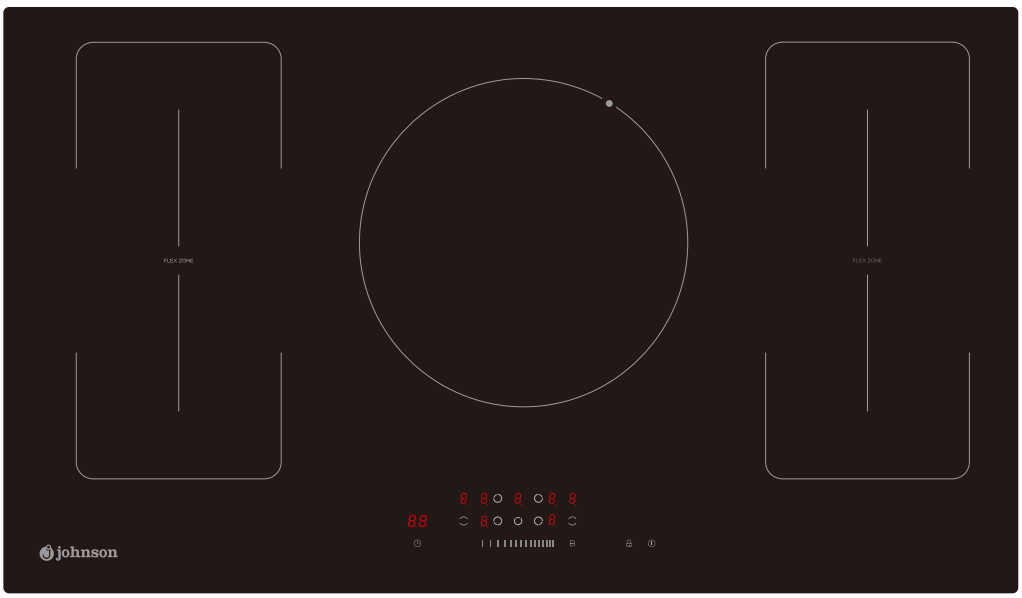
PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU529FLEX1

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

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

V.1

ES

Índice

1. Introducción..... 3
1.1 Advertencias de seguridad 3
1.2 Instalación 3
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica..... 3
1.2.2 Riesgo de corte..... 3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad..... 3
1.3 Funcionamiento y mantenimiento..... 6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica..... 6
1.3.2 Peligro para la salud..... 6
1.3.3 Riesgo de superficie caliente 6
1.3.4 Riesgo de corte..... 7

2. Información del producto..... 8
2.1 Resumen 8
2.2 Panel de mandos 8
2.3 Información del producto 9
2.4 Antes de usar su nueva vitrocerámica 9
2.5 Especificaciones técnicas 9

3. Funcionamiento del producto..... 10
3.1 Controles táctiles 10
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados..... 10
3.3 Uso de la placa de inducción..... 11
3.3.1 Empezar a cocinar..... 11
3.3.2 Terminar la cocción..... 13
3.3.3 Uso de la función Boost..... 14
3.3.4 Área flexible..... 15
3.3.5 Bloqueo de controles..... 17
3.3.6 Control de temporizador..... 17
3.3.7 Tiempos de funcionamiento por defecto..... 21

4. Guías de cocción 21
4.1 Consejos de cocción..... 22
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz..... 22
4.1.2 Marcado de la carne..... 22
4.1.3 Salteado 22
4.2 Detección de pequeños objetos 23

5. Ajustes de calor..... 23
6. Cuidado y limpieza..... 24
7.Solución de problemas..... 25
8. Fallos mostrados y diagnóstico 26
9. Instalación..... 27
9.1 Selección del equipo de instalación..... 27
9.2 Comprobaciones previas a instalar la placa 29
9.3 Comprobaciones tras instalar la placa 30
9.4 Antes de fijar los soportes de fijación..... 30
9.5 Ajuste de la posición de soporte..... 30
9.6 Precauciones..... 32
9.7 Conectar la placa a la corriente 32

10. Condiciones de garantía 34

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad.

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente este manual antes de comenzar a usar la vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

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

1.2.2 Riesgo de corte

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

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.

No debe colocar ningún material o producto inflamable sobre este aparato en ningún momento.

Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.

Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.
La instalación del aparato sólo pueden realizarla personas cualificadas.
Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectarlo de la alimentación.

No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o responsabilidad de la marca.

Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.

Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

No deje ningún objeto magnético (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 las zonas de cocción y la placa de inducción 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.

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 para usar el aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.

No repare ni sustituya ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar un técnico cualificado.

No use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.

No coloque objetos pesados sobre la vitrocerámica.

No se suba de pie sobre la placa de cocción.

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.

Si el cable de corriente está deteriorado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o un profesional igualmente cualificado para evitar riesgos.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como: áreas de cocina, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.

Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.

Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.

ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una vitrocerámica con aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua: desenchufe el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque nada en la superficie de la placa de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

No utilice aparatos de vapor para su limpieza.

Este aparato no está diseñado para hacerlo funcionar con un temporizador externo ni ningún tipo de control remoto.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

Nunca cocine en una vitrocerámica rota o rajada. Si la superficie de la vitrocerámica está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y contacte con el servicio técnico.

Desenchufe la vitrocerámica antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.

No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

Este aparato cumple 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 problemas graves de salud e incluso la muerte.

1.3.3 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.

No deber haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida.

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.

1.3.4 Riesgo de corte.

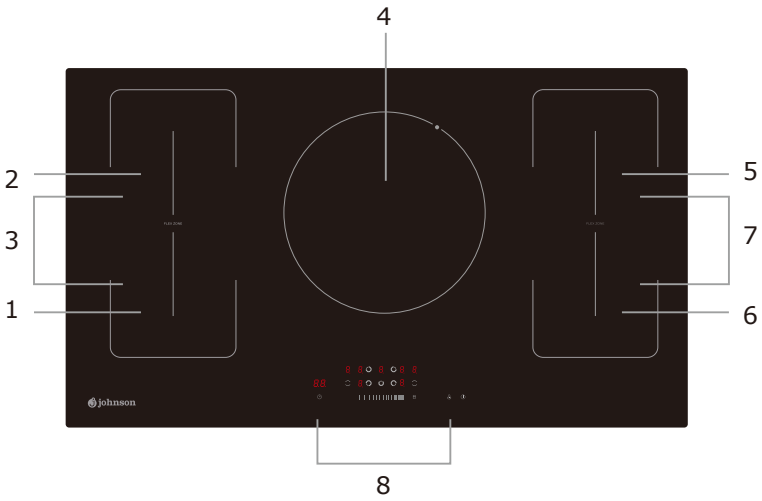
El borde afilado de las cuchillas y herramientas para limpiar la encimera que queda expuesto al retirar la cubierta de seguridad puede provocar heridas; guárdelos siempre de manera segura y manténgalos fuera del alcance de los niños. Si no toma precauciones, podría sufrir lesiones o cortes.

 **ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.**	Con base en la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

ENHORABUENA por la compra de su nueva vitrocerámica. 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.

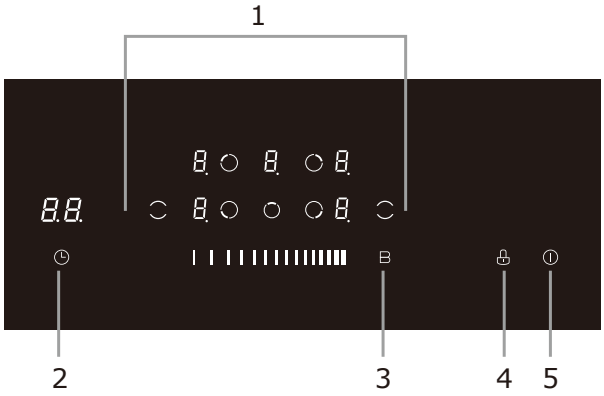
2. Información del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1800/2300 W
2. Zona máx. 1800/2300 W
3. Zona máx. 3000/3600 W
4. Zona máx. 2200/3000 W
5. Zona máx. 1800/2300 W
6. Zona máx. 1800/2300 W
7. Zona máx. 3000/3600 W
8. Panel de control

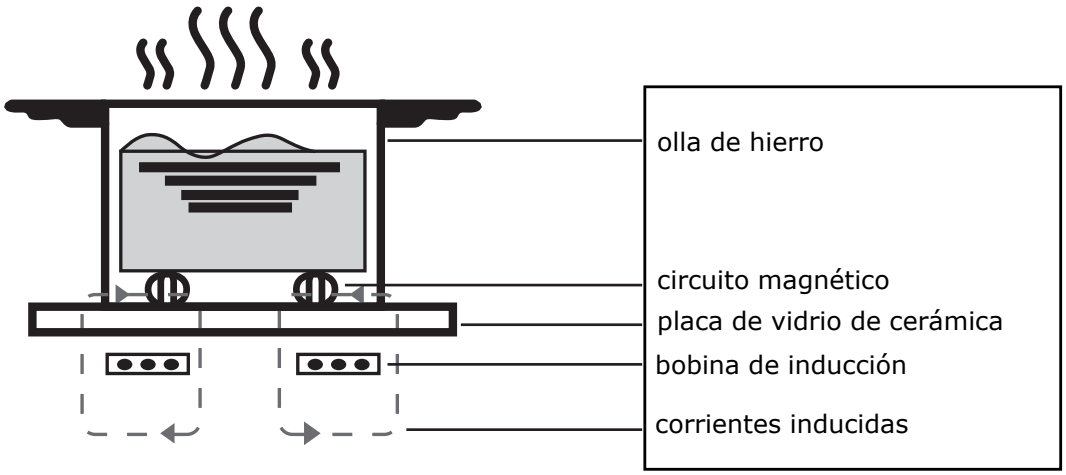
2.2 Panel de control



1. Controles de selección de zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Control Boost (Turbo)
4. Bloqueo
5. Botón ON/OFF

2.3 Información del producto

La cocción por inducción es un tipo de cocción segura y eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El cristal comienza a calentarse solo por la parte inferior de la sartén.



2.4 Antes de usar su nueva vitrocerámica

Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".

Elimine cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa vitrocerámica.

2.5 Especificaciones técnicas

Modelo	JINDU529FLEX1
Zonas de cocción	5 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz.o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	9400W
Dimensiones del producto Fon×An×Al(mm)	900X520X60
Dimensiones de encastre A×B (mm)	874X494

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente en innovar y mejorar nuestro producto, las especificaciones y diseños podrían sufrir cambios sin previo aviso.

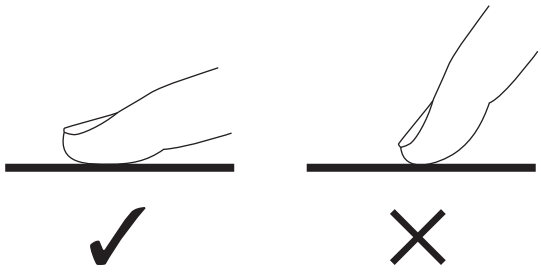
3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita hacer ningún tipo de presión. Utilice la yema del dedo, no la punta.

Se oye un pequeño pitido cada vez que se registra un toque.

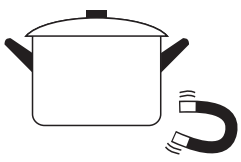
Asegúrese de que los mandos de control están limpios, y de que no hay objetos (utensilios o tela) sobre ellos. Cualquier gota de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados

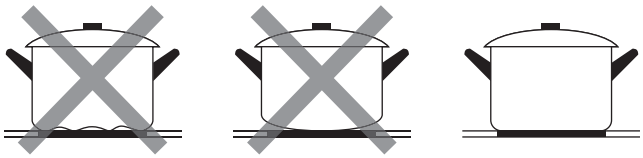
⚠ • Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.

- 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 U no aparece en la pantalla y el agua está caliente, el utensilio es adecuado.

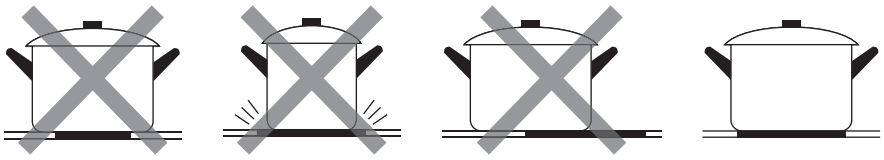


Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

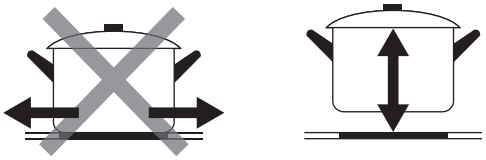
No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



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 grafía 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 más pequeña que 140mm. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



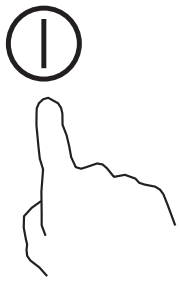
Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



3.3 Uso de la placa de inducción

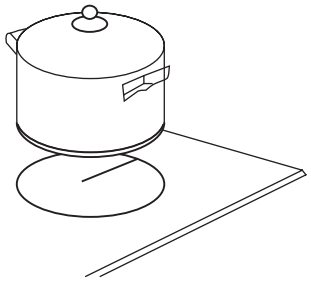
3.3.1 Empezar a cocinar

1. Toque el botón ON/OFF ⏻ durante unos segundos.



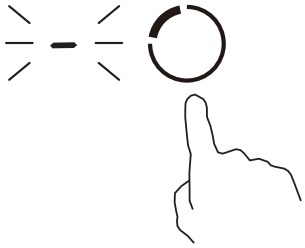
Después del encendido, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque una sartén u olla adecuada en la zona de cocción que desea usar.

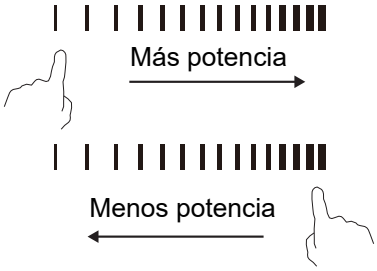


- Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de cocción están limpias y secas.

3. Cuando toque el control de selección de la zona de cocción, el indicador de al lado parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de cocción tocando el control deslizante.



- Si no elige un ajuste de cocción en un plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apaga automáticamente. Tiene entonces que volver al primer paso.
- Puede modificar el ajuste de cocción en cualquier momento mientras esté cocinando.

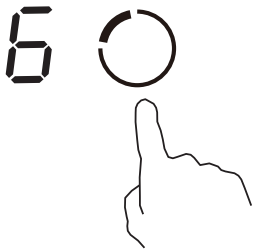
Si en la pantalla parpadea  **alternando con el ajuste de cocción**

Significa que:

- La sartén no está colocada en la zona de cocción correcta, o
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la zona de cocción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- La zona no se calienta a menos que se coloque una sartén adecuada en la zona de cocción. El display se apaga automáticamente en 1 minuto si no hay ninguna sartén adecuada en la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.

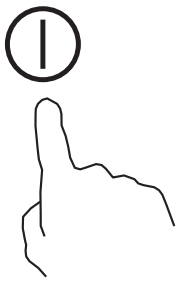


Apague la zona de cocción colocando el control deslizante en ” ı ”.

Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



Apague la encimera tocando el control ON/OFF.



Cuidado con las superficies calientes.

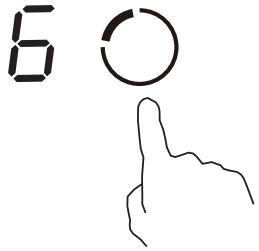
H aparece cuando la zona de cocción esté caliente al tacto y desaparece cuando la superficie baja a una temperatura segura. Esto también puede usarse como ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, use la zona que aún está caliente.



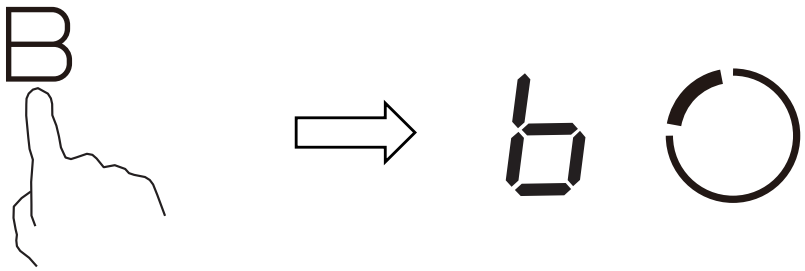
3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función Boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento.

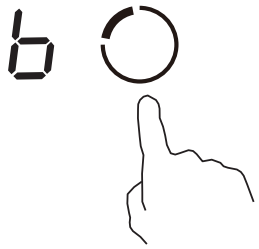


Lleve el control deslizante a " B ". Asegúrese de que en la pantalla se muestra "b".

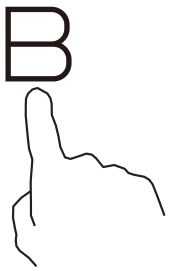


Cancelar la función Boost

Toque el control de selección de zona de cocción de la que desea cancelar la función Boost.



Toque el control "Boost" " B " para cancelar la función Boost, entonces la zona de cocción volverá a su configuración original.



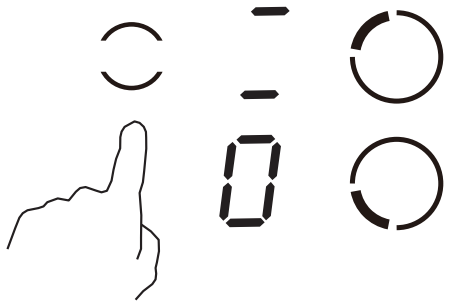
- La función Boost puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es 0, se configura en 9 pasados 5 minutos.

