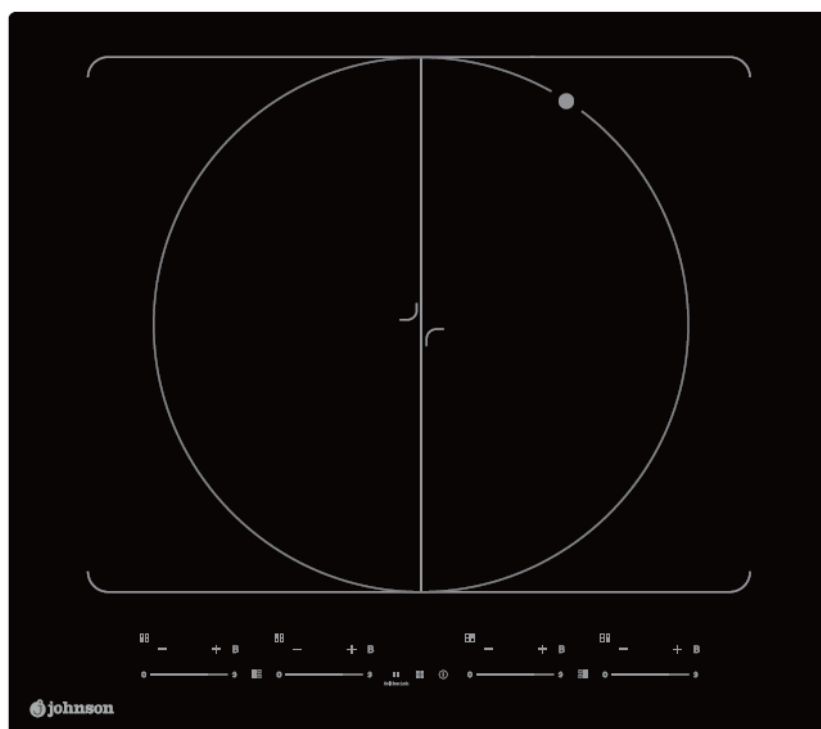




PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDUTOTAL

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



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

V.1

ÍNDICE

ES

2	Instrucciones de seguridad
7	Especificaciones
8	Descripción del producto
10	inicio rápido
12	Instalación del producto
16	Instrucciones de uso
23	Limpieza y mantenimiento
24	Solución de problemas
27	Disposición del producto
28	Garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

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

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que hay riesgos para la vida y la salud de las personas debido a gases altamente inflamables.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que hay riesgo para la vida y la salud de las personas por tensión eléctrica.
	Advertencia Este símbolo indica un riesgo de nivel medio que, de no evitarse, puede resultar en la muerte o lesiones graves.
	Atención Este símbolo indica un riesgo de nivel bajo que, de no evitarse, puede resultar en lesiones leves o moderadas.
	Nota Este símbolo indica información importante (por ejemplo, para evitar daños a la propiedad) que no conlleva riesgo personal.
	Observe las instrucciones Este símbolo indica que sólo un técnico debe manipular y mantener el aparato según las instrucciones.

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

INSTALACIÓN

Riesgo por descarga eléctrica

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

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

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

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

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Riesgo por descarga eléctrica

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

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos o implantes eléctricos deben consultar con su médico antes de usar este aparato, para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No cumplir estos consejos podría ocasionar la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina debe entrar en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.
- No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

Riesgo de corte

- La hoja afilada de un rascador para placas de cocina queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso. Los derrames pueden causar humo y si son de grasa pueden incendiarse.
- Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, MP3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use este aparato para calentar la estancia.
- Después de su uso, apague siempre la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No coloque objetos que puedan ser de interés para los niños en los armarios de encima del aparato. Los niños podrían encaramarse sobre la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre la placa de cocción.
- Los niños y personas con discapacidades que puedan limitar su habilidad con el aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar personal cualificado.
- No coloque objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No use sartenes con bordes afilados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vidrio, porque podría romperse el cristal.
- No use trapos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo bed and breakfast.

- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.
- Debe tener cuidado de no tocar las partes calientes del aparato.
- Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

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

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

ESPECIFICACIONES

Placa de inducción	JINDUTOTAL
Zonas de cocción	4 zonas
Alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	590X520X53
Medidas de encastre A×B (mm)	560X480

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

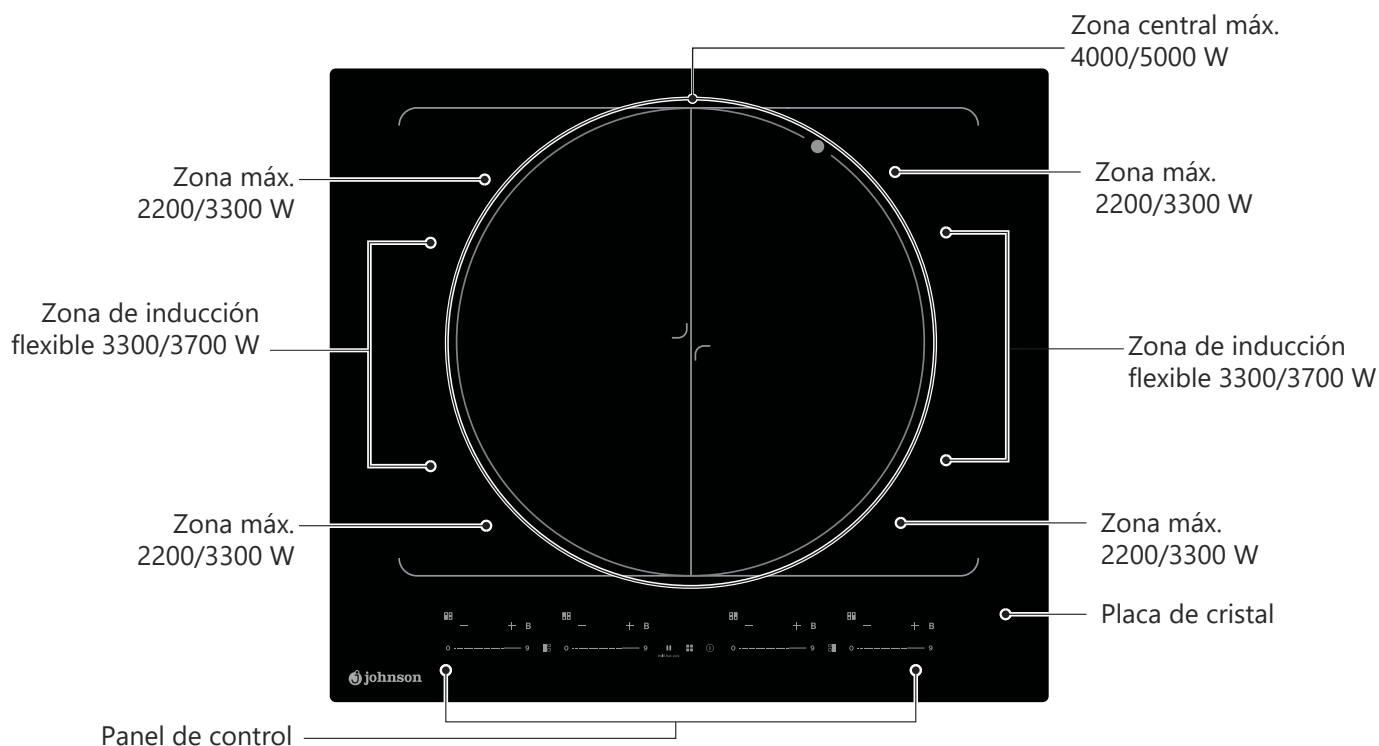
	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	-	JINDUTOTAL	
Tipo de placa	-	Placa de cocción integrada	
Número de zonas de cocción y/o áreas	-	2 áreas	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción con calentamiento eléctrico.	Ø	---	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción con calentamiento eléctrico.	L, W	Área 1: L: 38,5; W: 23,0; Área 2: L: 38,5; W: 23,0;	cm
Consumo energético por zona o área de cocción calculado por kg.	E _{Electric cooking}	Área 1: 183,1 Área 2: 185,3	Wh/kg
Consumo energético de la placa calculado por kg	E _{Electric hob}	184,2	Wh/kg

Datos determinados de acuerdo con la norma EN 60z50-2 y la Comisión Europea (EUS nº66/2014).

