa de indução não se liga.	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa de indução" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.
A placa de indução faz um zumbido baixo quando é utilizada uma temperatura alta.	Causado pela tecnologia da placa de aquecimento.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O barulho do ventilador pode ser ouvido vindo da placa.	Foi activado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a electrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a energia à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
A frigideira não aquece e aparece <u>u</u> no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para a placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada correctamente no centro.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Colocar a frigideira no centro e certificar-se que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, um aviso sonoro e um código de erro é mostrado no visor. (Normalmente alterna-se com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

Visualização e inspeção de avarias

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa de cozedura da superfície de trabalho.

(1) Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Solução
E1, E2, E7	Falha do sensor de temperatura	• Contactar o fornecedor.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	• Contactar o fornecedor.
EU	Erro na ligação entre a placa do ecrã e a placa principal ou erro de comunicação do IC tátil	• Contactar o fornecedor.
EL/EH	Tensão de alimentação anormal	• Verificar se a alimentação eléctrica está a funcionar normalmente. • Ligar quando a energia for restabelecida.
C1	Excesso de temperatura do sensor da placa de cerâmica.	• Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
C2	Sobreaquecimento do sensor IGBT.	• Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
EF	Dois ou mais controlos são activados durante um período de tempo prolongado.	• Limpar a zona de controlo

(2) Falhas específicas e soluções

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada	Sem corrente	Verificar se a ficha está devidamente ligada e se está a funcionar	
	Falha de ligação da placa de alimentação de energia e da placa de visualização	Verificar a ligação	
	Placa de alimentação de energia acessória danificada	Substituir a placa de alimentação acessória	
	O painel de visualização está danificado.	Substituir o painel de visualização	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não funciona	O painel de visualização está danificado	Substituir o painel de visualização	
O indicador do modo de cozedura aparece, mas não começa a aquecer	Alta temperatura da placa	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada e saída de ar pode ser bloqueada	
	Há uma falha do ventilador	Verificar se o ventilador está a funcionar, se não estiver, deve ser substituído	
	A placa de alimentação de energia está danificada	Substituir a placa de alimentação de energia	
O calor pára subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u"	Frigideira inadequada	Utilizar o pote apropriado, de acordo com as instruções do manual	O circuito de detecção de panelas está danificado, substituir a placa de alimentação de energia
	Diâmetro do pote demasiado pequeno		
	O fogão sobreaqueceu	A unidade sobreaqueceu. Esperar que volte à temperatura normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade	
Nas zonas de cozedura do mesmo lado (por exemplo, a primeira e segunda zona), "u" aparece no mostrador	A placa de alimentação de energia e o visor têm um erro de ligação	Verificar a ligação	
	A secção de comunicação da placa de exposição está danificada	Substituya la placa display.	
	A placa principal está danificada	Substituir a placa de alimentação de energia	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	O motor do ventilador está danificado	Substituir o ventilador	

O quadro acima descreve as causas e soluções das falhas mais comuns.
 Não desmonte a unidade você mesmo para evitar riscos e danos na placa de indução.

DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto está marcado com um símbolo de classificação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (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 entregue a um ponto de recolha oficial para a reciclagem de equipamentos electrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde adquiriu o produto. Todos os agregados familiares desempenham um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correcta do equipamento usado ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

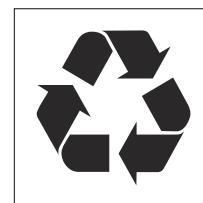


Conformidade com a diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são feitos de materiais recicláveis, de acordo com os nossos regulamentos ambientais nacionais. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outro. Leve-os para os 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.ponjohnsonentuvda.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 atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvda.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto
Altre documentazioni sul prodotto



V.1