3.3.4 Área flexible

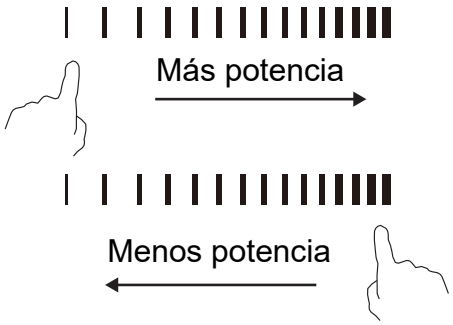
- Esta zona se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área flexible se compone de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

Como una única zona grande

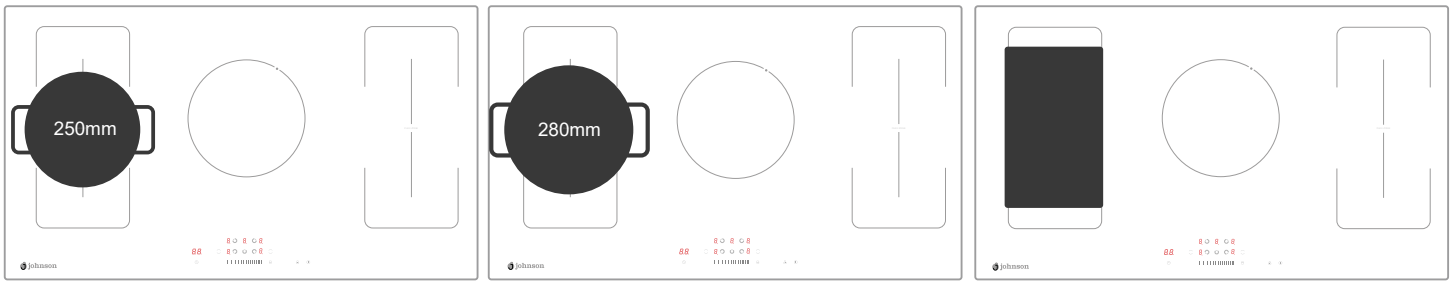
1. Para activar el área flexible como una sola zona grande, toque el control de Área flexible.



2. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.



3. Cuando utilice la placa de inducción como una única zona grande, sugerimos que utilice recipientes de cocina con dimensiones de 250mm o 280mm de diámetro. También es posible utilizar recipientes de cocina cuadrados u ovalados.

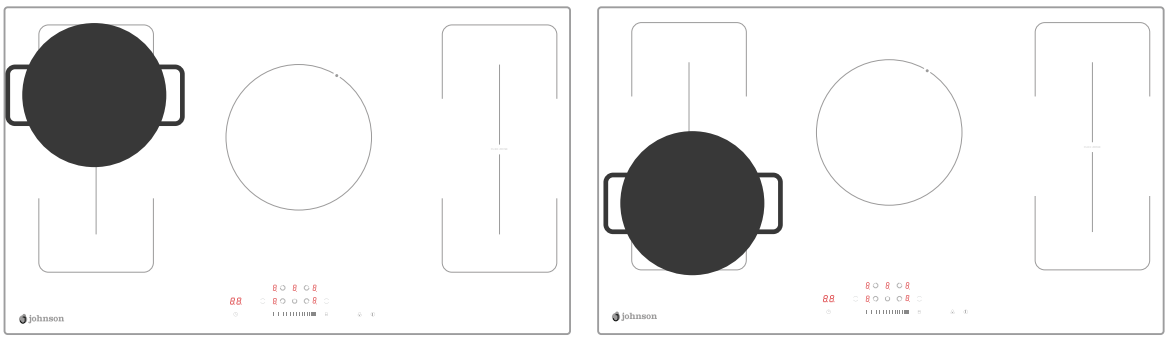


No recomendamos usos distintos a los tres mencionados arriba, ya que puede afectar a la capacidad de cocción de la placa.

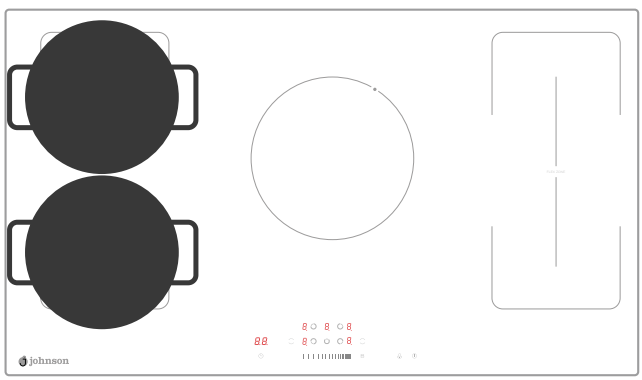
Como dos zonas independientes

Para usar la zona flexible como dos zonas de cocción independientes, existen dos opciones:

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



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



Aviso: Asegúrese de que el diámetro de la base del recipiente es superior a 12cm.

3.3.5 Bloqueo de los controles

Puede bloquear los mandos de control para evitar un mal uso (por ejemplo, que los niños accidentalmente enciendan alguna zona).

Cuando los controles se bloquean, todos los controles excepto ON/OFF estarán desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el candado . El indicador de temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga pulsado el control un momento.
3. Ya puede empezar a usar su placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia. Una vez que encienda el aparato de nuevo, deberá desbloquear los controles.

Protección contra sobrecalentamiento

El sensor de temperatura integrado puede controlar la temperatura del interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción se desactiva automáticamente.

3.3.6 Control del temporizador

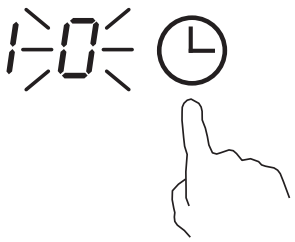
Se puede usar el temporizador de dos maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Se puede configurar para apagar una o más zonas de cocción después de que el tiempo establecido haya terminado. El tiempo máximo permitido del temporizador es de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como un indicador de minutos.

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

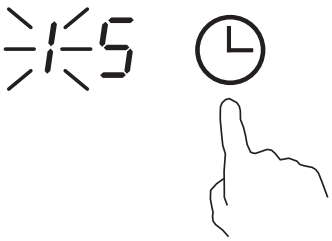
Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: puede usar el temporizador incluso si no selecciona ninguna zona de cocción. Al tocar el control del temporizador, se mostrará “10” en la pantalla del temporizador y el “0” parpadeará.



Establezca la segunda cifra del temporizador tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).



Toque de nuevo el control del temporizador y el “1” parpadeará.



Configure el tiempo deseado tocando el control deslizante. Por ejemplo, si selecciona 9, el indicador de tiempo se configura en 95 minutos.



Cuando se haya configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante.

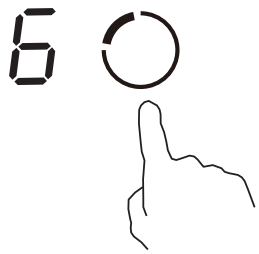
El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo configurado.



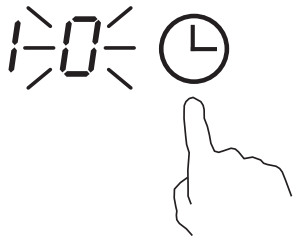
b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción.

Ajuste de una zona

Toque el control de selección de área de cocción para la que desea configurar el temporizador.



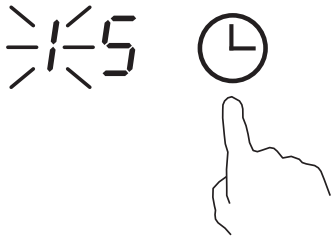
Toque el control del temporizador: se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



Establezca la segunda cifra del temporizador tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).



Toque el control del temporizador: el "1" parpadeará.



Configure el tiempo deseado tocando el control deslizante. Por ejemplo, si selecciona 9, el indicador de tiempo se configura en 95 minutos.



Cuando se haya configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



Cuando se haya alcanzado el tiempo, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática.



Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se habían encendido previamente.

Programar más de una zona

Los pasos para configurar más zonas son los mismos que para configurar una sola. Al programar varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos de las zonas de cocción programadas se encienden. En el display aparece el temporizador. El punto de la zona que corresponda al tiempo mostrado parpadea según la imagen inferior:



(programado para 15 min.)



(programado para 45 min.)



Una vez el temporizador ha terminado, la zona de cocción correspondiente se apaga. Después aparece el siguiente temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadea.



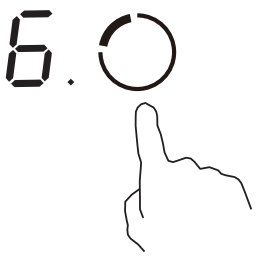
(programado para 30 min.)



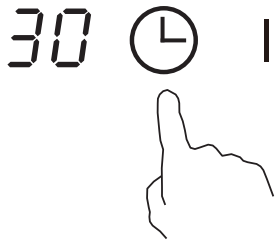
Al pulsar la selección de zona, se muestra el temporizador correspondiente en el indicador de tiempo.

c) Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección de zona de cocción cuyo temporizador desea cancelar.



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea.



3. Utilice el control deslizante para configurar el temporizador en "00" y el temporizador se cancelará.

3.3.7 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. El plazo de apagado por defecto en distintos niveles de potencia de trabajo se muestra en la siguiente tabla.

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

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción puede detener la función de calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar este producto.

4. Guías de cocción



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rapidamente, especialmente si utiliza el máximo nivel de potencia: Boost. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave de incendio.

4.1 Consejos de cocción

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.

4.1.1 Cocción a fuego lento

La cocina a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, sobre 85ºC, 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.

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.

4.1.2 Filete a la brasa, marcado de la carne

Mantenga la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinarla.
Caliente una sartén de fondo grueso.
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.
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.
Deje la carne reposar durante unos minutos en un plato tibio antes de comenzar a servir.

4.1.3 Salteado

Elija una sartén grande o wok compatible con la placa de inducción.
Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido.

Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
Cocine primero la carne y déjela aparte, manteniéndola caliente.
Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a una potencia inferior, y añada las salsas correspondientes.
Remueva los ingredientes cuidadosamente para que se cocinen bien.
Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños artículos

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

5. Ajustes de calor

Los ajustes abajo descritos son solamente pautas. El valor exacto dependerá de varios factores, incluyendo la cantidad de comida que se va a cocinar. Experimente con la vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste de calor	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 • Cocina a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito • Cocción de pasta
9/P	• Salteado • Marcado de carne • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o desbordamientos 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 una toalla de 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 son afilados. Manéjelos con extremo cuidado y siempre mantenga 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 control táctil con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de 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.

7. Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Soluciones
La placa de inducción no se enciende	No hay corriente	Compruebe que la vitrocerámica esta conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o 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 táctiles 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 está empezando 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 cacerolas 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 inducción.	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 vitrocerámica. 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 sola zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (Normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico	Anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

8. Fallos mostrados y diagnóstico

Si surge una situación fuera de la normalidad, la placa de inducción entra en el estado de protección automáticamente y muestra los códigos de protección correspondientes:

Código de fallo	Problema	Solución
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico
F9-FE	Fallo del sensor de temperatura de IGBT	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Encienda la corriente cuando vuelva a la normalidad.
E3/E4	Temperatura excesiva	Compruebe el recipiente.

E5/E6	Mala inducción de la radiación de calor de la placa.	Por favor, reinicie una vez que la placa de inducción se haya enfriado.

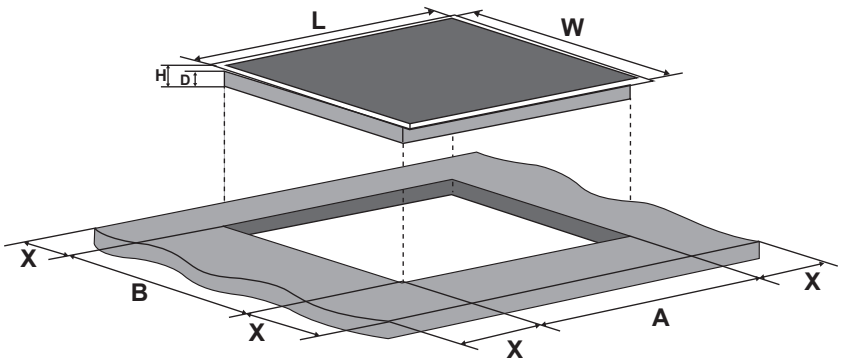
En la tabla superior se describen los fallos más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier riesgo y daños a la placa de inducción.

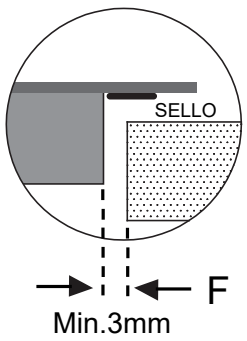
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y uso de la placa, se debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. El material de la superficie de trabajo debe estar aislado y ser resistente al calor (la madera y fibras similares no deben usarse como material de trabajo a menos que estén protegidas y tratadas) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la zona de cocción. Consulte el diagrama siguiente:

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

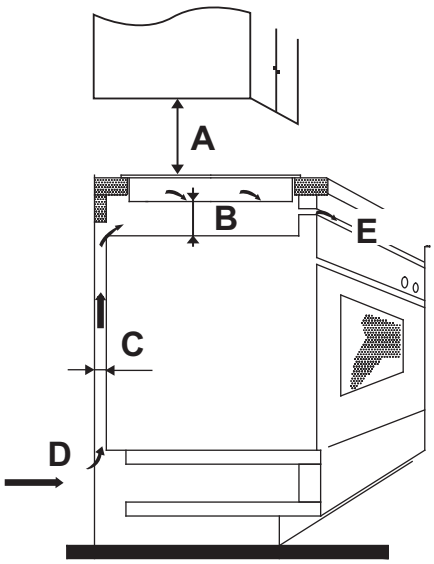


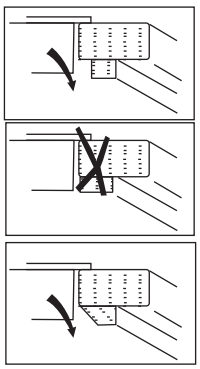


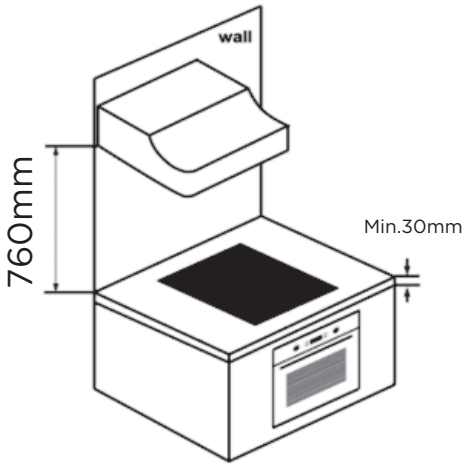
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min	3min

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de funcionamiento como se muestra en la imagen:

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



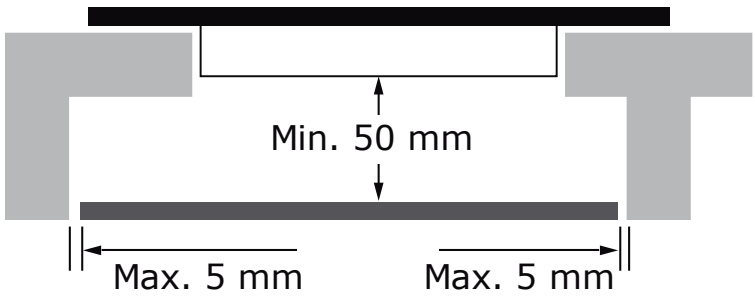




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	toma de aire	salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica está bien ventilada y que la salida y entrada de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar por accidente el fondo caliente de la placa o una posible descarga eléctrica durante el funcionamiento, es necesario poner un inserto de madera, fijado con unos tornillos, con una distancia mínima de 50mm desde el fondo de la placa de cocción. Siga el diagrama mostrado a continuación:



Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe garantizar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.

Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o la madera al aparato debe poder resistir una temperatura por encima de 150ºC, para evitar que se despegue del panel.

La parte posterior, adyacente y las superficies de alrededor de la placa deben ser capaces de soportar una temperatura de 90ºC.

9.2 Antes de instalar la placa, compruebe:

- La superficie de trabajo está nivelada y plana, y no hay ninguna parte estructural interfiriendo con las dimensiones requeridas.
- La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno debe tener un ventilador.

- La instalación cumple con todos los requisitos de dimensiones y con los estándares y regulaciones aplicables.
- Se ha incorporado al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la red de alimentación, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones locales relativas a conexiones de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe proporcionar un espacio de aire de separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los cables de fase activos si la normativa de cableado local permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el cliente con la placa ya instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

9.3 Después de instalar la placa, compruebe:

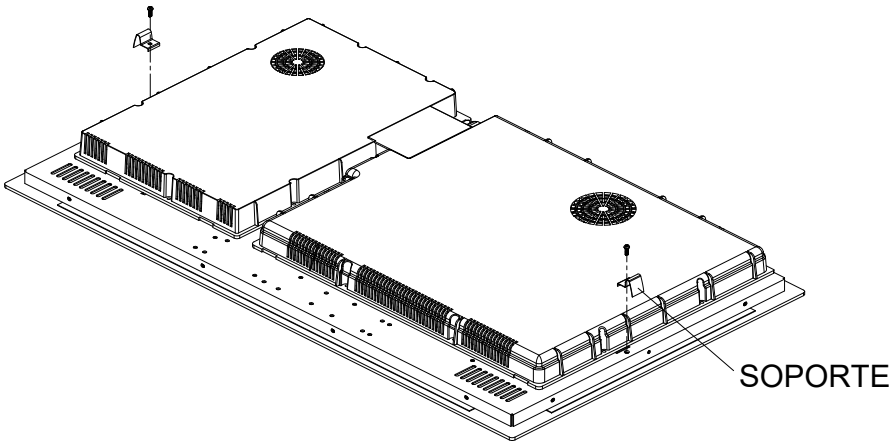
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios a la base de la encimera.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

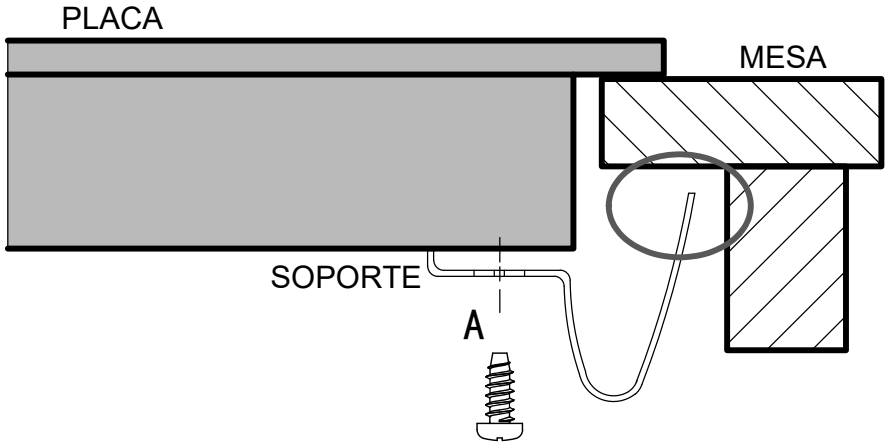
9.4 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable, lisa (puede utilizar el embalaje como base). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

9.5 Ajuste de los soportes de fijación

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los distintos espesores de la superficie de trabajo.





Los soportes no deben tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación en ningún caso (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La vitrocerámica debe instalarla un técnico o profesional cualificado. El usuario nunca debe hacerlo por su cuenta.