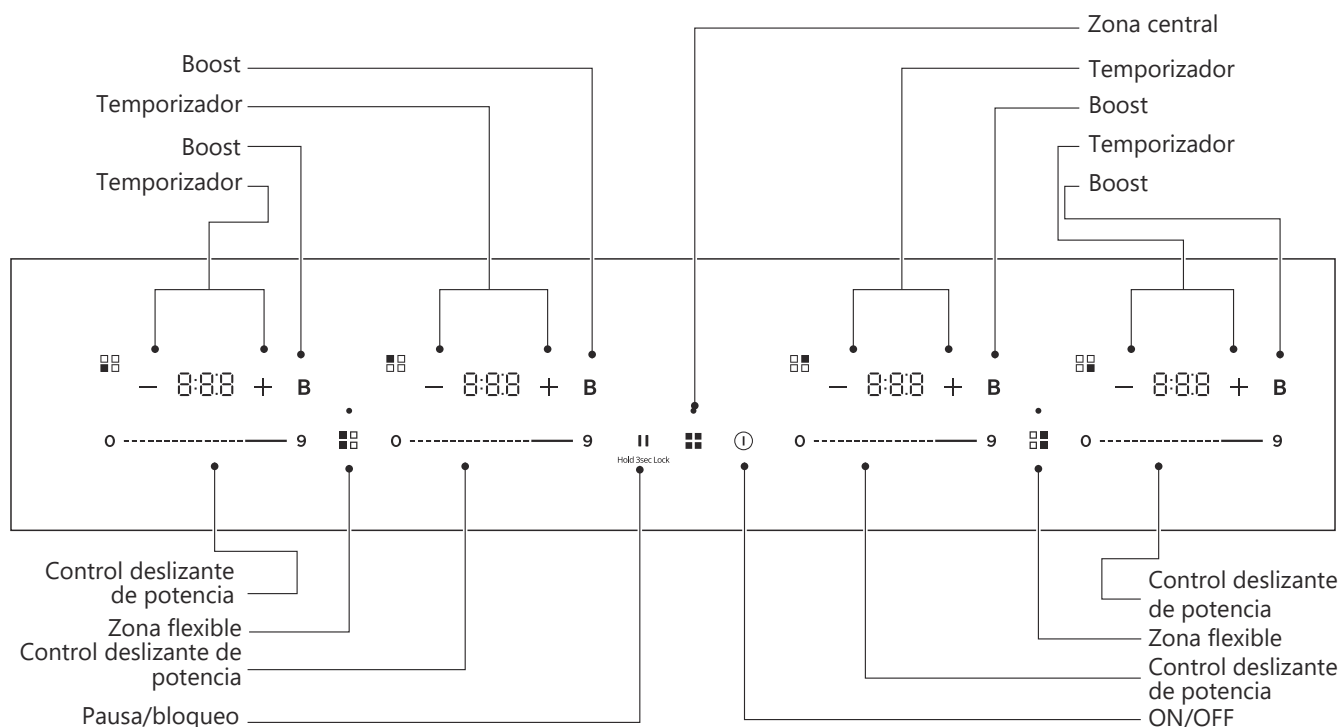
Si no se realiza ninguna operación después de encender la placa, esta pasará automáticamente al modo de apagado tras 1 minuto y la potencia será de 0,5 W en modo apagado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

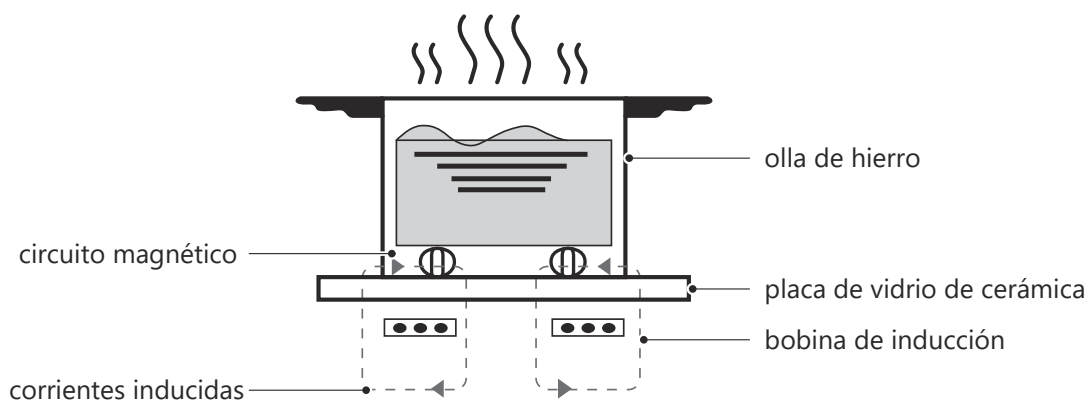


NOTA

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

Teoría de funcionamiento

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



Antes de usar su nueva placa de inducción

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

INICIO RÁPIDO

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

Consejos de cocinado

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

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

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

Sellar carne

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

Para freír

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

Detección de pequeños artículos

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

Configuraciones de calor

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

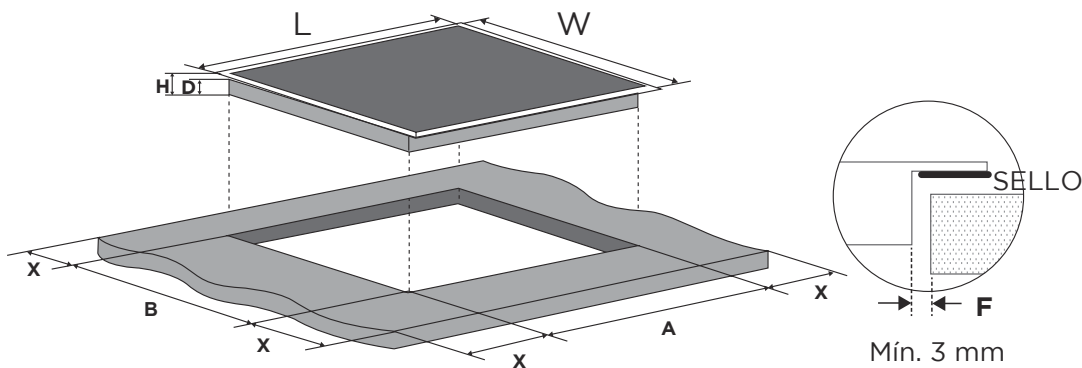
Configuración	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinar a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito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

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

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

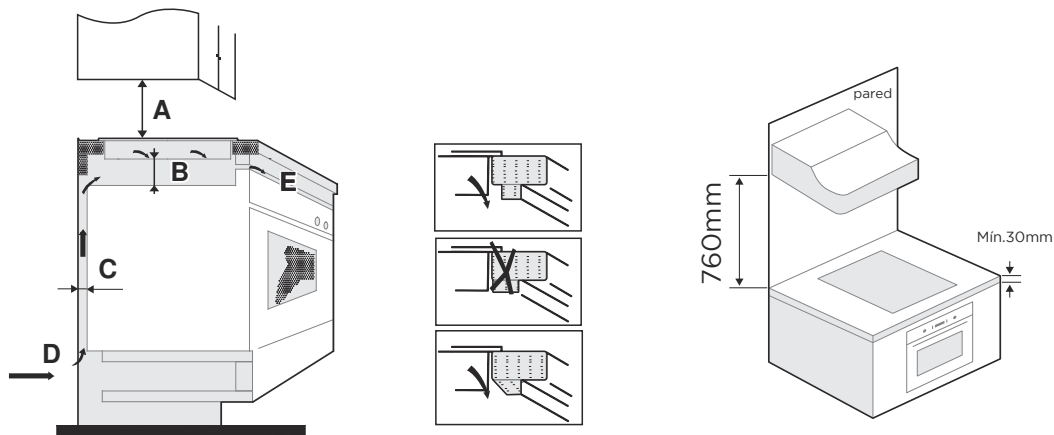
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de inducción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