2. La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, equipos de refrigeración o lavadoras y 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 cocción.

9.7 Conexión de la encimera a la corriente eléctrica



Sólo una persona cualificada puede conectar esta placa de inducción a la toma de corriente principal. Antes de conectarla a la corriente principal, compruebe que:

1. El sistema de cableado interno es adecuado para la corriente requerida de la placa.

2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en las características de la placa.

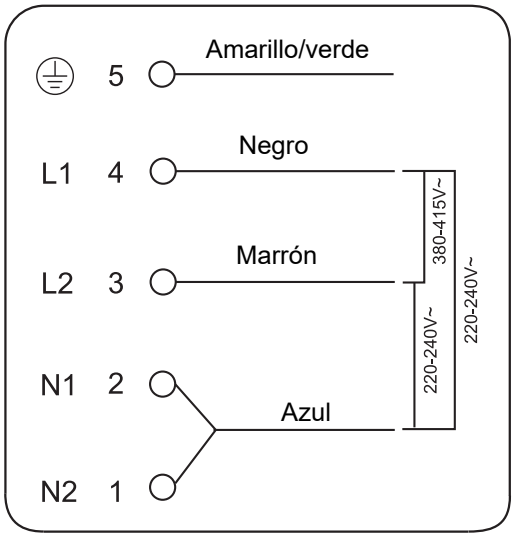
3. Las secciones de cable de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.

4. No use adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la placa a la toma de corriente principal, ya que pueden causar sobrecalentamiento. El cable de corriente no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de forma que su temperatura no exceda 75ºC en ningún momento.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado y que no tiene alteraciones. Si es necesaria cualquier modificación, sólo debe hacerla un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la normativa aplicable. El método de conexión se muestra a continuación:



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.

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.

www.ponjohnsonentuvida.es

1. Foreword 4
1.1 Safety Warnings 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Electrical Shock Hazard 4
1.2.2 Cut Hazard 4
1.2.3 Important safety instructions 5
1.3 Operation and maintenance 9
1.3.1 Electrical Shock Hazard 9
1.3.2 Health Hazard 9
1.3.3 Hot Surface Hazard 9
1.3.4 Cut Hazard 10
2. Product Introduction 11
2.1 Top View 11
2.2 Control Panel 11
2.3 Working Theory 12
2.4 Before using your New Induction Hob 12
2.5 Technical Specification 12
3. Operation of Product 13
3.1 Touch Controls 13
3.2 Choosing the right Cookware 13
3.3 How to use 14
3.3.1 Start cooking 14
3.3.2 Finish cooking 16
3.3.3 Using the Boost function 17
3.3.4 FLEXIBLE AREA 18
3.3.5 Locking the Controls 20
3.3.6 Timer control 20
3.3.7 Default working times 24
4 Cooking Guidelines 24
4.1 Cooking Tips 25
4.1.1 Simmering, cooking rice 25
4.1.2 Searing steak 25
4.1.3 For stir-frying 25

4.2 Detection of Small Articles 26
5 Heat Settings 26
6 Care and Cleaning 27
7 Hints and Tips 28
8 Failure Display and Inspection 29
9. Installation 30
9.1 Selection of installation equipment 30
9.2 Before installing the hob, make sure that 32
9.3 After installing the hob, make sure that 33
9.4 Before locating the fixing brackets 33
9.5 Adjusting the bracket position 33
9.6 Cautions 35
9.7 Connecting the hob to the mains power supply .. 35
10. Commercial Guarantee 37

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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.
- 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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.

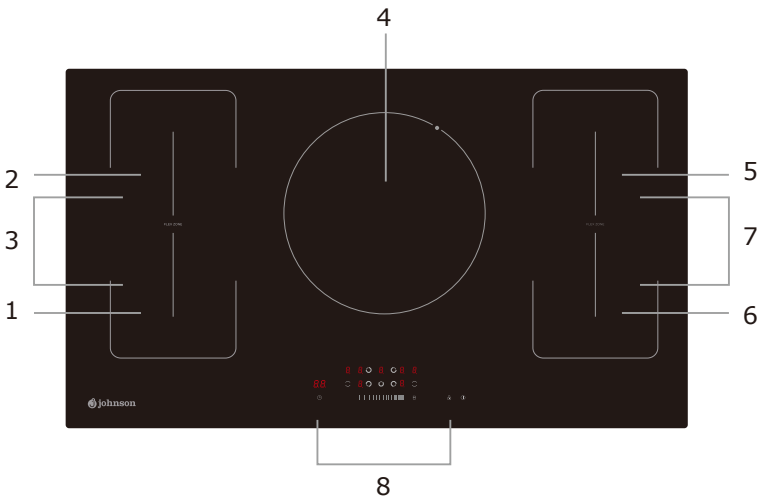
1.3.4 Cut Hazard

- 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.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. 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.

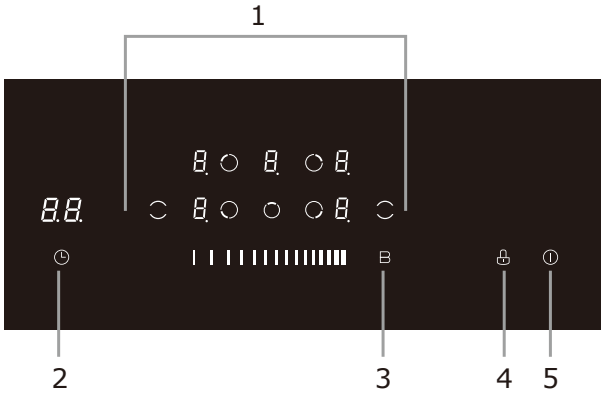
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 3000/3600 W zone
4. max. 2200/3000 W zone
5. max. 1800/2300 W zone
6. max. 1800/2300 W zone
7. max. 3000/3600 W zone
8. Control panel

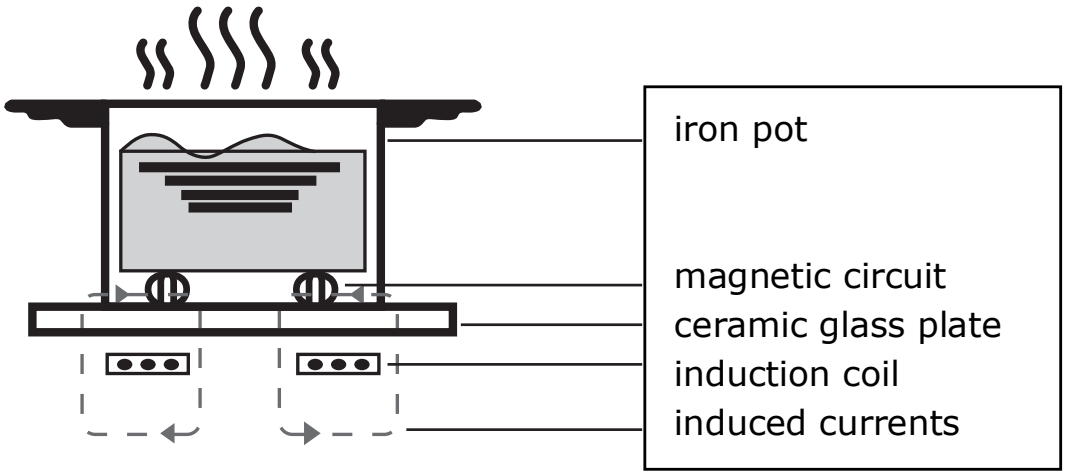
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Boost control
4. keylock control
5. ON/OFF control

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	JINDU529FLEX1
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	9400W
Product SizeD×W×H(mm)	900X520X60

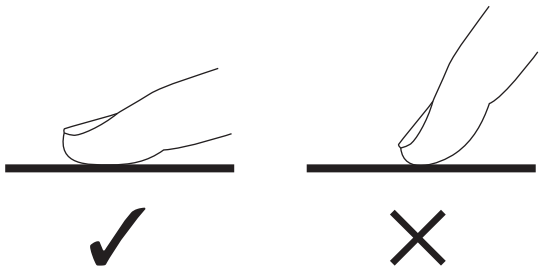
Building-in Dimensions A×B (mm)	874X494

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

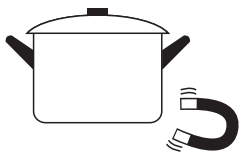
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 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.

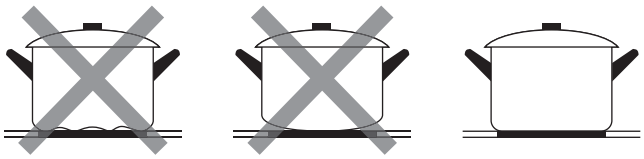


- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

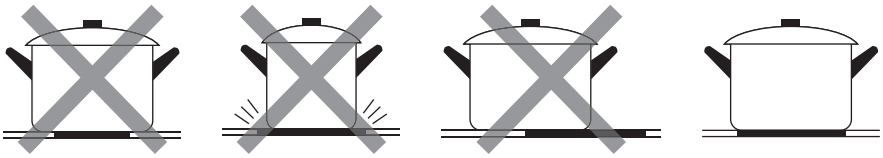
1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- 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.

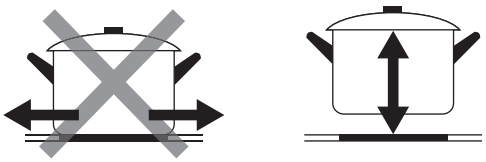
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



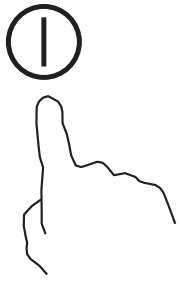
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

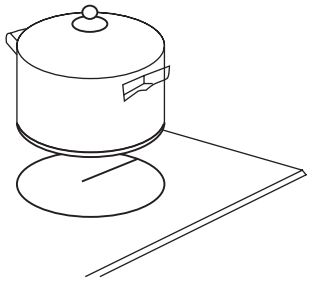
3.3.1 Start cooking

1. Touch the ON/OFF ⏻ control for a while.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction

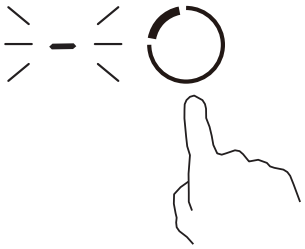


hob has entered the state of standby mode.

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.

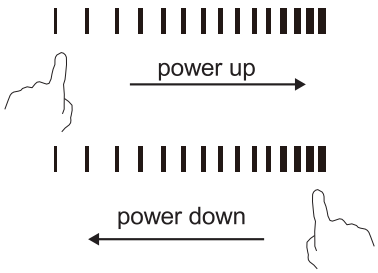


3. Touching the heating zone selection control , and a indicator next to the key will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider control.
   - If you don't choose a heat setting within 1 minute, 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.



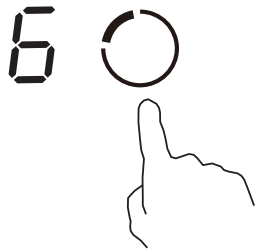
If the display flashes alternately with the heat setting

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

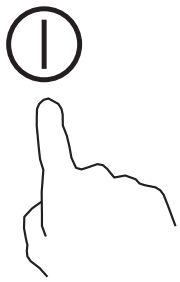
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to ” ı ”. Make sure the display shows”0”



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



4. Beware of hot surfaces

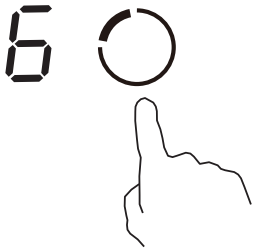
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



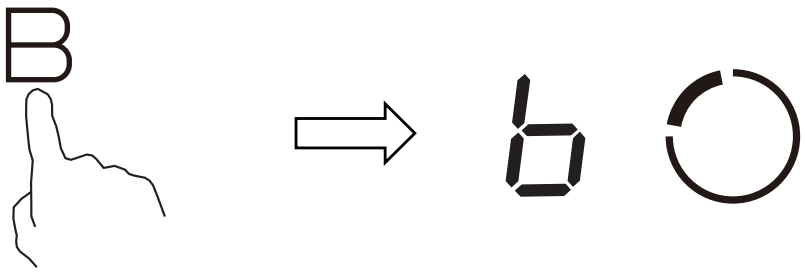
3.3.3 Using the Boost Function

Activate the Boost function

Touch the heating zone selection control.

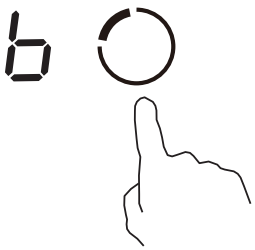


Touch the sliding control to "B". Make sure that the display shows "b".

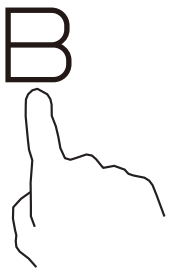


Cancel the Boost function

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



Touch the boost control "B", then the cooking zone will revert to its original setting.



- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

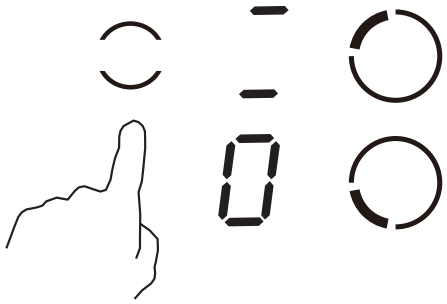
3.3.4 FLEXIBLE AREA

• This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

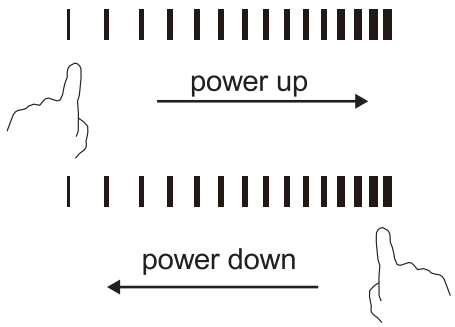
• Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

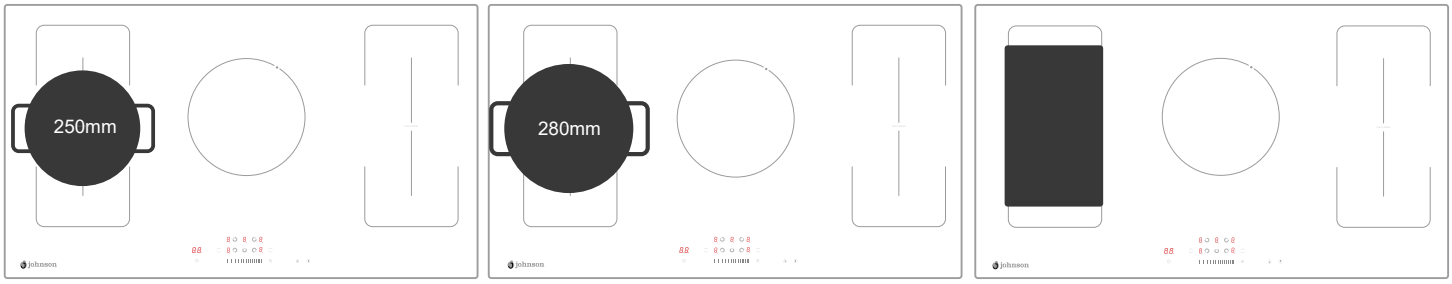
1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.



2. Adjust heat setting by touching the slider control.



3. As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

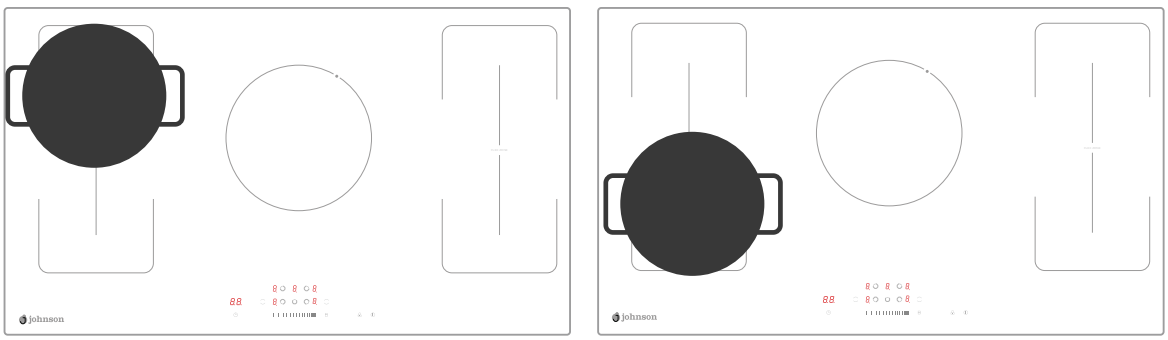


We don’t recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

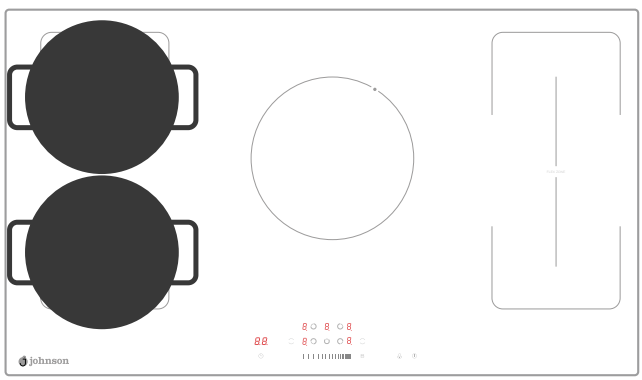
As two independent zones

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

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b)Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.5 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 are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

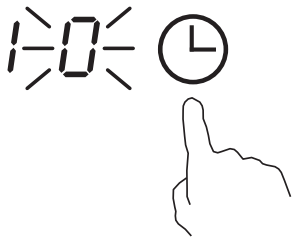
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

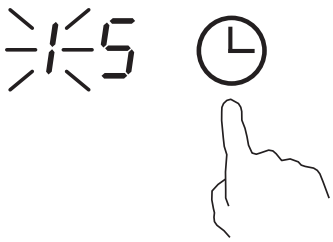
Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

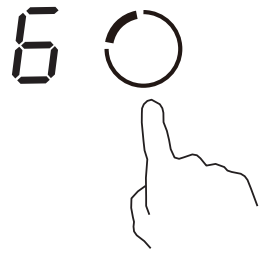
7.Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.



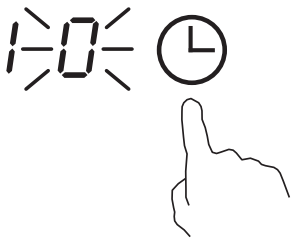
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



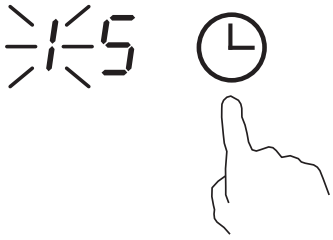
2. Touch timer control , the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



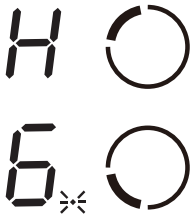
(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

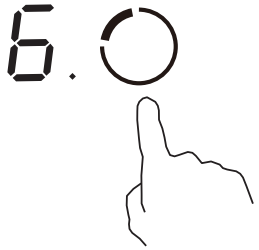




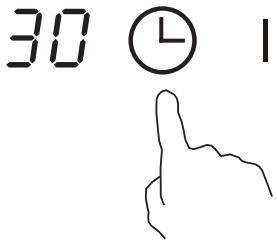
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



2. Touching the timer control, the indicator flash



3. Touch the slider control to set the timer to ”00”, the timer is cancelled

3.3.7 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 2 minutes.

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

4 Cooking Guidelines

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

4.1 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.
- Minimise 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.

4.1.1 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 flourthickened 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.

4.1.2 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.

4.1.3 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.

4.2 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.

5 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

6 Care and Cleaning

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 Induction 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.

7 Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction 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 induction 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.

8 Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.

E5/ E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

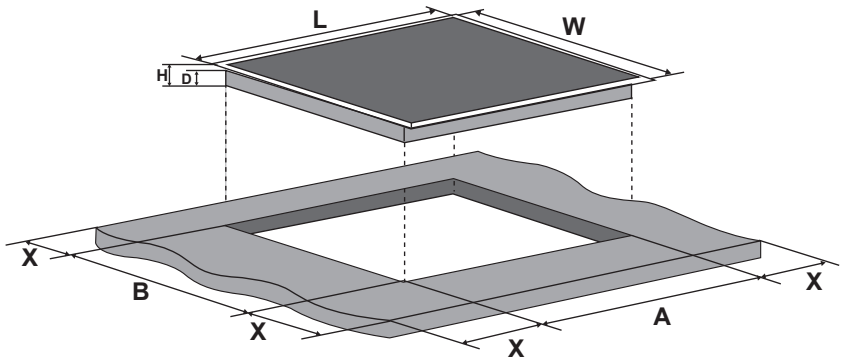
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

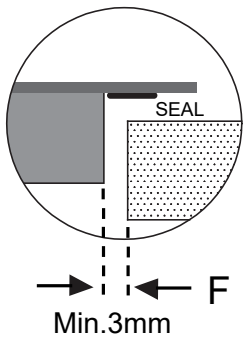
9. Installation

9.1 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.

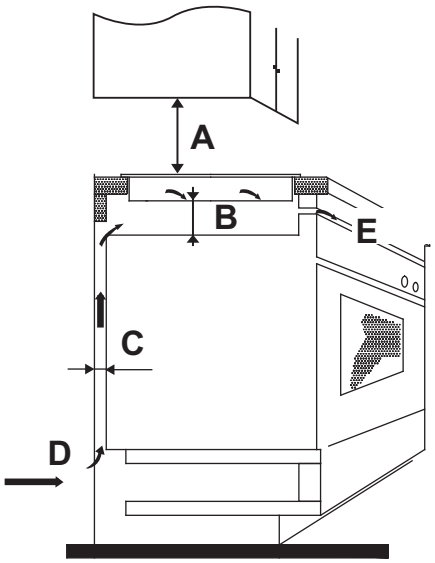


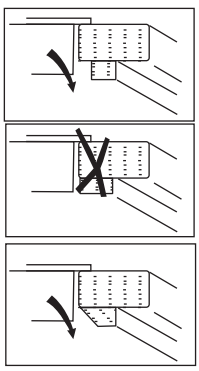


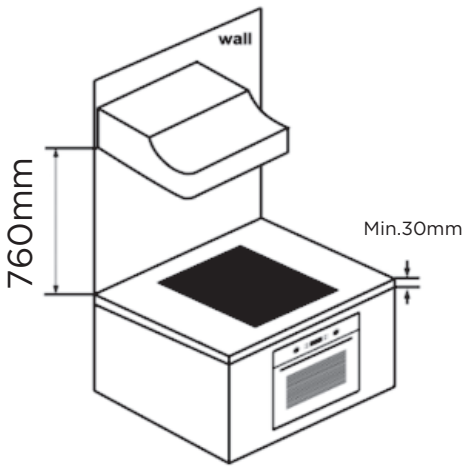
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

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 760 mm.



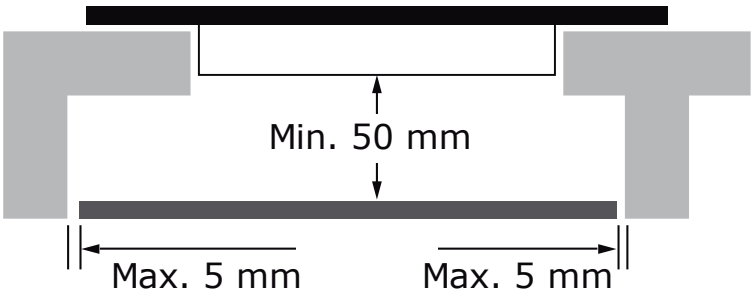




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

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 unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm 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℃, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

9.2 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.

9.3 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.

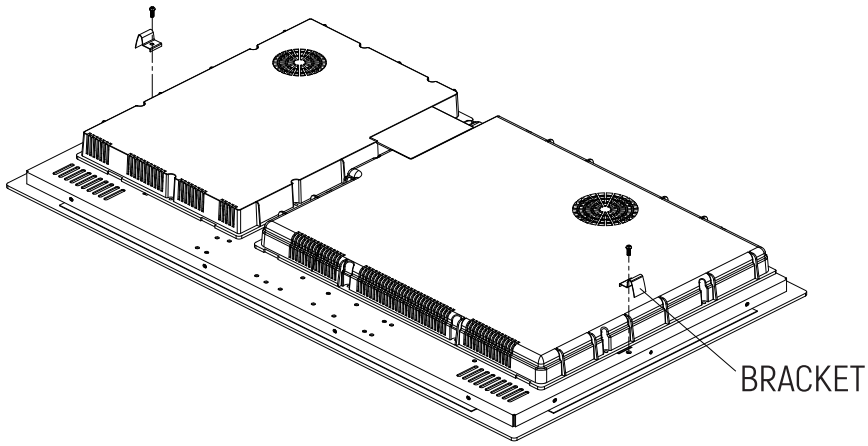
9.4 Before locating the fixing brackets

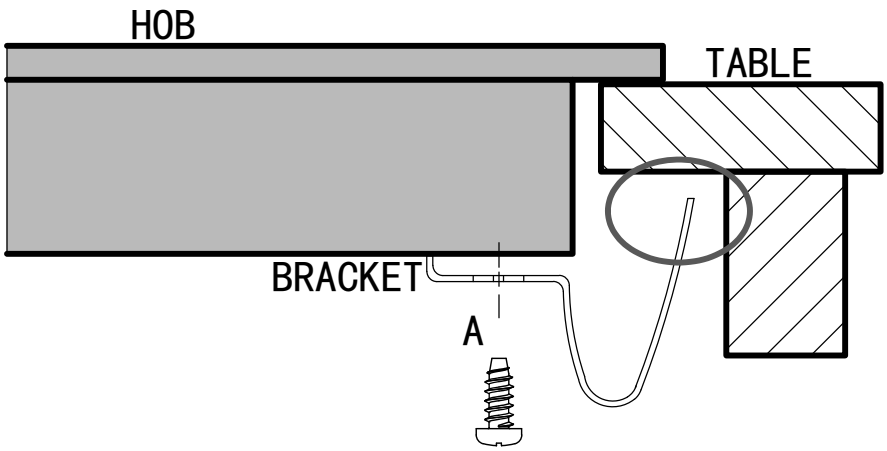
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 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).

9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



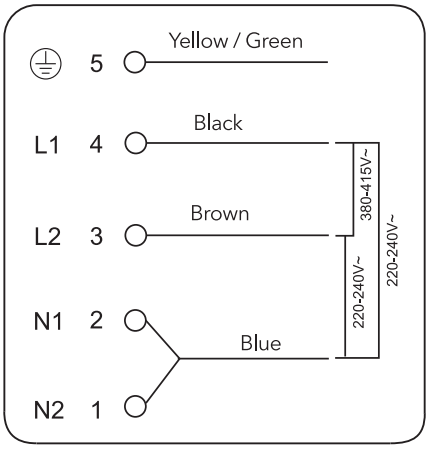
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

FR

Indice

1. Introduction..... 3
1.1 Avertissements de sécurité 3
1.2 Installation 3
1.2.1 Risque de choc electrique 3
1.2.2 Risque de coupure 3
1.2.3 Instructions de sécurité importantes 3
1.3 Opération et maintenance 6
1.3.1 Risque de choc electrique 6
1.3.2 Danger pour la santé 6
1.3.3 Risque de surface chaude 6
1.3.4 Risque de coupure 7
2. Information du produit 8
2.1 Résumé 8
2.2 Panneau de commande 8
2.3 Information du produit 9
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique 9
2.5 Spécifications techniques 9
3. Fonctionnement du produit 10
3.1 Panneau de commande 10
3.2 Choisir des bons ustensiles de cuisine 10
3.3 Utilisation de la plaque à induction 11
3.3.1 Commencer à cuisiner..... 11
3.3.2 Terminer la cuisson 13
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost..... 14
3.3.4 Zone flexible 15
3.3.5 Verrouillage des commandes 17
3.3.6 Contrôle de la minuterie 17
3.3.7 Temps d'exécution par défaut 21
4. Guides de cuisine 21
4.1 Types de cuisine 22
4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz 22
4.1.2 Cuire et marquer la viande 22
4.1.3 Sauté 22
4.2 Détection de petits objets 23
5. Paramètres de chaleur 23
6. Entretien et nettoyage 24
7. Solution de problèmes..... 25
8. Défauts affichés et diagnostics 26
9. Installation 27
9.1 Sélection du matériel d'installation..... 27
9.2 Avant d'installer la plaque, vérifiez 29
9.3 Après avoir installé la plaque, vérifiez 30
9.4 Avant de fixer les supports de fixation 30
9.5 Réglage de la position de support 30
9.6 Précautions 32
9.7 Connecter la plaque vitrocéramique à l'alimentation 32
10. Conditions de garantie 34

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser la vitrocéramique.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc electrique

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la vitrocéramique.

La connexion à une bonne mise à la terre est essentielle et obligatoire.

Les modifications de la mise à la terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

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

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Vous ne devez à aucun moment mettre de matériau ou de produit inflammable dans cet appareil.

Donnez ces informations aux personnes responsables de l'installation du produit, car elles peuvent faciliter l'installation.

Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.

L'appareil ne doit être installé que par des personnes qualifiées.

Cet appareil doit disposer de sa propre prise de courant pour pouvoir le débrancher de l'alimentation électrique.

Le fait de ne pas installer correctement cet appareil pourrait annuler toute garantie ou responsabilité de marque.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

N'utilisez jamais cet appareil comme surface de travail ou de stockage.

Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

Ne laissez aucun objet magnétisable (comme des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou des équipements électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.

Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, assurez-vous que la zone reste éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection de casserole sur la plaque de cuisson.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la plaque de cuisson et cela pourrait les blesser gravement.

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où se trouve la plaque de cuisson.

Les enfants et les personnes handicapées qui peuvent avoir des limitations de leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable ou qualifiée pour les guider dans son utilisation. Ils doivent apprendre à utiliser l'appareil en toute sécurité pour eux-mêmes ou dans leur environnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

Ne placez pas d'objets lourds sur la vitrocéramique.

N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface du verre, car le verre pourrait se briser.

N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager la surface en verre de la plaque de cuisson.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Eas Electric, son service technique ou par du personnel également qualifié pour éviter les risques.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que: cuisines, magasins, bureaux et autres environnements de travail, maisons de campagne, par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel.

AVERTISSEMENT: l'appareil et ses parties accessibles commencent à chauffer pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à condition qu'elles soient sous surveillance et aient les connaissances nécessaires pour l'utiliser correctement, en plus de comprendre les dangers que son utilisation comporte.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Aucun enfant ne doit effectuer son nettoyage et son entretien sans surveillance.

AVERTISSEMENT: la cuisson sans surveillance sur une vitrocéramique avec de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau: débranchez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle, ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie - Ne placez rien sur la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface est cassée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage.

N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou tout autre type de télécommande.

1.3 Opération et maintenance

1.3.1 Risque de choc electrique

Ne cuisez jamais sur une vitrocéramique cassée ou fissurée. Si la surface de la vitrocéramique est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation principale et contactez le service technique.
Débranchez la vitrocéramique avant de nettoyer ou d'effectuer tout entretien.
Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique et même la mort.

1.3.2 Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des implants électriques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner de graves problèmes de santé et même la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Aucune partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre ustensile de cuisine ne doivent entrer en contact avec la vitre du comptoir tant que la surface n'est pas froide.

Il ne doit pas y avoir d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est allumée.

Éloignez les enfants.

Vérifiez que les poignées des casseroles ne frottent pas contre d'autres zones de cuisson branchées. Tenez les enfants éloignés des poignées.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

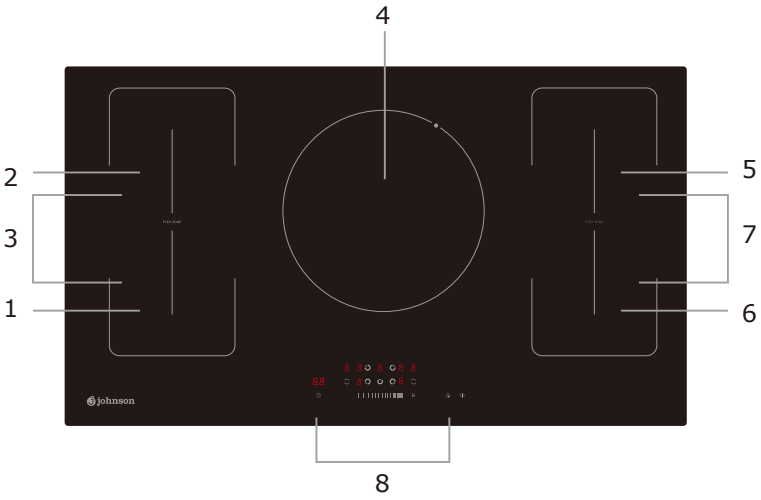
Le bord tranchant des lames et des outils de nettoyage du comptoir exposé lorsque le couvercle de sécurité est retiré peut causer des blessures ; tenez toujours les enfants à l'écart.
L'absence de précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

 **ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial.**	Conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est inscrit sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le vendeur pour se renseigner sur l'élimination correcte de son appareil.

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique. Nous vous recommandons de passer votre temps à lire ces instructions pour comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, lisez la section d'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez ces instructions pour référence ultérieure.

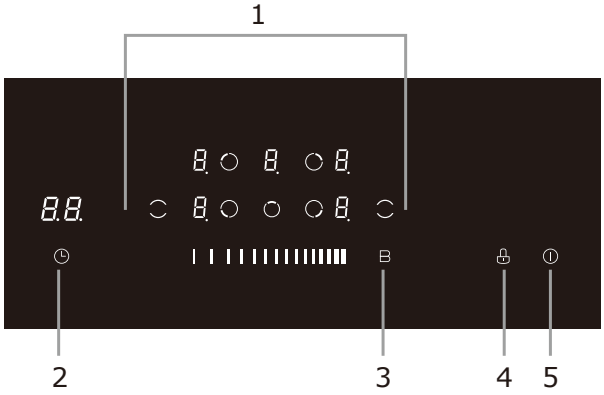
2. Information du produit

2.1 Résumé



1. Zone max. 1800/2300 W
2. Zone max. 1800/2300 W
3. Zone max. 3000/3600 W
4. Zone max. 2200/3000 W
5. Zone max. 1800/2300 W
6. Zone max. 1800/2300 W
7. Zone max. 3000/3600 W
8. Panneau de commande

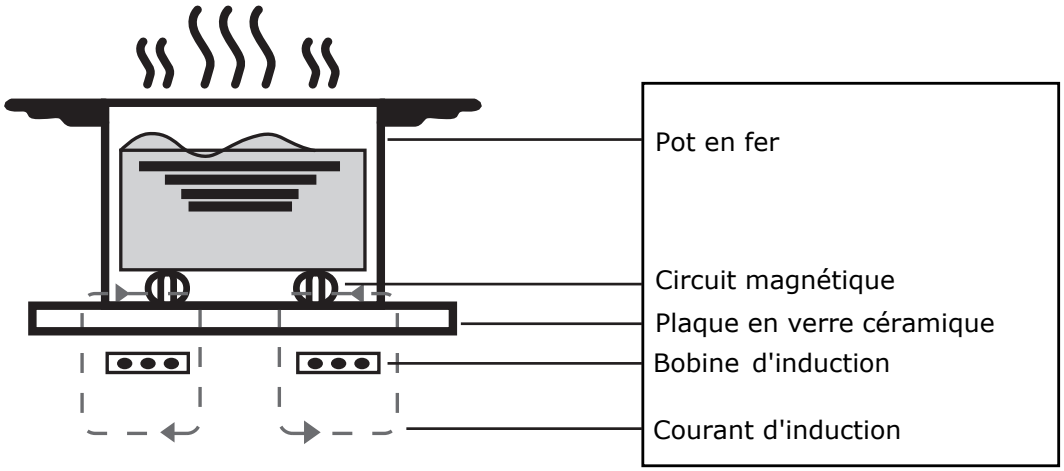
2.2 Panneau de commande



1. Contrôles de sélection de la zone de cuisson
2. Contrôle de la minuterie
3. Contrôle de la puissance (Boost)
4. Verrouillage
5. Bouton ON/OFF

2.3 Information du produit

La cuisson par induction est un type de cuisson sûr et efficace. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne commence à chauffer qu'à partir du fond de la casserole.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

Lisez ce manuel en portant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".

Retirez tout film protecteur qui se trouve sur votre plaque vitrocéramique.