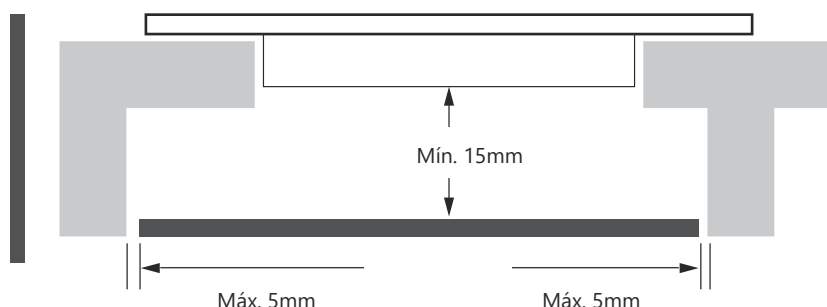
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire 2mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

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



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

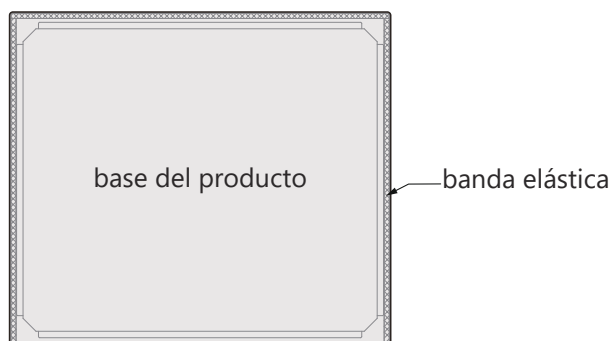
-  • Tenga en cuenta que la cola que une el material plástico o de madera al mueble, tiene que resistir a una temperatura no inferior a 150°C, para evitar el despegue del panelado.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben resistir una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de la cocina es sólida y equilibrada, y no hay ningún elemento estructural que interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material bien aislado y resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, éste debe tener un ventilador integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio así como con las normativas y estándares aplicables.
- Se debe incorporar al cableado fijo un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total del suministro eléctrico, montado y posicionado de acuerdo con las leyes y normativas de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa de inducción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

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

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



Después de instalar la placa, compruebe que:

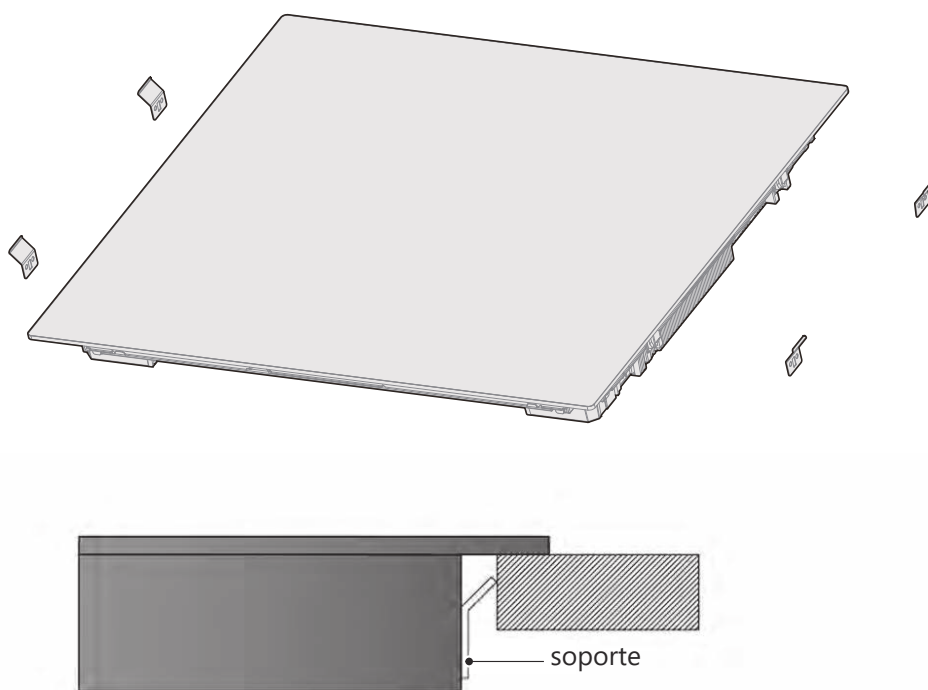
- El cable de alimentación no queda accesible mediante cajones o armarios.
- Hay un flujo de aire adecuado desde la parte exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, debe instalarse una capa de protección térmica bajo la base de la placa.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

Antes de instalar los soportes de fijación

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

Ajustar la posición del soporte

Fije la placa a la superficie de trabajo insertando 4 soportes en la parte inferior (véase la imagen) antes de la instalación. Ajuste la posición de los soportes en función del grosor de la encimera.



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

PRECAUCIONES

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

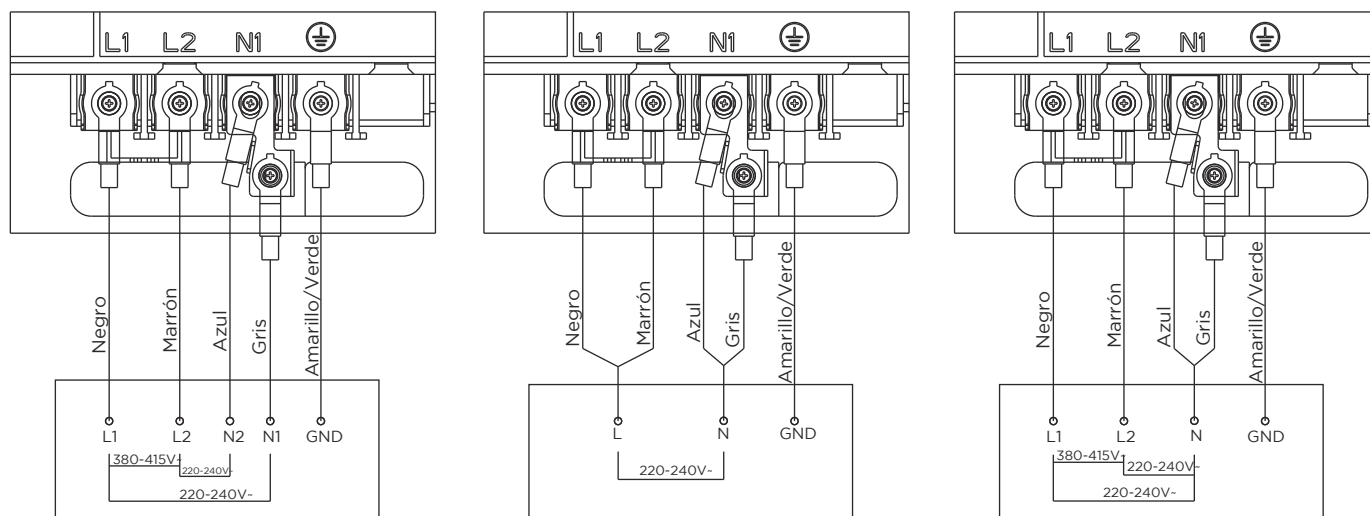
Conectar la placa de inducción a la corriente

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

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

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

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



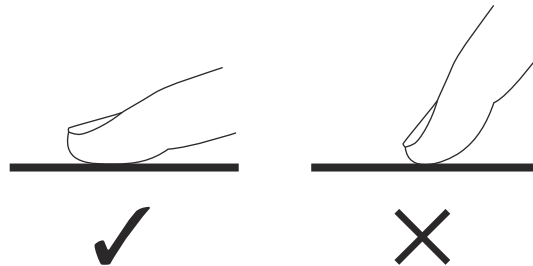
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una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

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

INSTRUCCIONES DE USO

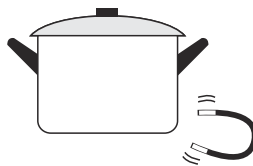
Controles táctiles

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



Elección de utensilios de cocina adecuados

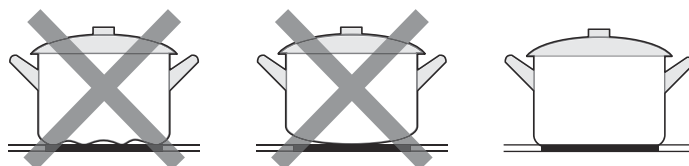
- ⚠ Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta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



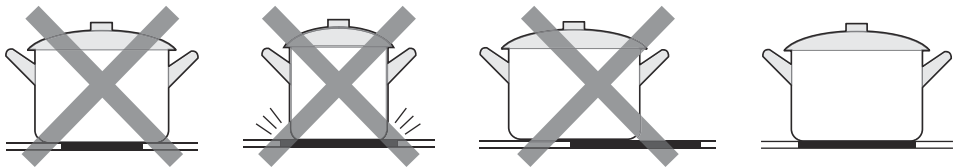
- Sartenes con base de aluminio.
- Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía a la sartén. Cabe la posibilidad de que no se pueda detectar la sartén del todo o que no se detecte en absoluto y, por lo tanto, no calienta lo suficiente.



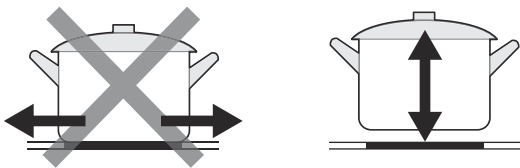
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la 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 muy pequeña. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



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



Tamaño de los utensilios

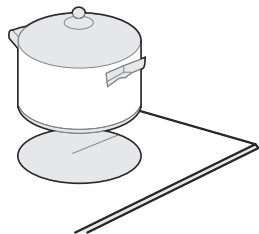
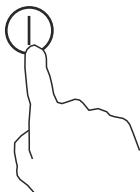
Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de inducción, coloque la olla en el centro de la zona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

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	120	El tamaño del utensilio no debe exceder el tamaño de la impresión serigráfica.
Inducción flexible	250	
Zona central	300	

Uso de la placa

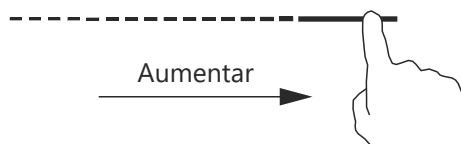
1. Empezar a cocinar

1. Pulse el control ON/OFF. Tras encenderse, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán " - " , lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.
2. Utilice los utensilios adecuados en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que la base de los utensilios y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Cada placa de cocción tiene su propio control deslizante independiente, botón Boost y temporizador, que pueden operar de forma independiente la función de nivel de potencia/temporizador.

4. Ajuste la temperatura tocando el control deslizante.
- Si no selecciona una temperatura en un plazo de 20 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Puede modificar la temperatura en cualquier momento durante la cocción.



Si  alterna con el ajuste de temperatura, puede deberse a que:

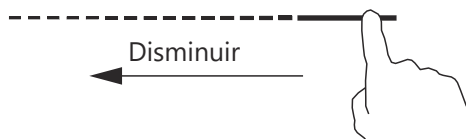
- El utensilio no está colocado en la zona de cocción correcta.
- El utensilio que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

La placa no calentará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

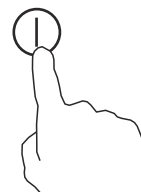
Si no se coloca un utensilio adecuado sobre la zona de cocción, el display se apagará automáticamente tras 1 minuto.

2. Finalizar la cocción

1. Toque el control deslizante de la zona de cocción correspondiente hacia el extremo izquierdo y asegúrese de que la pantalla muestra "0". Tras 3s, la zona de cocción se apaga y la pantalla muestra "-".



2. Apague la placa pulsando ON/OFF.



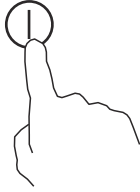
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.
El indicador H/h mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes: utilice la placa que aún esté caliente.



3. Uso de la función Boost

Activar la función Boost

1. Toque el control ON/OFF. Después del encendido, se escucha un pitido y los controles de selección de zona de cocción muestran " - ", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.
2. Pulse el control Boost "B", el indicador de la zona muestra "Marquee" y la potencia alcanza el máximo nivel.



Cancelar la función Boost

1. En el modo Boost, use el control deslizante para desactivarlo y el nivel de potencia se mostrará en el área de visualización.
2. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento, la placa saldrá automáticamente de la función Boost y volverá al nivel anterior. Si el nivel previo a la función Boost era 0, se cambiará al nivel 9.



● NOTA

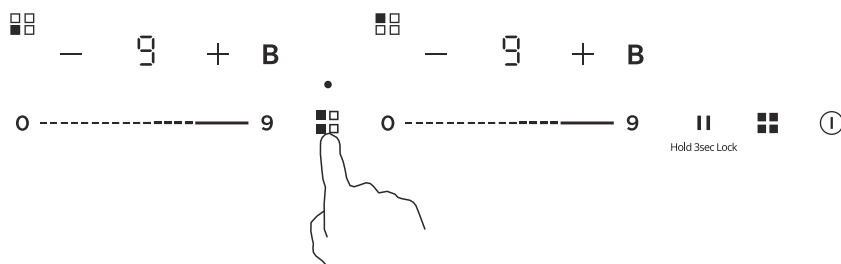
- La función Boost puede aplicarse a cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 10 minutos.
- La zona de cocción flexible vuelve a su configuración original tras 5 minutos.
La zona de cocción central vuelve a su configuración original tras 15 minutos.
- Al activarse la función Boost de la 1ª zona de cocción, si se enciende la 2ª zona de cocción, la 1ª zona de cocción cambiará automáticamente al nivel 9 y viceversa.
- Si el ajuste de temperatura original es igual a 0, volverá a 9 cuando finalice la función Boost.

4. Zona flexible

- Esta zona se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja con una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente después de unos segundos y sale de la zona flexible. No utilice ollas defectuosas en la zona flexible central.
- Para garantizar una detección correcta de la sartén y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina deben colocarse correctamente:
 - En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando los utensilios de cocina sean inferiores a 25 cm.
 - En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

Como zona grande

- Para activar la zona flexible como una sola zona grande, simplemente pulse las teclas específicas.

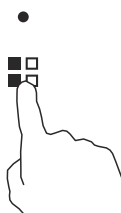


* La configuración de potencia funciona como cualquier otra zona normal.

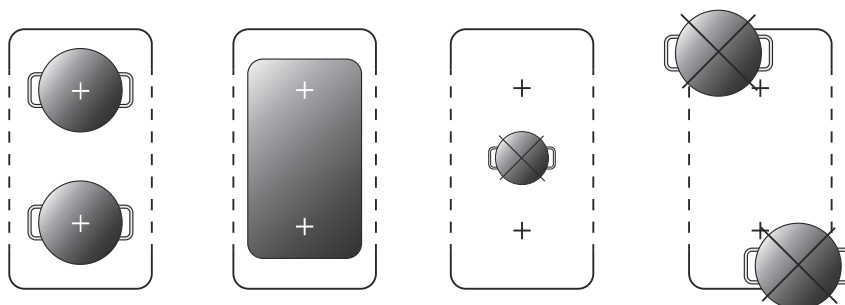
- Para añadir otra olla, pulse de nuevo las teclas correspondientes para detectar los utensilios de cocina.