2.5 Spécifications techniques

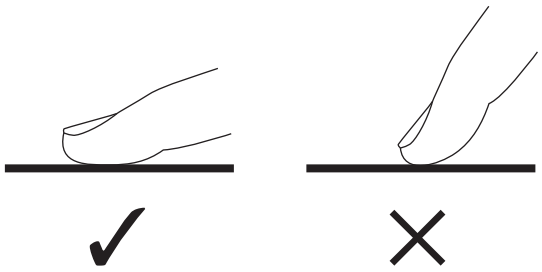
Modèle	JINDU529FLEX1
Zones de cuisson	5 Zones
Source de courant	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	9400W
Dimensions du produit Lo×La×Ha (mm)	900X520X60
Mesures d'encastrement A×B (mm)	874X494

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'innover et d'améliorer nos produits, les spécifications et les conceptions peuvent changer sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Panneau de commande

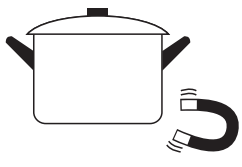
Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin de pression.
Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
Un petit bip est émis chaque fois qu'une touche est enregistrée.
Assurez-vous que les boutons de commande sont propres et qu'il n'y a aucun objet (ustensiles ou chiffon) sur la surface. Toute goutte d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

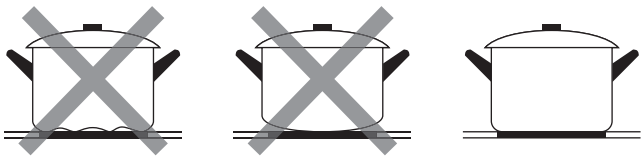
⚠ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux plaques à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.

- 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.

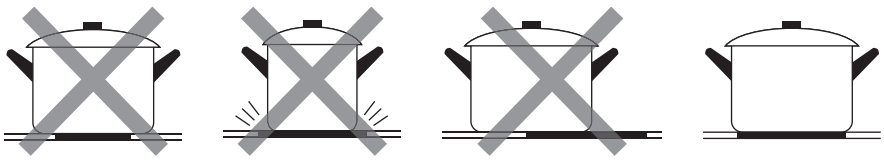


Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

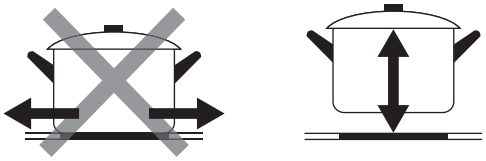
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de la casserole est uniforme, qu'il repose à plat sur le verre et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des poêles à frire dont le diamètre est aussi grand que le motif de la zone de cuisson choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, la plaque de cuisson fonctionnera plus efficacement; au contraire, avec un plus petit, l'efficacité pourrait être moindre. La carte ne détecte pas les pots avec une base inférieure à 140 mm. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.



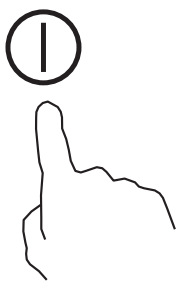
Si vous devez déplacer le pot, faites-le en le soulevant, sans jamais le faire glisser, car le verre peut être rayé.



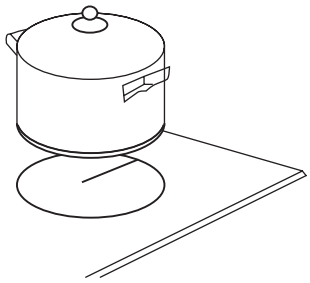
3.3 Utilisation de la plaque d'induction

3.3.1 Commencer à cuisiner

Appuyez sur la commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé. Après avoir été allumé, la sonnerie électrique émet un bip, la commande de minuterie affiche "00" et tous les affichages montrent "-" ou "- -", indiquant que la plaque à induction est entrée en mode veille.

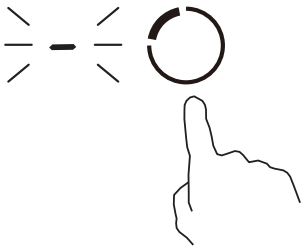


2. Placez une casserole ou une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



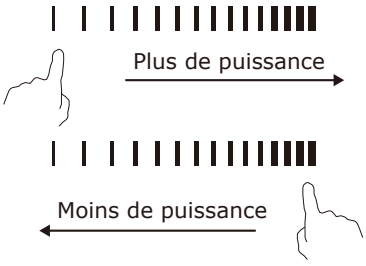
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et secs.

Lorsque vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, un indicateur clignote dans la zone que vous avez touchée.



Sélectionnez le paramètre de cuisson en touchant le curseur.

- Si vous ne choisissez pas de niveau de cuisson dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez ensuite revenir à la première étape.
- Vous pouvez modifier le réglage de cuisson à tout moment pendant la cuisson.



Si sur l'écran clignote  en alternance avec le réglage de cuisson

Cela veut dire que:

La casserole n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson, ou

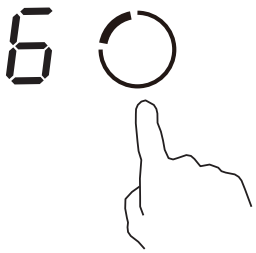
La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la zone de cuisson, ou

La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson. La zone ne chauffe que si une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson.

L'affichage s'éteint automatiquement en 1 minute s'il n'y a pas de casserole appropriée dans la zone de cuisson.

3.3.2 Terminer la cuisson

Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.

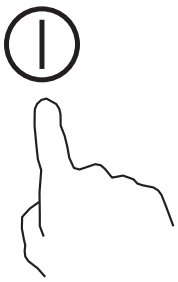


Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur vers” ı ”.

Assurez-vous que l'écran affiche "0".



Éteignez la plaque de cuisson en touchant la commande ON / OFF.



Attention aux surfaces chaudes:

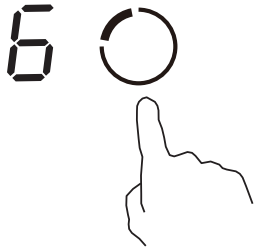
H apparaît lorsque la zone de cuisson est chaude au toucher et disparaît lorsque la surface atteint une température sûre. Cela peut également être utilisé comme économiseur d'énergie - si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.



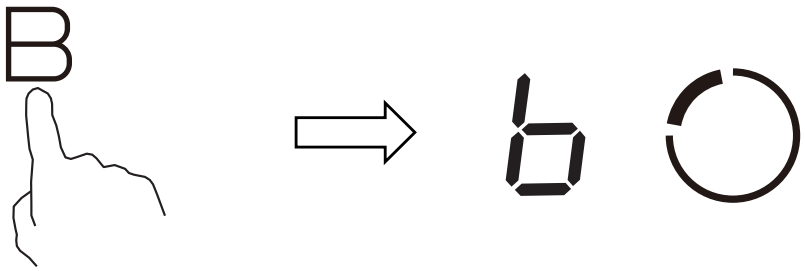
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

Sélectionnez la zone que vous souhaitez chauffer en touchant sur l'écran.

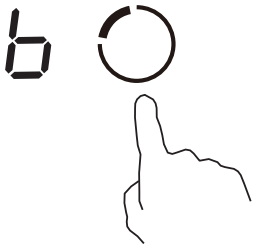


Déplacez le curseur sur " B". Assurez-vous que l'écran affiche "b".

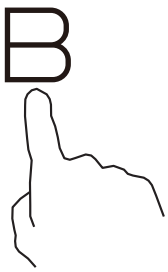


Annuler la fonction Boost

Appuyez sur la commande de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



Appuyez sur le bouton "Boost" " B " pour annuler la fonction Boost, et la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.



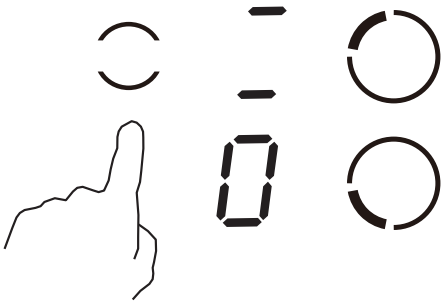
- Cette fonction est valable dans toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur d'origine est 0, il est réglé sur 9 après 5 minutes.

3.3.4 Zone flexible

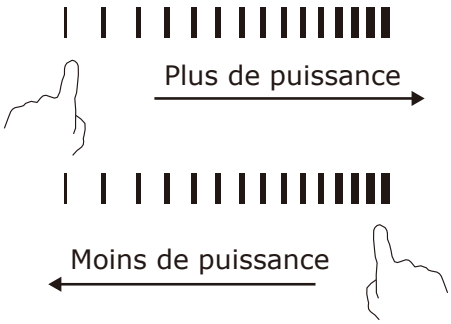
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible se compose de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Comme une seule grande zone

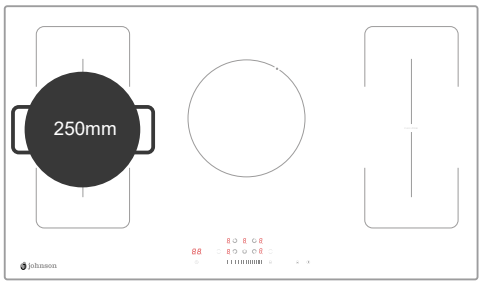
Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyez sur le contrôle de Zone Flexible.

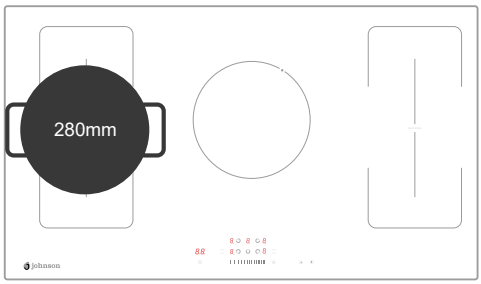


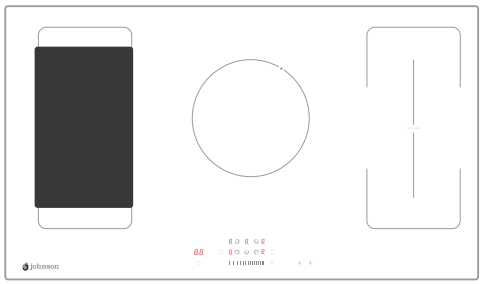
2. Ajustez le réglage de chauffage en touchant le curseur.



3. Lorsque vous utilisez la plaque à induction comme une seule grande zone, nous vous suggérons d'utiliser des récipients de cuisson de 250 mm ou 280 mm de diamètre. Il est également possible d'utiliser des récipients de cuisson carrés ou ovales.





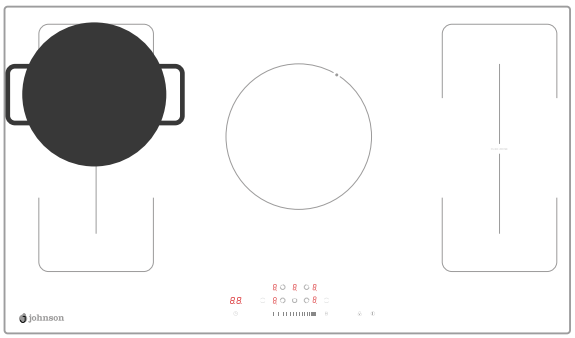
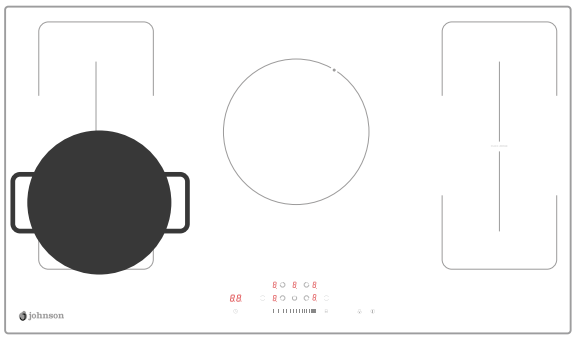


Nous ne recommandons pas d'autres utilisations que les trois mentionnées ci-dessus, car cela peut affecter la capacité de cuisson de la plaque de cuisson.

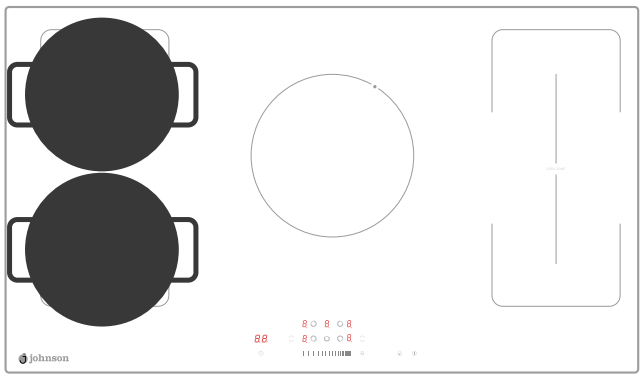
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flex comme deux zones de cuisson indépendantes, il existe deux options:

a) Placer une poêle à frire sur le côté supérieur droit ou inférieur droit de la zone flexible.

b) Placer deux casseroles de chaque côté de la zone flexible.



Note : Veillez à ce que le diamètre de la base du récipient soit supérieur à 12 cm.

3.3.5 Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les boutons de commande pour éviter toute utilisation abusive (par exemple, des enfants activant accidentellement une zone)

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf ON / OFF seront désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage . L'indicateur de minuterie affichera "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque d'induction est allumée.
2. Maintenez enfoncé le contrôle un instant.
3. Vous pouvez commencer à utiliser votre plaque d'induction.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillé, toutes le commandes sont désactivées sauf ON/OFF. Vous pouvez toujours appuyer sur ON/OFF en cas d'urgence, mais pour la suivante utilisation la première chose que vous devez faire est la déverrouiller.

Protection contre la surchauffe

Le senseur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson à induction est automatiquement éteinte.

3.3.6 Contrôle de la minuterie

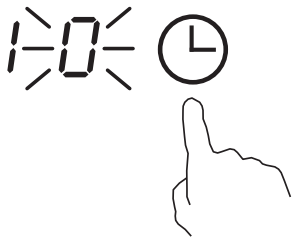
La minuterie peut être utilisée de deux façons :

- Il peut être utilisé comme un indicateur de minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque l'heure programmée est écoulée.
- Il peut être réglé pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson après l'expiration de la durée fixée. La durée maximale autorisée du chronomètre est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme indicateur des minutes.

Sans choisir une zone de cuisson:

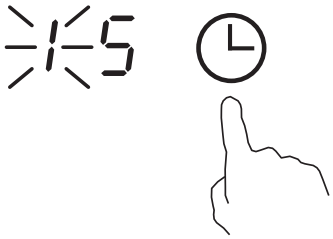
Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée. Lorsque vous touchez la commande de la minuterie, "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et "0" clignote.



Réglez le deuxième chiffre du minuteur en touchant le curseur. (par exemple 5).



Touchez à nouveau la commande de la minuterie et "1" clignotera.



Réglez l'heure souhaitée en touchant le curseur. Par exemple, si vous sélectionnez 9, l'indicateur de temps est fixé à 95 minutes.



Lorsque le temps est écoulé, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant sera indiqué sur l'écran.

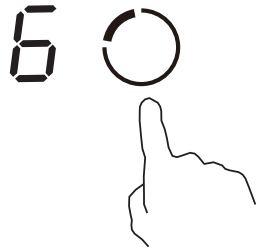
La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le temps programmé est écoulé.



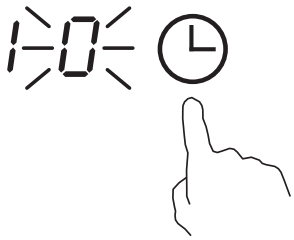
b) Régler la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson.

Réglage d'une zone

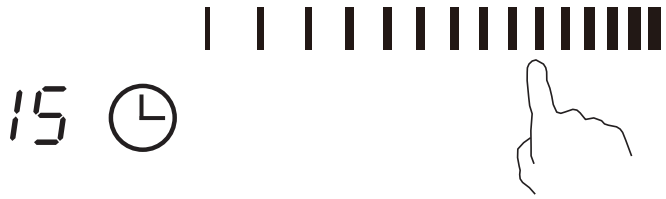
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



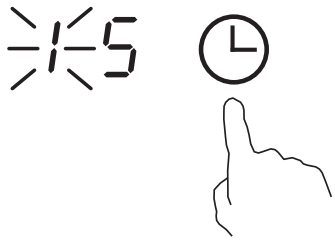
Touchez la commande de la minuterie : "10" s'affichera sur l'écran de la minuterie et "0" clignotera.



Réglez le deuxième chiffre du minuteur en touchant le curseur. (par exemple 5).



Touchez la commande de la minuterie : le "1" clignote.



Réglez l'heure souhaitée en touchant le curseur. Par exemple, si vous sélectionnez 9, l'indicateur de temps est fixé à 95 minutes.



Lorsque le temps est écoulé, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant sera indiqué sur l'écran.

NOTE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



Lorsque l'heure est atteinte, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient précédemment activées.

Programmer plus d'une zone

Les étapes de configuration de plusieurs zones sont les mêmes que pour la configuration d'une seule. Lors de la programmation simultanée de plusieurs zones de cuisson, les points des zones de cuisson programmées s'allument. La minuterie apparaît sur l'affichage. Le point de la zone qui correspond à l'heure affichée clignote selon l'image ci-dessous:



(programmé pour 15 minutes)



(programmé pour 45 minutes)



Une fois la minuterie expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, la minuterie suivante apparaît et le point de la zone correspondante clignote.



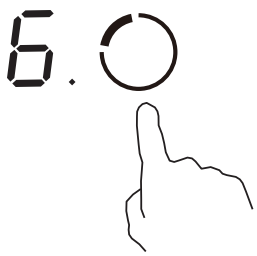
(programmé pour 30 minutes



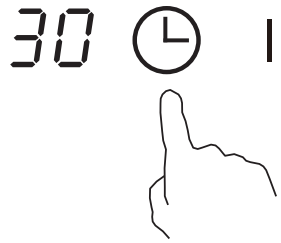
Lorsque vous appuyez sur la sélection de zone, la minuterie correspondante s'affiche dans l'affichage de l'heure.

c) Annuler la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson dont vous voulez annuler la minuterie.



2. Lorsque vous touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.



3. Utilisez le curseur pour régler la minuterie sur "00" et la minuterie sera annulée.

3.3.7 Temps de fonctionnement prédéterminé

L'arrêt automatique est une fonction de protection de la sécurité de votre plaque de cuisson à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Le tableau ci-dessous indique l'heure d'extinction par défaut à différents niveaux de puissance.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement prédetérminé (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter la fonction de chauffage immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit.

4. Guides de cuisine

Soyez prudent lors de la friture car la graisse et l'huile chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez le mode Boost. À des températures très élevées, l'huile peut s'enflammer spontanément et provoquer de graves risques d'incendie.