Como dos zonas independientes

- Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes con distintos ajustes de potencia, pulse las teclas correspondientes.
- No utilice ollas en mal estado en la zona flexible central.



Ejemplos de buena y mala colocación de los utensilios.



5. Bloqueo de los controles

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

Bloquear los controles	
Pulse el control de bloqueo	El indicador muestra "Lo"
Desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo unos segundos	

⚠ Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ON/OFF ①. Siempre se puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① en caso de emergencia, pero primero se debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

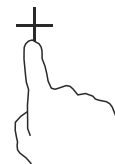
6. Función de temporizador

- Cada zona de cocción dispone de botones independientes de aumento y disminución del tiempo.
- Realice una pulsación corta para aumentar o disminuir el tiempo 1 minuto, y una pulsación larga para aumentar o disminuir el tiempo en fracciones de 10 minutos.
- Con el modo flexible, los botones de control del temporizador de las zonas de cocción incluidas en la zona flexible permiten controlar el temporizador de la zona flexible.
- Si hay un temporizador activado en el modo de zona flexible y se desactiva la función de zona flexible, la configuración del temporizador se mantendrá para la zona de cocción frontal.
- Si inicia el modo flexible cuando ya hay un temporizador activo, el ajuste del temporizador se desactivará automáticamente.
- El tiempo de ajuste máximo de la potencia actual es el máximo permitido por su duración predeterminada de funcionamiento. Para más detalles, consulte los Tiempos de funcionamiento predeterminados.
- Tras introducir el temporizador, la pantalla solo mostrará el tiempo actual del temporizador. Pulse el control deslizante para ver el nivel actual y deslice el control para ajustar el nivel.

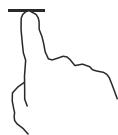
1. Cuando el tiempo se ajusta a 0, el display dejará de mostrar la potencia si no se realiza ninguna operación durante 3s.

0:00

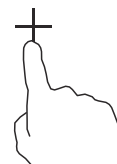
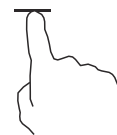
2. Botón de aumento de tiempo, tanto la pulsación larga como la corta son válidas.



3. Botón de disminución de tiempo, tanto la pulsación larga como la corta son válidas.



4. Mantenga pulsados los controles de aumento y disminución del temporizador durante 1s para cancelarlo.



7. Pausar

1. Cuando las zonas de cocción estén funcionando, toque el botón "II". Todas las pantallas mostrarán "I I" y calefacción por nivel 2. En este momento sólo se pueden accionar los mandos "II" y "I".
2. Toque de nuevo "II", las pantallas mostrarán el ajuste original y las zonas de cocción seguirán calentando.

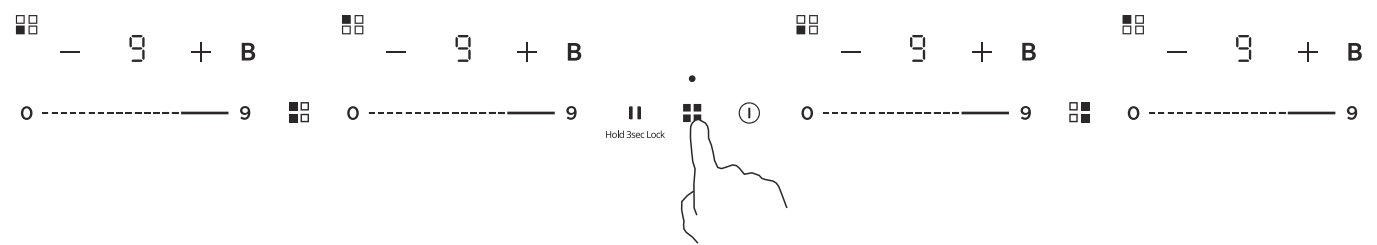


8. Zona central

- Esta zona se puede utilizar como una zona grande, según las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona central está compuesta por cuatro inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una zona grande, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente tras unos segundos y sale de la función de Zona central. No utilice utensilios en mal estado en esta zona central.
- Para garantizar una detección correcta del utensilio y una distribución uniforme del calor, el diámetro de los utensilios de cocina debe ser de 30-40 cm.

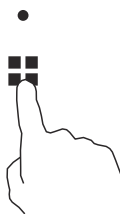
Activar la zona central

- Para activar la zona central, pulse los botones correspondientes.



Desactivar la zona central

- Para cancelar la zona central, vuelva a pulsar los botones correspondientes.



9. Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

Nivel de potencia	pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamiento predet. (hora)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posibles causas	Soluciones
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente	Compruebe que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en los alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles tardan mucho en responder	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal comienza a rayarse	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y regulares. Mire las secciones "Elección de utensilios de cocina adecuados" y "Limpieza y cuidado".
Algunas ollas emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la composición de su olla (capas de distintos metales que vibran de formas distintas)	Es una reacción normal del utensilio de cocina y no supone un fallo de la placa.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa una temperatura alta.	Causado por la tecnología de la placa de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
Se oye ruido del ventilador procedente de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción se ha activado para impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir en marcha aunque haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita hacer nada. No desconecte la corriente de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
La sartén no se calienta y aparece u en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la placa. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien colocada en el centro.	Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. Mire la sección: "Elección de utensilios de cocina adecuados" Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (Normalmente alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Error técnico.	Anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

Visualización e inspección de averías

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

(1) Solución de problemas

Código fallo	Posibles causas	Solución
E1, E2, E7	Fallo del sensor de temperatura	• Póngase en contacto con el proveedor.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	• Póngase en contacto con el proveedor.
EU	Fallo de conexión de la placa de alimentación y la placa display.	• Póngase en contacto con el proveedor.
EL/EH	Tensión de alimentación anormal	• Compruebe que el suministro eléctrico funciona con normalidad. • Encienda cuando la tensión se haya restablecido.
C1	Exceso de temperatura del sensor de la placa cerámica.	• Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
C2	Exceso de temperatura del sensor del IGBT.	• Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
F5, F6	Fallo del ventilador.	• Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se activan dos o más controles durante un tiempo prolongado.	• Limpie la zona de control

(2) Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente	Compruebe que el enchufe está bien conectado y que la toma de corriente funciona.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	Placa de alimentación accesoria dañada.	Sustituya la placa de alimentación accesoria.	
	El panel display está dañado.	Sustituya el panel display.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	El panel display está dañado.	Sustituya el panel display.	
El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Exceso de temperatura de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada y salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún fallo del ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, debe sustituirlo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u"	Sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según las instrucciones del manual.	El circuito de detección de sartén está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece "u" en la pantalla.	La placa de alimentación y el display tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	Sustituya la placa display.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior describe las causas y soluciones de los fallos más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar riesgos y daños a la placa de inducción.

DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

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

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

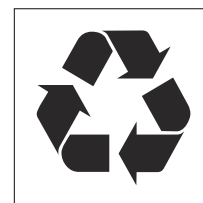


Conformidad con la directiva RoHS

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

Información sobre el embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra Normativa Nacional de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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



CONTENTS

EN

2	Safety instructions
7	Specifications
8	Product overview
10	Quick start guide
12	Product installation
16	Operation instructions
23	Cleaning and maintenance
24	Troubleshooting
27	Disposal and recycling
28	Warranty

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	JINDUTOTAL
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

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

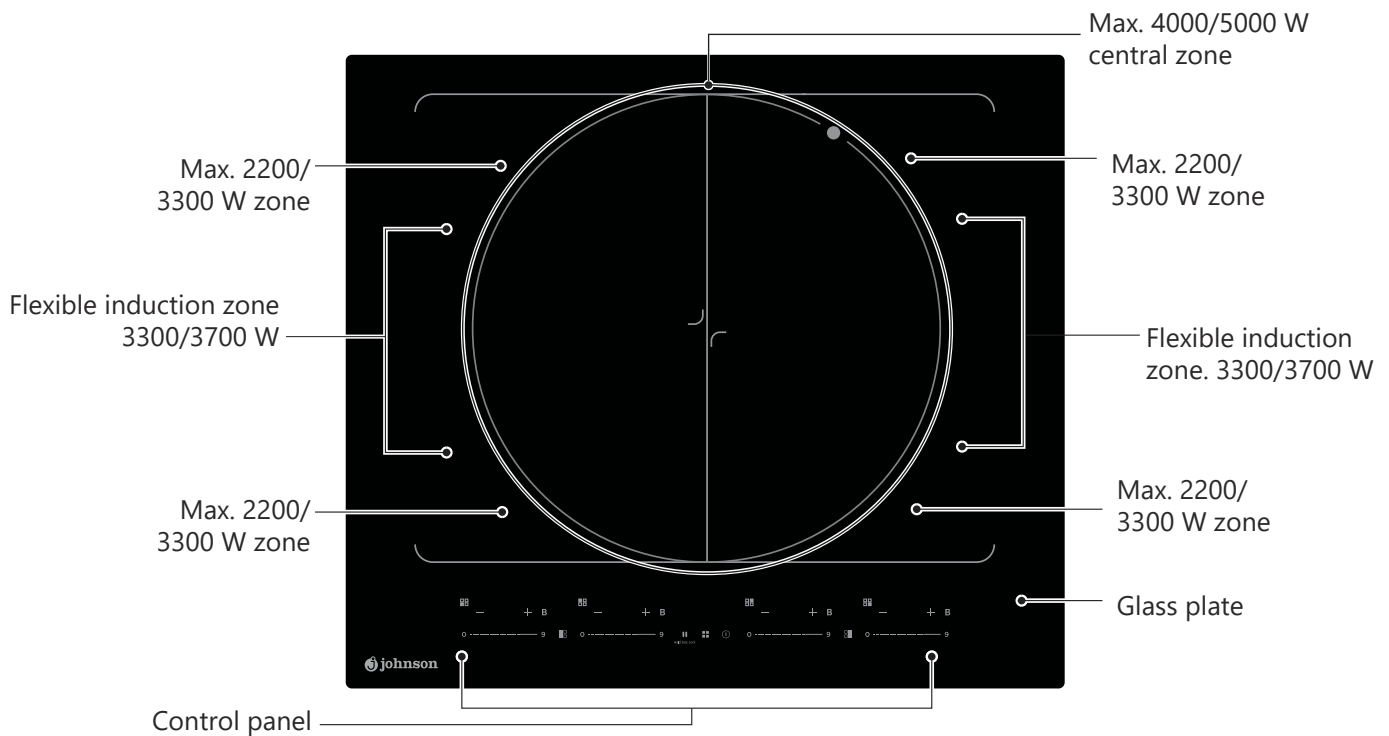
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	JINDUTOTAL	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 Areas	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Ø	---	cm
For non-circular cooking zones or areas; length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L, W	Area1: L:38,5; W:23,0; Area2: L:38,5; W:23,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E _{Electric cooking}	Area1: 183,1 Area2: 185,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E _{Electric hob}	184,2	Wh/kg

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

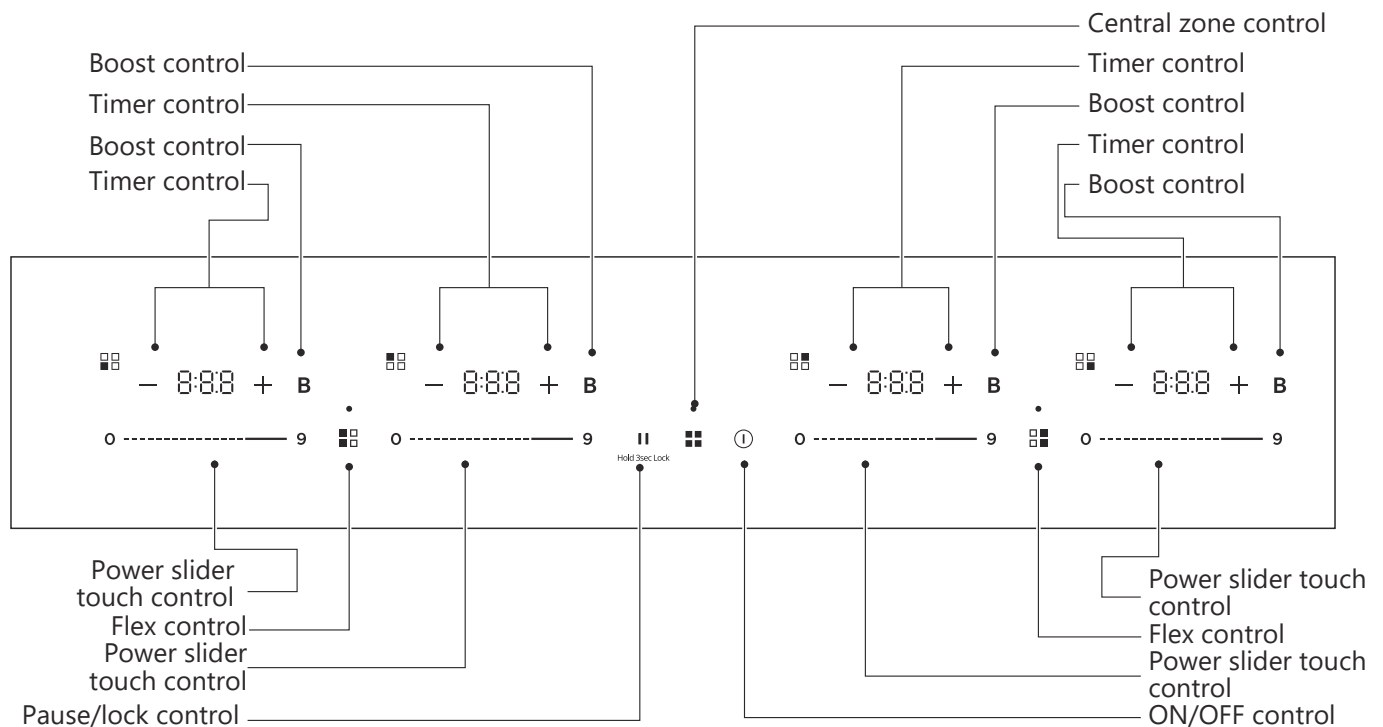
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

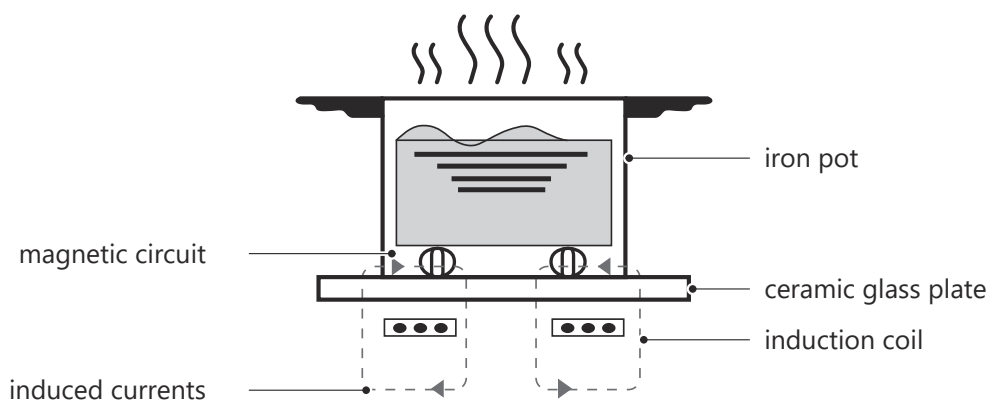


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

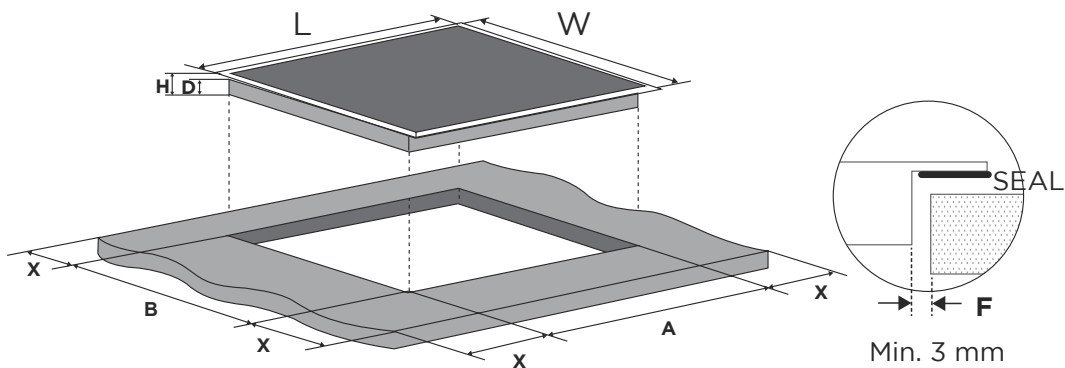
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

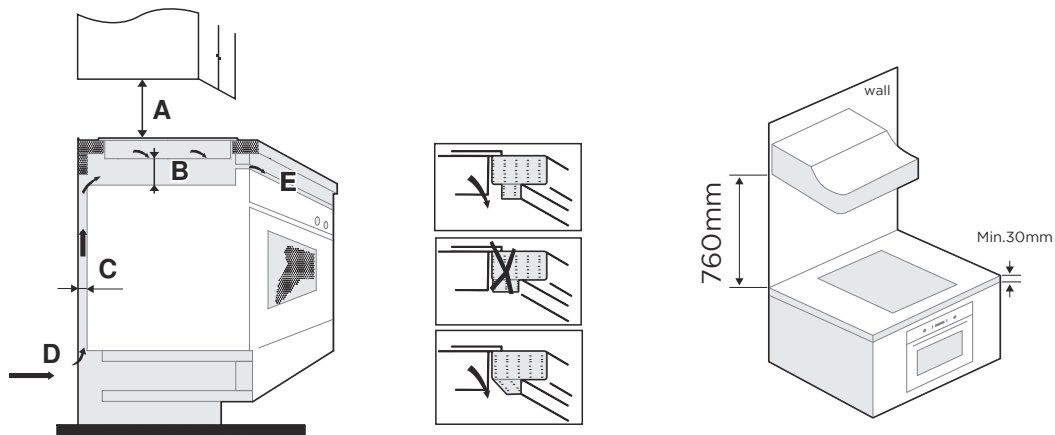
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+ <u>1</u>	480+ <u>1</u>	50 min	3 min

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

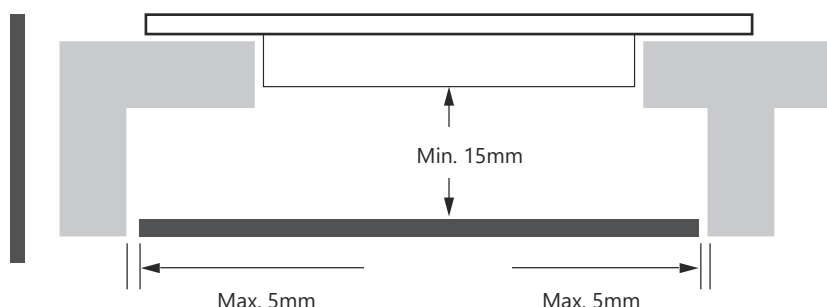
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 2mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



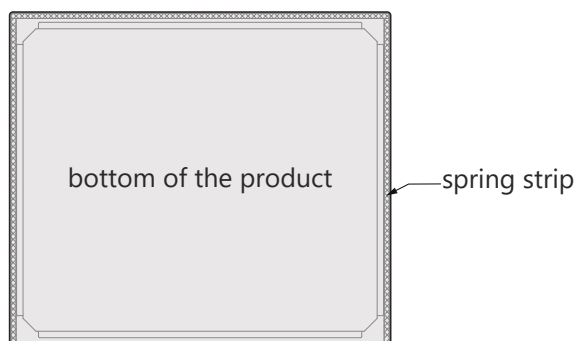
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

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

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



After Installing the Hob, Make Sure that

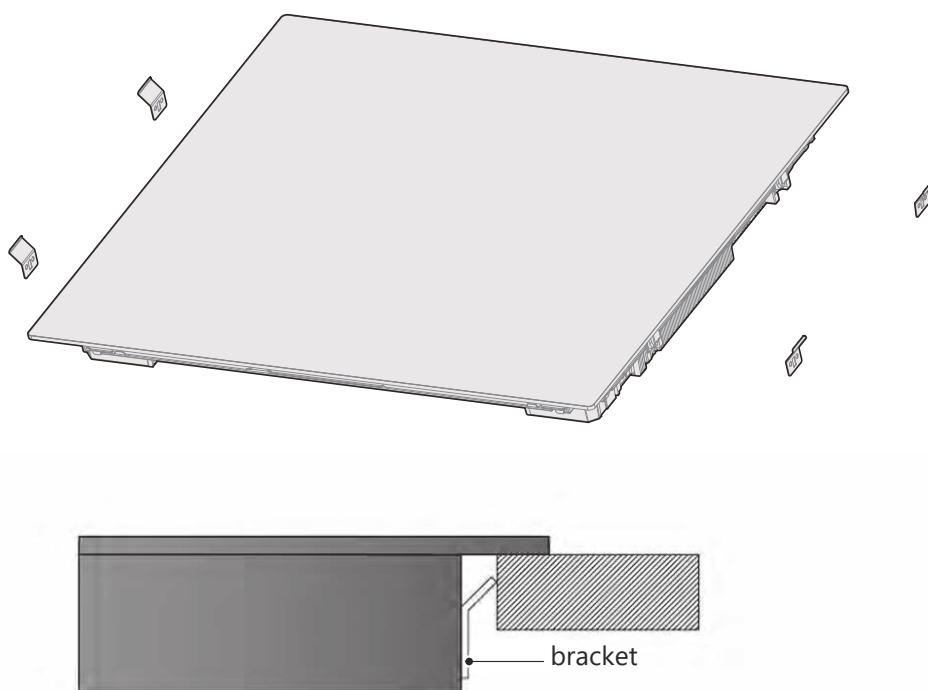
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob (see picture) before installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