4.1 Types de cuisine

Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
Commencez la cuisson à feu vif et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz

Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, au-dessus de 85 ° C, lorsque le liquide de l'aliment commence à bouillonner occasionnellement. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts, car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments.
Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le plus bas pour cuire correctement les aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Bien cuire la viande

1.Conservez la viande à température ambiante 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux parties de la viande d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis mettez la viande dans la poêle.
4. Retourner la viande une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur de la viande et de la cuisson souhaitée. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson: le plus la viande est ferme au toucher, le plus la viande est cuite.
5. Laisser reposer la viande quelques minutes sur une assiette chaude avant de commencer à servir.

4.1.3 Sauté

1.Choisissez une grande poêle ou un wok compatible avec la plaque de cuisson.
2. Préparez tous les ingrédients, car le sauté doit être fait rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, séparez-les en plus petites portions pour la cuisson.

3. Préchauffez la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

4. Faites d'abord cuire la viande et mettez de côté, en gardant au chaud.

5. Faites frire les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais toujours croustillantes, réglez la zone de cuisson sur un réglage plus bas et ajoutez les sauces appropriées.

6. Remuez soigneusement les ingrédients pour qu'ils cuisent bien.

7. Servir immédiatement.

4.2 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non magnétique ou inadaptée (par exemple en aluminium), ou tout autre objet (comme des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la plaque de cuisson, la plaque de cuisson passera en mode veille dans 1 minute. Le ventilateur restera allumé une minute de plus.

5. Paramètres de chaleur

Les paramètres obtenus ci-dessous sont seulement de guides. La valeur exacte dépend des facteurs supplémentaires, comme la quantité de nourriture à cuire. Expérimentez avec la vitrocéramique pour déranger les règles avec lesquelles vous êtes à l'aise.

Paramètre de chaleur	Approprié pour
1 - 2	• Petites quantités de nourriture. • Faire fondre le chocolat, le beurre et les autres aliments qui peuvent brûler rapidement. • Cuire à feu doux. • Chauffage lent.
3 - 4	• Réchauffement • Cuire à feu doux • Cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Frits • Cuisson des pâtes
9/P	• Sauté • Cuire de la viande • Porter les soupes à ébullition • Faire bouillir l'eau

6. 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 carte.	• 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 boîtier de commande avant de rebrancher la plaque à induction.

7. Solution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas	Aucune puissance	Vérifiez que la plaque vitrocéramique est connectée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou ses environs. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les boutons de commande ne répondent pas	Les commandes sont verrouillées	Déverrouillez les commandes. Lisez la section «Utilisation de la vitrocéramique» des instructions.
Les commandes mettent beaucoup de temps à répondre	Il peut y avoir de l'eau sur les boutons de commande, ou vous utilisez peut-être juste le bout de votre doigt pour appuyer.	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et utilisez la touche de votre doigt pour les toucher.
Le verre commence à se rayer	Causé par des ustensiles de cuisine avec des bords rugueux, ou vous utilisez peut-être des produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. Consultez les sections «Choisir la bonne batterie de cuisine» et «Nettoyage et entretien».
Certaines casseroles émettent des grincements ou des cliquetis	Cela peur être causé par la composition de votre pot (couches de différents métaux qui vibrent de différentes manières)	Il s'agit d'une réaction normale de l'ustensile de cuisson et non d'une panne de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à une température élevée.	Causé par la technologie de la plaque de cuisson.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de chaleur est diminué.
Le bruit du ventilateur provient de la plaque de cuisson.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque à induction a été activé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Cela peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction lorsque le ventilateur est en marche.
La casserole ne chauffe pas et U apparaît à l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la vitrocéramique. La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson, elle n'est pas correctement positionnée au centre.	Utilisez des ustensiles adaptés à la plaque à induction. Regardez la section: "Choisir une bonne batterie de cuisine". Placez la casserole au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une seule zone de cuisson s'est éteinte de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche sur l'écran (généralemente en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie de cuisson).	Erreur technique.	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la plaque à induction du courant et contactez un technicien qualifié.

8. Défauts affichés et diagnostics

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

Code d'erreur	Problème	Solution
F3-F8	Erreur du capteur de température	Contactez le service technique officiel.
F9-FE	Erreur du capteur de température IGBT.	Contactez le service technique officiel.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez après vérification.
E3/E4	Température trop élevée.	Vérifiez le récipient.

E5/E6	Mauvaise induction du rayonnement thermique de la plaque.	Veuillez redémarrer une fois que la plaque à induction a refroidi.

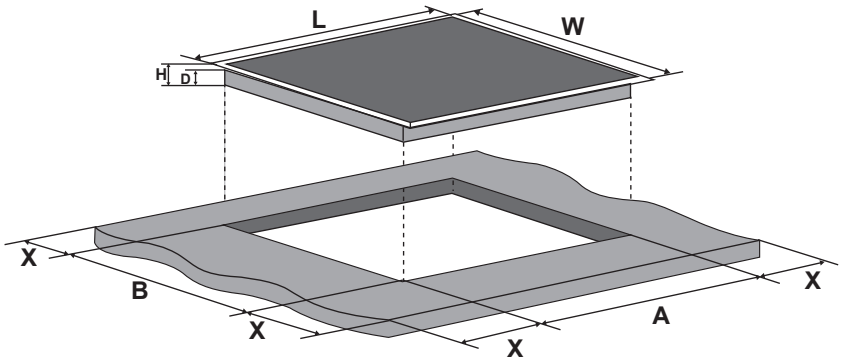
Le tableau ci-dessus décrit les défauts les plus courants. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout risque et dommage à la plaque de cuisson à induction.

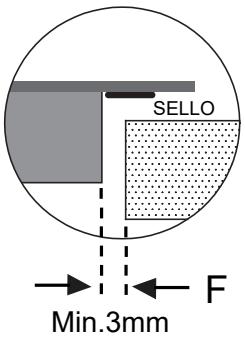
9. Installation

9.1 Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour l'installation et l'utilisation de la plaque, vous devez laisser un minimum de 5 cm autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Le matériau de la surface de travail doit être isolé et résistant à la chaleur (le bois et les fibres similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de travail à moins d'être protégés et traités) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations causés par le rayonnement de chaleur de la zone de cuisson. Voir le schéma ci-dessous:

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

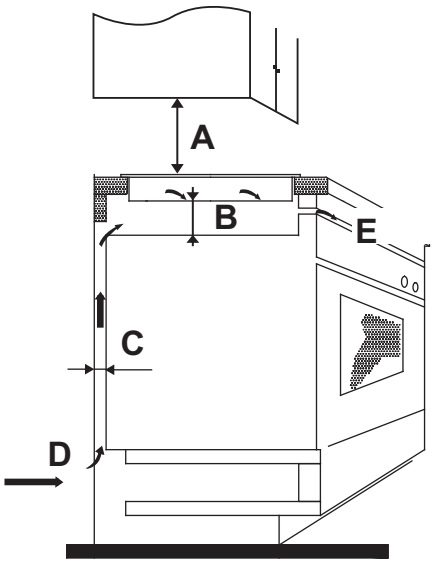


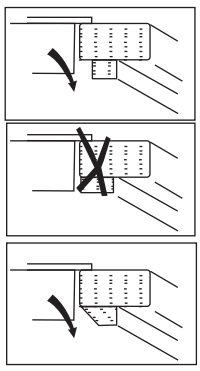


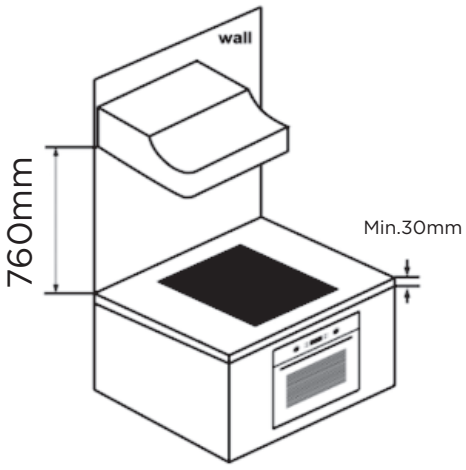
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min	3min

Dans tous les cas, assurez-vous que la vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement, comme indiqué sur l'image:

Remarque: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble sur la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



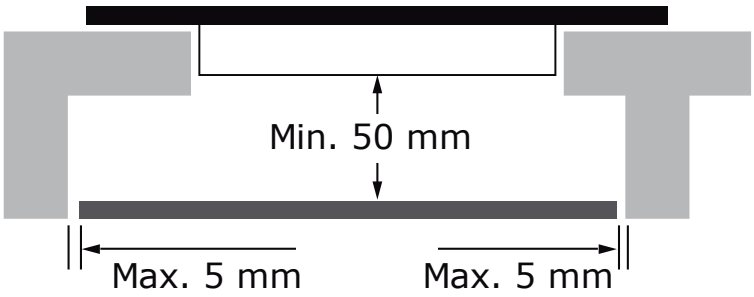




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT: Ventilation adéquate

Assurez-vous que la vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter de toucher accidentellement le fond chaud de la plaque de cuisson ou un éventuel choc électrique pendant le fonctionnement, il est nécessaire de mettre un insert en bois, fixé avec des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez le schéma ci-dessous:



Il y a des trous de ventilation à l'extérieur du comptoir. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par la plaque de cuisson lors de la mise en place de la plaque de cuisson.

Gardez à l'esprit que l'adhésif qui relie la matière plastique ou le bois à l'appareil doit pouvoir résister à une température supérieure à 150°C, pour éviter qu'il ne se détache du panneau.

Le dos, le voisinage et les surfaces autour de la plaque doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

9.2 Avant d'installer la plaque, vérifiez:

La surface de travail est plane et plane, et aucune pièce structurelle n'interfère avec les dimensions requises.

La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four 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 qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation secteur a été incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales concernant les connexions. L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et doit fournir un entrefer de contact de 3 mm dans tous les pôles (ou sur tous les câbles de phase sous tension si les réglementations de câblage locales autorisent cette variation des exigences).

L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible au client avec la plaque déjà installée.

Consultez les autorités locales du bâtiment et les statuts en cas de doute sur l'installation. Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

9.3 Après avoir installé la plaque, vérifiez:

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

Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base du plan de travail.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou d'une armoire, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base du comptoir.

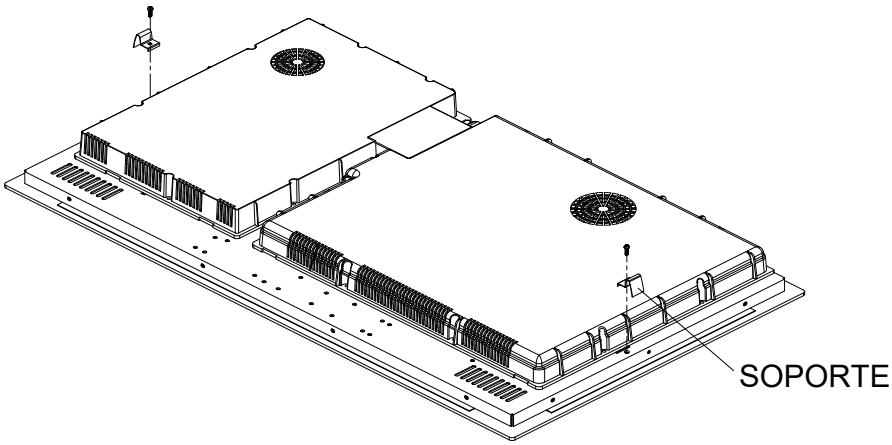
Le client a un accès facile au commutateur d'isolement.

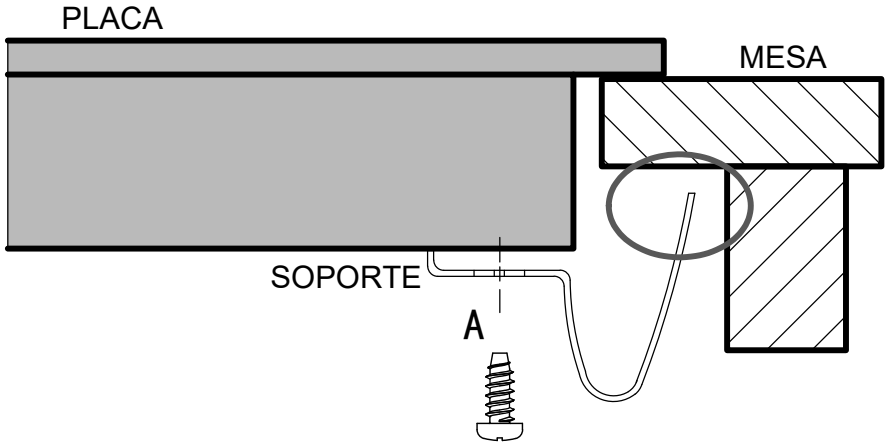
9.4 Avant de fixer les supports de fixation

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 plaque de cuisson.

9.5 Réglage de la position des vis

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant 2 supports sur la face inférieure de la plaque (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de la surface de travail.





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

9.6 Précautions

La vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.

La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un équipement de réfrigération ou d'un lave-linge et d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager la plaque de cuisson électronique.

La plaque vitrocéramique doit être installée de manière à ce que la dissipation thermique soit optimale et que cela garantisse une amélioration de sa fiabilité.

Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.

9.7 Connectez la plaque vitrocéramique à l'alimentation



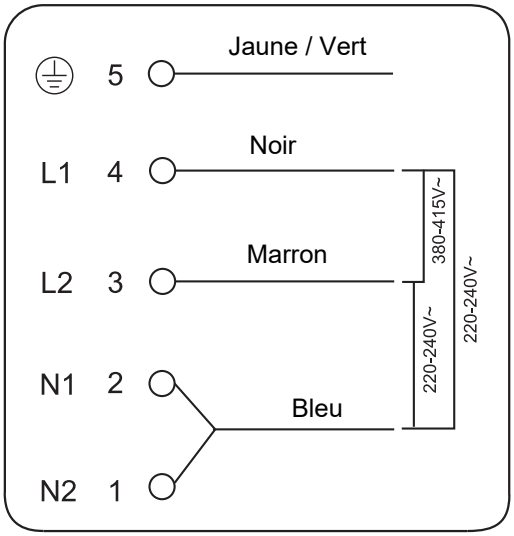
Seule une personne qualifiée peut connecter cette plaque à induction à la prise de courant principale. Avant de vous connecter à l'alimentation principale, vérifiez que:

1. Le système de câblage interne est adapté au courant requis de la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur les caractéristiques de la plaque.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
4. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter la carte à la prise de courant principale, car ils peuvent provoquer une surchauffe. Le cordon d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de telle sorte que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.



Consultez un électricien pour voir si le système de câblage interne est adéquat et en bon état. Si une modification est nécessaire, elle ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément aux réglementations en vigueur. La méthode de connexion est présentée ci-dessous:



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 cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

PT

Índice

1. Introdução 3
1.1 Avisos de segurança 3
1.2 Instalação 3
1.2.1 Risco de choque elétrico 3
1.2.2 Risco de corte 3
1.2.3 Instruções de segurança importantes 3
1.3 Operação e manutenção 6
1.3.1 Risco de choque elétrico 6
1.3.2 Perigo à saúde 6
1.3.3 Risco de superfície quente 6
1.3.4 Risco de corte. 7

2. Informação do produto 8
2.1 Visão global 8
2.2 Painel de controle 8
2.3 Informação do produto 9
2.4 Antes de usar sua nova placa de indução 9
2.5 Especificações técnicas 9

3. Funcionamento de produto 10
3.1 Painel de controle 10
3.2 Escolhendo os utensílios de cozinha certos 10
3.3 Usando o fogão de indução 11
3.3.1 Comece a cozinhar 11
3.3.2 Terminar de cozinhar 13
3.3.3 Usando a função Boost 14
3.3.4 Área flexível 15
3.3.5 Bloqueio de controle 17
3.3.6 Controle de cronômetro 17
3.3.7 Tempos de execução padrão 21

4. Guias de culinária 21
4.1 Tipos de cozinha 22
4.1.1 Cozinhe em fogo baixo, cozinhe o arroz 22
4.1.2 Marcando a carne 22
4.1.3 Refogado 22
4.2 Detecção de pequenos objetos 23

5. Configurações de calor 23
6. Cuidado e limpeza 24
7. Solução de problemas 25
8. Falhas e diagnósticos exibidos 26
9. Instalação 27
9.1 Seleção do equipamento de instalação 27
9.2 Antes de instalar a placa, verifique 29
9.3 Depois de instalar a placa, verifique 30
9.4 Antes de prender os suportes de fixação 30
9.5 Ajuste de posição de suporte 30
9.6 Precauções 32
9.7 Conecte a placa de vitrocerâmica à energia 32

10. Condições de garantia 34

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança.

Sua segurança é importante para nós. Leia este manual cuidadosamente antes de começar a usar a vitrocerâmica.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução.

A conexão a um bom aterramento é essencial e obrigatória. As modificações na ligação à terra doméstica devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo morte.

1.2.2 Risco de corte

- A moldura inferior da vitrocerâmica é afiada.
- Se não for manuseado com cuidado, pode causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções importantes de segurança

Leia as instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.

Você não deve colocar nenhum material ou produto inflamável neste aparelho em nenhum momento.

Forneça essas informações aos responsáveis pela instalação do produto, pois podem facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.

O aparelho só pode ser instalado por pessoal qualificado.

Este aparelho deve ter sua própria tomada para desconectá-lo da fonte de alimentação.

A falha em instalar este aparelho corretamente pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.

Nunca use este aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

Não deixe objetos magnetisáveis (como cartões de crédito ou de memória) ou equipamentos eletrônicos (computadores, mp3 players) próximos ao dispositivo, pois podem ser afetados pelo campo eletromagnético.

Após a utilização, desligue sempre a zona de cozinhar e a placa de cozinha conforme descrito neste manual. Quando retirar as panelas após a cozedura, certifique-se de que a zona permanece desligada, não conte apenas com a função de detecção de panelas na placa.

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

Não coloque objetos que possam ser do interesse de crianças nos armários acima do aparelho. As crianças podem subir na placa e causar lesões graves.

Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o fogão está localizado.

Crianças e pessoas com deficiências que podem limitar sua habilidade com o dispositivo devem ter um responsável ou pessoa qualificada para orientá-los em seu uso. Eles devem ser ensinados a usar o aparelho com segurança, para si próprios ou para os arredores.

Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho por conta própria. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não use limpadores a vapor para limpar a placa.

Não coloque objetos pesados sobre a vitrocerâmica.

Não fique de pé na placa.

Não use panelas com bordas afiadas nem arraste as panelas na superfície do vidro, pois o vidro pode quebrar.
Não use panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço técnico ou outro pessoal qualificado para evitar riscos.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e semelhantes, tais como: cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.

AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis começam a aquecer durante o uso.

Evite tocar nos botões de controle se eles estiverem quentes.

Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que estejam sob supervisão e tenham conhecimentos para o utilizar da forma adequada, além de compreenderem os perigos que a sua utilização acarreta.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Nenhuma criança deve realizar sua limpeza e manutenção sem supervisão.

AVISO: Cozinhar sem supervisão em uma vitrocerâmica com óleo pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente extinguir o fogo com água: desligue o aparelho da tomada e cubra a chama com a tampa do vaso ou com um cobertor corta-fogo.

AVISO: Risco de incêndio - Não coloque nada na superfície da placa de indução.

AVISO: Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Não use aparelhos a vapor para limpar.

Este aparelho não está concebido para ser operado com um temporizador externo ou qualquer tipo de controlo remoto.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

Nunca cozinhe sobre uma vitrocerâmica quebrada ou rachada. Se a superfície da vitrocerâmica estiver partida ou fissurada, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte o serviço técnico.

Desligue a placa de vitrocerâmica antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.

O não cumprimento dessas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.

No entanto, pessoas com marca-passos ou implantes elétricos 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.

1.3.3 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.

Não deve haver objetos metálicos como facas, garfos ou colheres na superfície da placa quando esta estiver ligada.

Mantenha as crianças afastadas.

Certifique-se de que as pegas das panelas não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.

O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

1.3.4 Risco de corte.

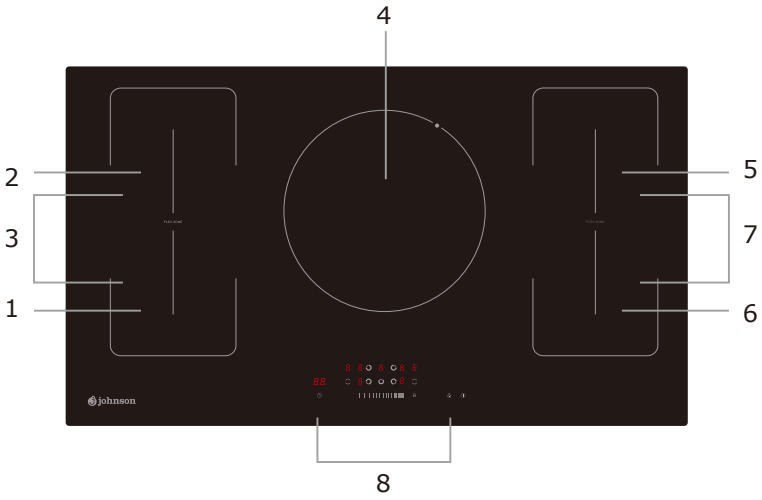
A aresta afiada das lâminas e das ferramentas de limpeza da placa exposta quando a tampa de segurança é removida pode causar ferimentos; mantenha sempre as crianças afastadas. A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

 **ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser coletados separadamente para tratamento especial.**	Com base na diretiva europeia 2012/19 / UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE), os eletrodomésticos não podem ser jogados nos recipientes municipais habituais; Eles devem ser coletados seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho.

PARABÉNS pela aquisição da sua nova placa de cerâmica. Recomendamos que você gaste seu tempo lendo estas instruções para entender como instalá-lo corretamente. Para obter as diretrizes de instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de usar o fogão e guarde-as para referência futura.

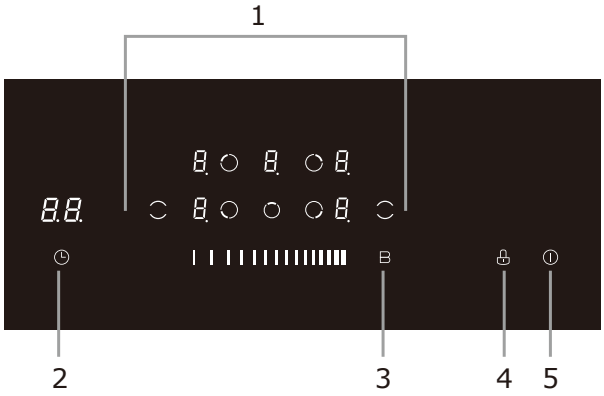
2. Informações do produto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1800/2300 W
2. Zona máx. 1800/2300 W
3. Zona máx. 3000/3600 W
4. Zona máx. 2200/3000 W
5. Zona máx. 1800/2300 W
6. Zona máx. 1800/2300 W
7. Zona máx. 3000/3600 W
8. Botão de controle

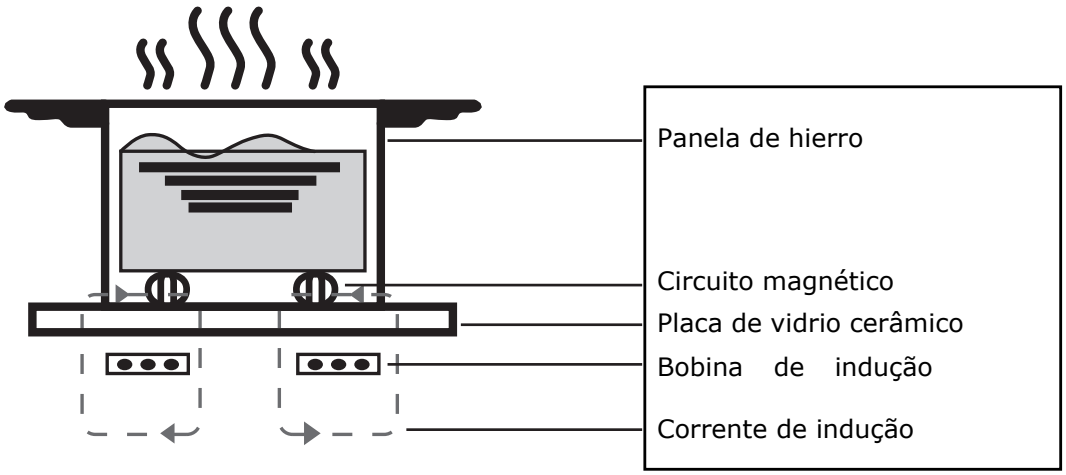
2.2 Painel de controle



1. Controlos de selecção de zona de aquecimento
2. Controlo do temporizador
3. Controlo Boost (Turbo)
4. Bloqueio
5. Botão ON/OFF

2.3 Informações do produto

O cozimento por indução é um tipo de cozimento seguro e eficiente. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro começa a aquecer apenas no fundo da panela.



2.4 Antes de usar sua nova placa de cerâmica

Leia este manual, prestando muita atenção à seção "Avisos de segurança". Remova qualquer película protetora que esteja na placa de vitrocerâmica.

2.5 Especificações técnicas

Modelo	JINDU529FLEX1
Zonas de cozinha	5 Zonas
Fonte de energia	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energia elétrica instalada	9400W
Tamanho do produto L × L × A (mm)	900X520X60
Dimensões de incorporação A × B (mm)	874X494

Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para inovar e melhorar nosso produto, as especificações e projetos podem ser alterados sem aviso prévio.

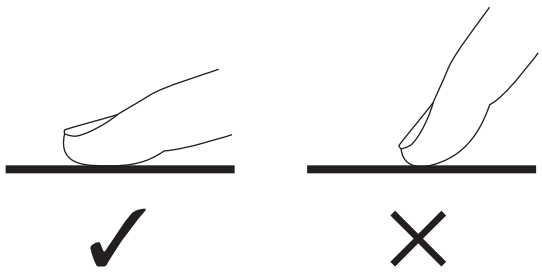
3. Operação do produto

3.1 Painel de controle

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão. Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.

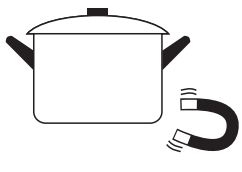
Certifique-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou pano) sobre eles. Quaisquer gotas de água podem dificultar o funcionamento dos botões.



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

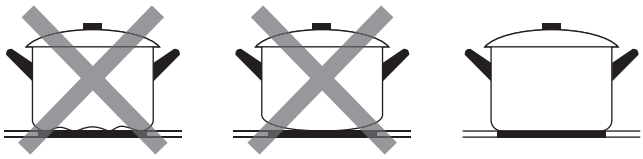
⚠ • Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Você pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um ímã. Mova um ímã em direção ao fundo da panela - se você atrair o ímã, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
  1. Coloque água para esquentar no utensílio que deseja verificar.
  2. Se ⊔ não aparecer na tela e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

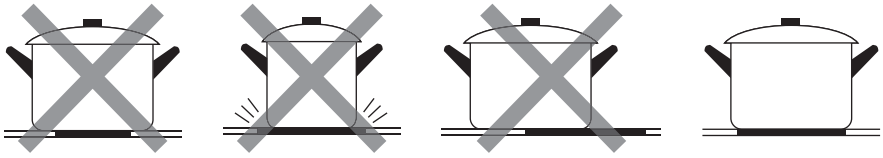


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

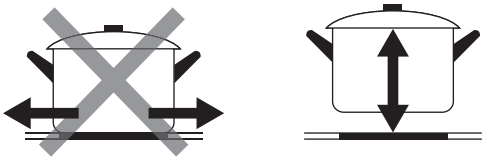
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que o fundo da panela é nivelado, que fica plano sobre o vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozinhar. Use panelas com diâmetro igual ao das letras da zona de cozinhar selecionada. Se você usar uma panela um pouco mais larga, o fogão funcionará com mais eficiência; pelo contrário, com um menor a eficiência pode ser menor. A placa não detecta potes com uma base menor que 140 mm. Coloque sempre a panela no centro da zona de cozinhar.



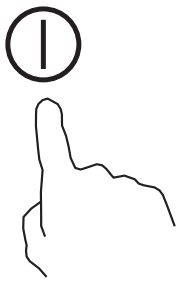
Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Comece a cozinhar

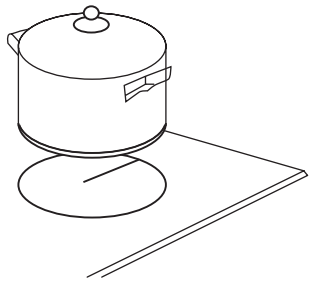
1. Toque no controle ON/OFF ⏻ durante alguns segundos.



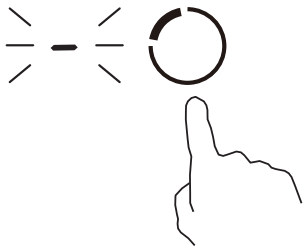
Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- - -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

2. Colocar uma panela ou recipiente adequado na zona de cozedura que deseja utilizar.

- Certifique-se de que a base da panela e a superfície de cozedura estão limpas e secas.

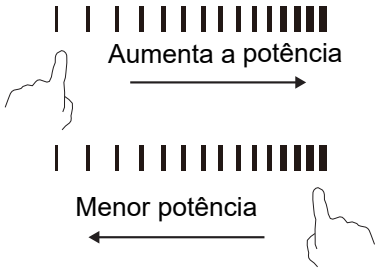


3. Quando se toca no controlo de selecção da zona de cozedura, o indicador junto a ele piscará.



4. Selecione a configuração de cozimento tocando no controle deslizante.

- Se você não escolher um modo de cozinhar em 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Você deve então voltar à primeira etapa.
- Você pode alterar a configuração de cozimento aqualquer momento durante o cozimento.



Se piscar no visor, alternando com a configuração de cozedura

Isso significa que:

A panela não está colocada na zona de cozinhar correta, ou

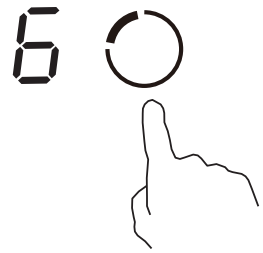
A panela que você está usando não é adequada para a zona de cozinhar, ou

A frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozinhar.

A zona só aquece se uma frigideira adequada for colocada na zona de cozinhar. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não houver uma panela adequada na zona de cozinhar.

3.3.2 Terminar de cozinhar

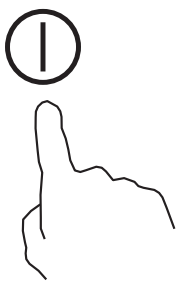
Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



Desligar a zona de cozedura, colocando o selector em " ı ".
Certifique-se de que o visor mostra "0".



Desligar o fogão tocando no controlo ON/OFF.



Cuidado com as superfícies quentes.

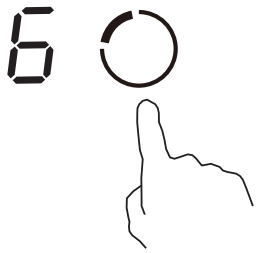
H aparece quando a zona de cozedura está quente ao toque e desaparece quando a superfície cai a uma temperatura segura. Isto também pode ser usado como economizador de energia: se quiser aquecer mais panelas, use a zona que ainda está quente.



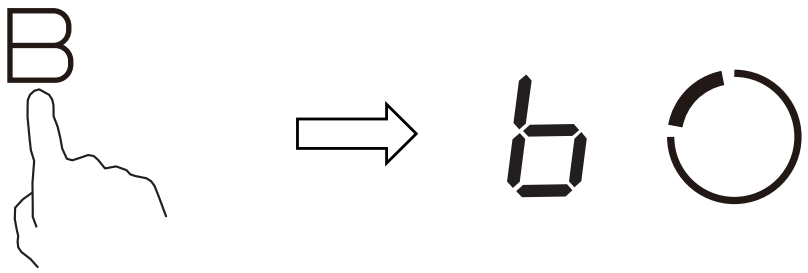
3.3.3 Utilização da função Boost

Activar a função Boost

Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento.

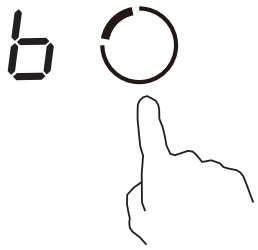


Deslize o cursor para " B ". Certificar-se de que o visor mostra "b".

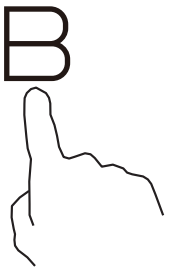


Cancelamento da função Boost

Toque no controlo de selecção da zona de cozedura para a zona de cozedura para a qual deseja cancelar a função Boost.



Toque no controlo "Boost" "B" para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura voltará à sua configuração original.



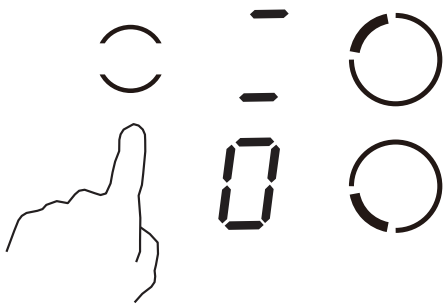
- Esta função é válida em todas as zonas de cozinhar
- A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.
- Se a configuração de calor original for 0, ela será definida como 9 após 5 minutos.

3.3.4 Área Flexível

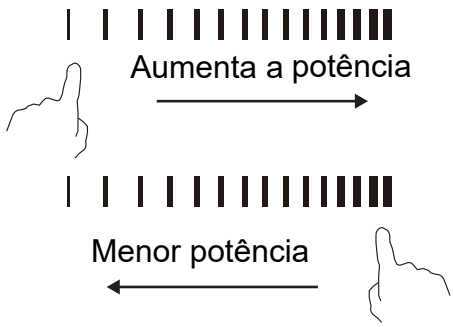
- Esta zona pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento em cada momento.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Como uma única grande área

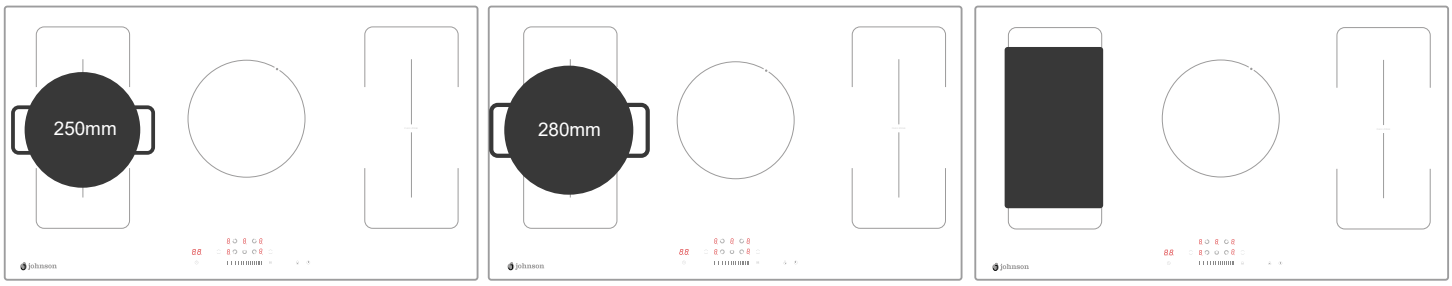
1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, pressione os botões dedicados.



2. Ajustar a regulação de calor tocando no botão deslizante.



3. Ao utilizar a placa de indução como uma única grande zona, sugerimos que utilize recipientes de cozedura com dimensões de 250mm ou 280mm de diâmetro. Também é possível utilizar recipientes de cozedura quadrados ou ovais.

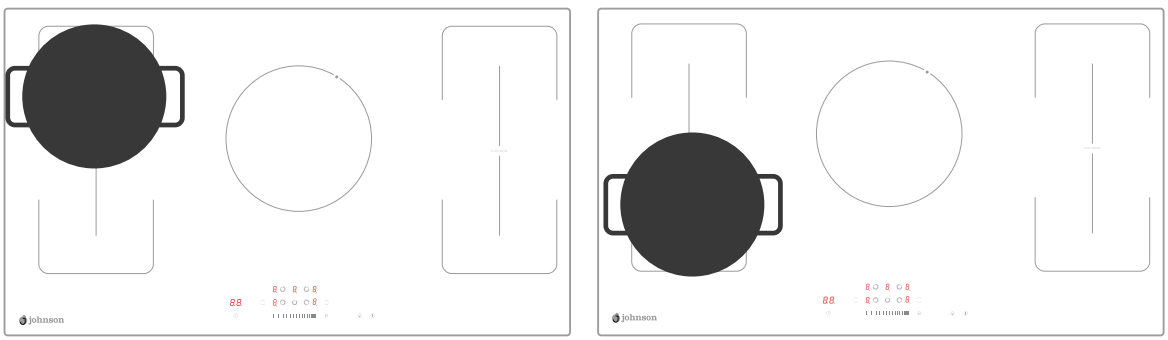


Não recomendamos outras utilizações para além das três acima mencionadas, uma vez que isto pode afectar a capacidade de cozedura da placa.

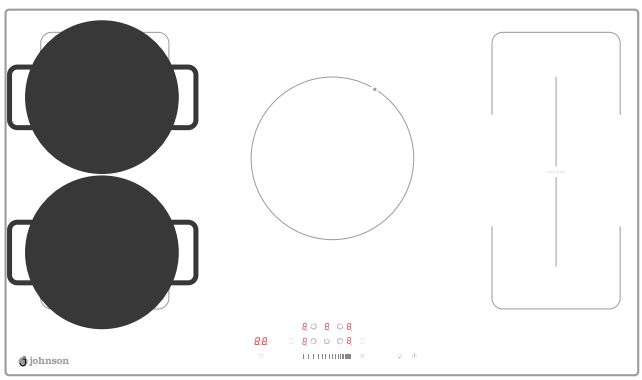
Como duas zonas independentes

Para utilizar a zona flexível como duas zonas de cozedura independentes, existem duas opções:

a) Colocar uma frigideira no lado superior direito ou inferior direito da zona flexível.



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



Nota: Certifique-se de que o diâmetro da base do recipiente é superior a 12cm.

3.3.5 Bloqueio dos controlos

É possível bloquear os botões de controlo para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças acidentalmente a ligar uma zona).

Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos, excepto ON/OFF, serão desactivados.

Para bloquear os controlos

Toque no ícone de bloqueio. O indicador do temporizador exibirá "Lo".

Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Mantenha pressionado o controlo por um momento.
3. Pode agora começar a usar o seu fogão de indução.

Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF. Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência. Uma vez ligado novamente o aparelho, é necessário desbloquear os controlos.

Protecção contra o sobreaquecimento

O sensor de temperatura incorporado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando é detectada uma temperatura excessiva, a placa de indução é automaticamente desligada.

3.3.6 Controlo do temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

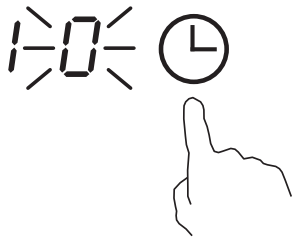
- Pode ser usado como um indicador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.

- Pode ser programado para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de o tempo definido ter expirado. O tempo máximo permitido para o temporizador é de 99 minutos.

a) Utilizando o temporizador como indicador de minutos.

Se não for seleccionada nenhuma zona de cozedura:

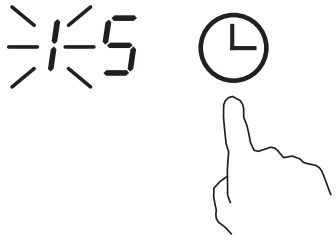
Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: Pode utilizar o temporizador mesmo que não esteja seleccionada nenhuma zona de cozedura. Quando se toca no controlo do temporizador, "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.



Defina o segundo dígito do temporizador tocando no botão deslizante. (por exemplo, 5).



Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.



Definir o tempo desejado tocando no botão deslizante. Por exemplo, se seleccionar 9, o indicador de tempo é definido para 95 minutos.



Quando o tempo tiver sido estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O tempo restante será mostrado na exposição.

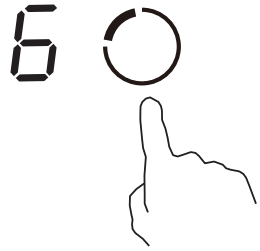
A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



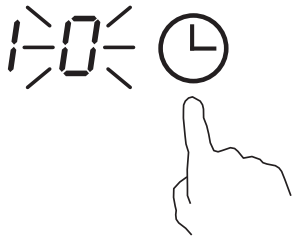
b) Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura.

Definir uma zona

Toque no controlo de selecção da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador.



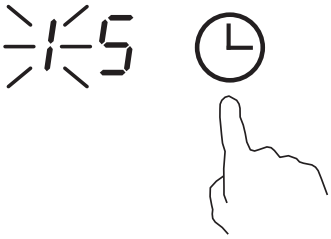
Toque no controlo do temporizador: "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.



Definir o segundo dígito do temporizador tocando no botão deslizante (por exemplo, 5).



Toque no controlo do temporizador: "1" piscará.



Defina o tempo desejado tocando no botão deslizante. Por exemplo, se seleccionar 9, o indicador de tempo é definido para 95 minutos.



Quando o tempo tiver sido estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O tempo restante será mostrado na exposição.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está seleccionada.



Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.



As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido previamente activadas.

Programe mais de uma zona

Os passos para a configuração de mais zonas são os mesmos que para uma única zona. Ao programar várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos das zonas de cozedura programadas acendem-se. O temporizador aparece no visor. O ponto da zona que corresponde ao tempo indicado pisca de acordo com a figura abaixo:



(programado para 15 min.)



(programado para 45 min.)



Uma vez que o temporizador tenha expirado, a zona de cozedura correspondente é desligada. Depois aparece o temporizador seguinte e o ponto de zona correspondente pisca.



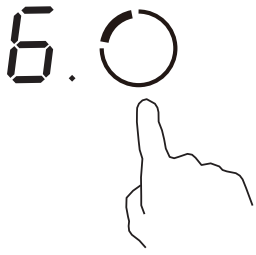
(programado para 30 min.)



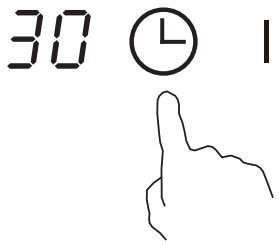
Quando a selecção da zona é premida, o temporizador correspondente é exibido na visualização da hora.

c) Cancelar o temporizador

1. Toque no controlo de selecção da zona de cozedura cujo temporizador pretende cancelar.



2. Quando se toca no controlo do temporizador, o indicador pisca.



3. Utilize o selector para definir o temporizador para "00" e o temporizador será cancelado.

3.3.7 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança do seu fogão de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o seu fogão. O tempo de desligamento padrão a diferentes níveis de potência é mostrado na tabela abaixo.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operação por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o pote é retirado, a placa de indução pode parar imediatamente a função de aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

As pessoas com marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4. Guias de cozinha

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

4.1 Tipos de cozinha

Quando a comida começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura.

Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor. Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.

Comece a cozinhar em fogo alto e reduza o ajuste quando o alimento estiver totalmente aquecido.

4.1.1 Cozinhar em fogo baixo, cozinhe o 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 desenvolvem-se sem cozer em demasia os alimentos.

Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Cozinhar a carne

1.Mantenha a carne em temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.

2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.

3. Pincele ambas as partes da carne com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira.

4. Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura da carne e de como você quer cozinhá-la. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Aperte o bife para verificar o grau de cozimento: quanto mais firme ao toque, mais passada a carne fica.

5. Deixe a carne descansar por alguns minutos em um prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Refogar

1.Escolha uma frigideira grande ou wok compatível com o cooktop.
2. Tenha todos os ingredientes prontos, pois o refogado deve ser feito rapidamente. Se você estiver cozinhando em grandes quantidades, cozinhe os alimentos várias vezes.

3. Pré-aqueça a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.

4. Cozinhe primeiro a carne e reserve, mantendo quente.

5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozinhar em uma potência inferior e adicione os molhos apropriados.

6. Mexa os ingredientes com cuidado para que cozinhem bem.

7. Sirva imediatamente.

4.2 Detecção de pequenos objetos

Quando uma panela ou bandeja não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (por exemplo, facas, garfos, chaves) estiver no fogão, este entrará em modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto.

5. Ajustes de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. O valor exacto dependerá de vários factores, incluindo a quantidade de comida a ser cozinhada. Experimente com o fogão para encontrar as configurações que melhor lhe convêm.

Configuração calor	Apropriado 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 • Cozinhar carne • Ferver sopas • Ferver água

6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	¡Importante!
Molhagem diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou transbordamento de alimentos não adoçados no vidro)	Desligar a corrente para a placa. Limpar o fogão, quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 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 o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, 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.

Derrames no painel de controlo	1. Desligar a placa de indução. 2. Absorver o derramamento. 3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar o quadro.	• A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.

7. Resolução de problemas

Problema	Possíveis causas	Soluções
A placa de indução não se liga	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à rede eléctrica e se está ligada. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou à volta dela. 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 tácteis 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 começa a arranhar-se	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".
Algumas panelas fazem ruídos crepitantes ou de estalar.	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 indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O ruído dos ventiladores pode ser ouvido a partir da placa de indução.	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 no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para cerâmica de vidro. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura.	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 única zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido no mostrador (normalmente alternando com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Falha técnica	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

8. Falhas e diagnósticos exibidos

Se surgir uma situação anormal, o fogão de indução entra automaticamente no estado de protecção e exibe os códigos de protecção correspondentes:

Código avaria	Problema	Solução
F3-F8	Falha do sensor de temperatura	Contacte o suporte técnico
F9-FE	Falha do sensor de temperatura IGBT	Contacte o suporte técnico
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Ligar a energia quando voltar ao normal.
E3/E4	Temperatura excessiva	Verificar o recipiente.

E5/E6	Fraca indução de radiação de calor da placa.	Por favor, reinicie assim que a placa de indução tiver arrefecido.

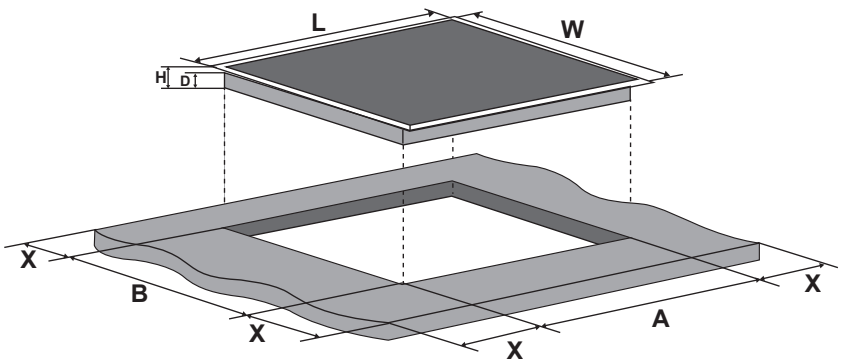
O quadro acima descreve as falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar qualquer risco e danos na placa de indução.

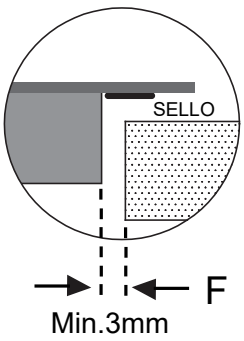
9. Instalação

9.1 Selecção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, excepto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques eléctricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:

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

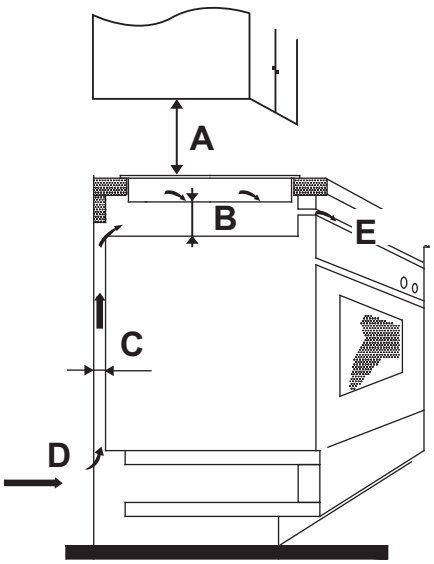


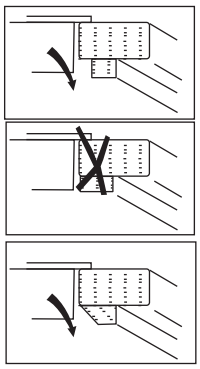


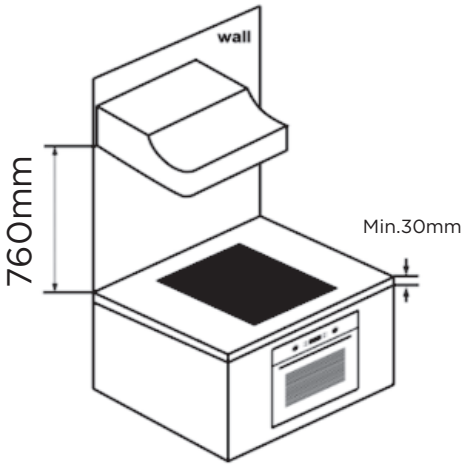
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min	3min

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento, como mostra a imagem:

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



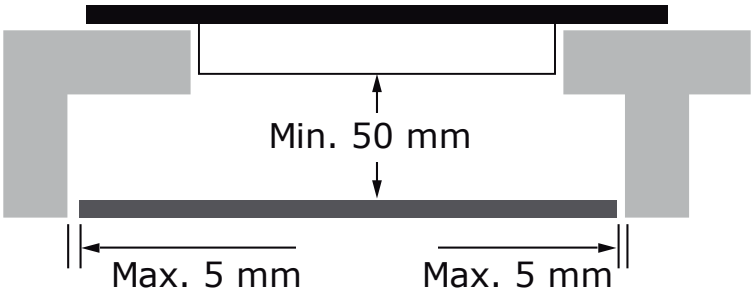




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

ADVERTÊNCIA: Assegure uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque eléctrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.

É favor notar que o adesivo que fixa o material plástico à madeira deve ser capaz de resistir a uma temperatura superior a 150°C para evitar que o mesmo se descasque do painel. A parte traseira, as superfícies adjacentes e circundantes do painel devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

9.2 Antes de instalar a placa, verifique

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não há peças estruturais que interfiram com as dimensões necessárias.
- 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 eléctricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve fornecer uma caixa de ar de separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os cabos de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso para o cliente com a placa já instalada.
- 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.

9.3 Apos a instalação da placa, verifique:

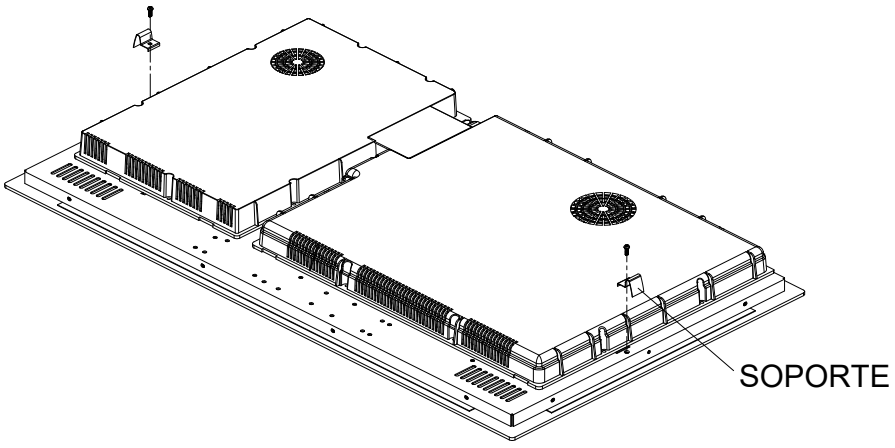
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de protecção térmica é instalada debaixo da base do tapete.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

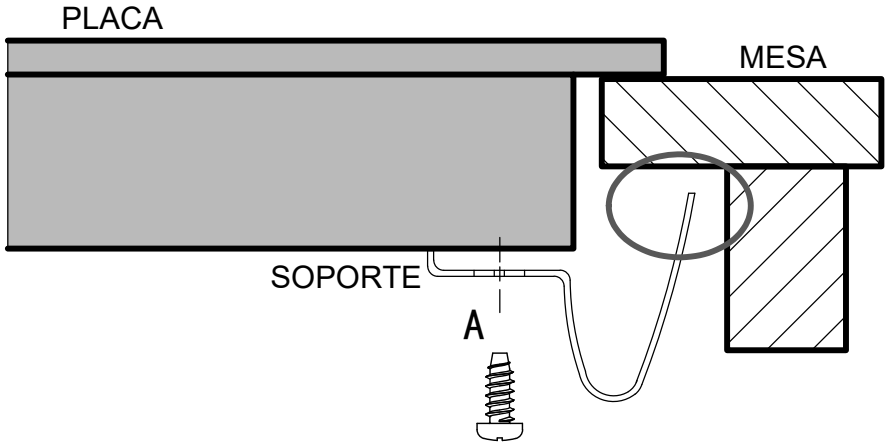
9.4 Antes de fixar os suportes de fixação

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.

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.





Os suportes não devem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação em nenhuma circunstância (ver imagem).

9.6 Precauções

1. A placa de vitrocerâmica 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.

9.7 Ligação da placa à rede de alimentação



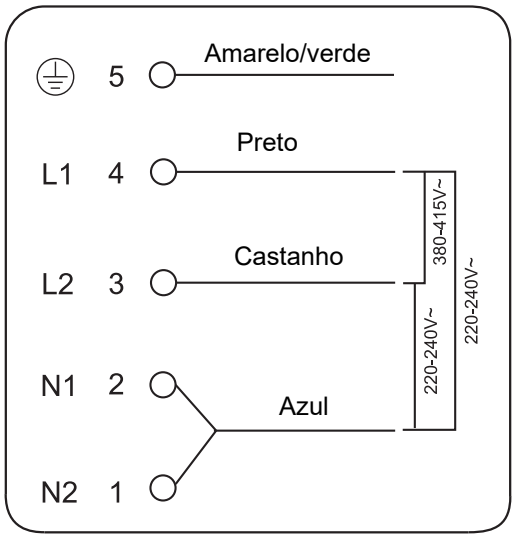
Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de o ligar à rede eléctrica, verifique isso:

1. O sistema de cablagem interna é adequado para a corrente necessária da placa.
2. A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação.
4. Não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de desvio para ligar a placa à tomada principal, pois podem causar sobreaquecimento. O cabo eléctrico 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.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem interna é adequado e não perturbado. Se forem necessárias quaisquer modificações, estas só devem ser feitas por um electricista qualificado.

A alimentação eléctrica deve ser ligada em conformidade com os regulamentos aplicáveis. O método de ligação é mostrado abaixo:



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.

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 conse-quência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

Todas as informações e instruções contidas neste manual referem-se ao estado atual de desenvolvimento. As imagens utilizadas são simbólicas e apenas para fins ilustrativos e podem não representar a aparência real do produto. Devido a possíveis erros de composição ou de impressão, bem como à necessidade de modificações técnicas contínuas, a Johnson não pode aceitar qualquer responsabilidade pela exatidão do conteúdo deste manual. Por favor, consulte o QR nas páginas de rosto ou a secção de Documentação Técnica do nosso website para obter a versão mais actualizada deste documento.

www.ponjohnsonentuvida.es

johnson

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

johnson

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

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

V.1