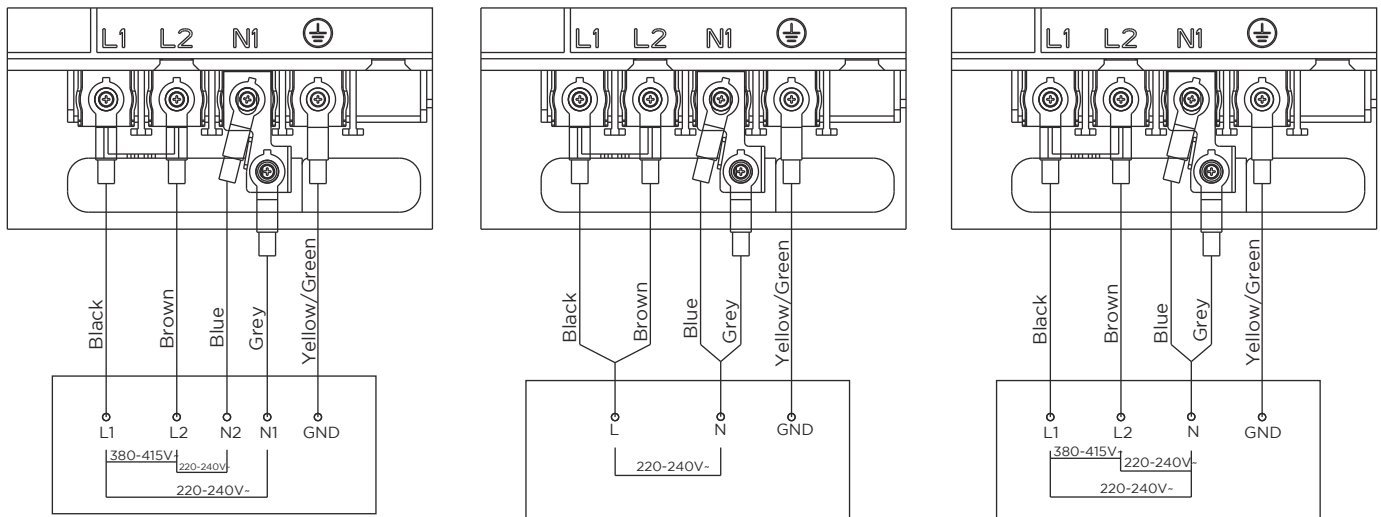
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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



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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians.

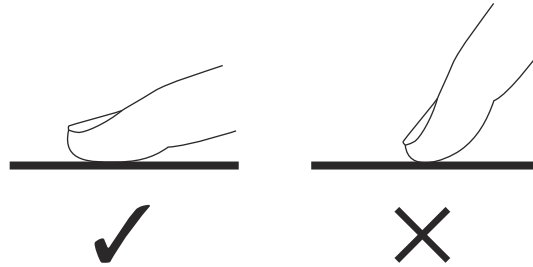


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

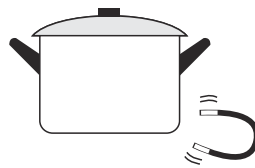
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



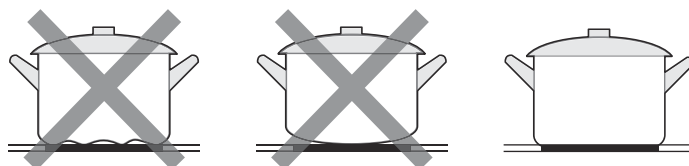
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If L does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



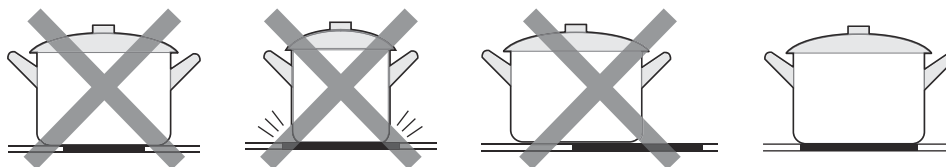
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



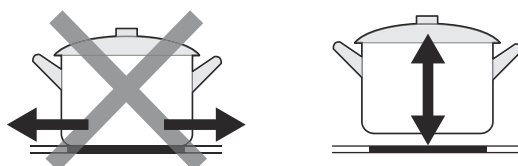
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan Dimension

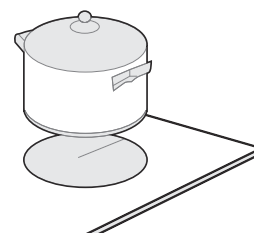
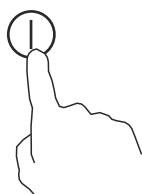
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	The size of the pot should not exceed the silk printing.
Flexible induction	250	
Central cook zone	300	

How to Use

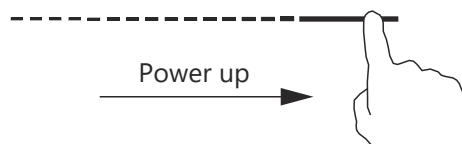
1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show " - ", 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. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.

4. Adjust heat setting by touching the slider control.
- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, 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

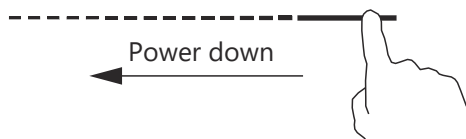
This means that:

- 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.

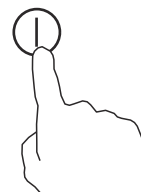
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".

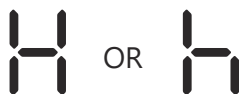


2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces

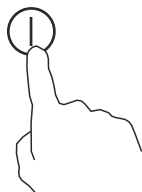
H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "Marquee" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.
2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode. If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.



NOTE

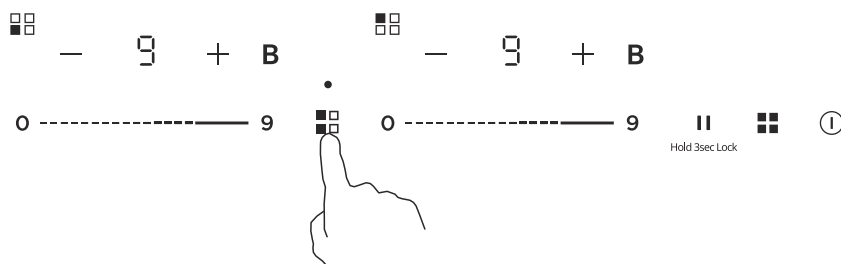
- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flexible cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
The central cooking zone returns to its original setting after 15 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost end.

4. Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after a few seconds, and then exit the flexible zone. Do not use bad pot on the Flexible area centered.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 25 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

As big zone

- To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.

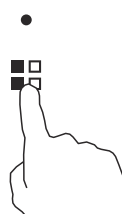


* The power setting works as any other normal area.

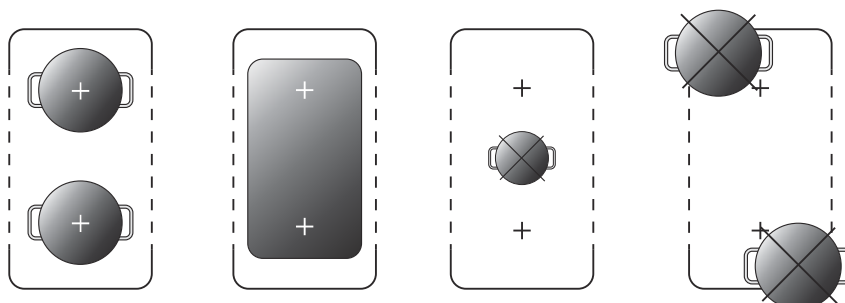
- To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

- To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.
- Do not use bad pot on the Flexible area centered.



Examples of good pot placement and bad pot placement.



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 lock control	The digital will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 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.

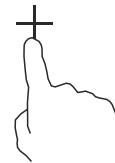
6. Timer Control

- Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.
- Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or increase by 10 min.
- In flexible mode, the time operation keys of the flexible included hobs can operate the time of the flexible zone.
- In the flexible zone mode, if the timing exists, turn off the flexible zone function, and the time will remain until the front hob.
- Enter flexible mode, and the timing setting is turned off by default.
- The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.
- After entering the timing, the display will only display the current timing time, click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.

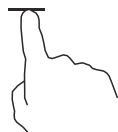
1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.

0:00

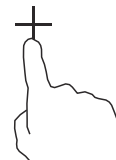
2. Time increase button, long press and short press are effective.



3. Time decrease button, long press and short press are effective.



4. At the same time, press the timing increase and decrease button for 1s to cancel the timing.



7. Pause

1. When the cooking zones are running, touch the "II" control, all the displays will show "I I" and heating by level 2. At this moment only "lock key" "II" and "ⓘ" control can be operated.
2. Touch "II" again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

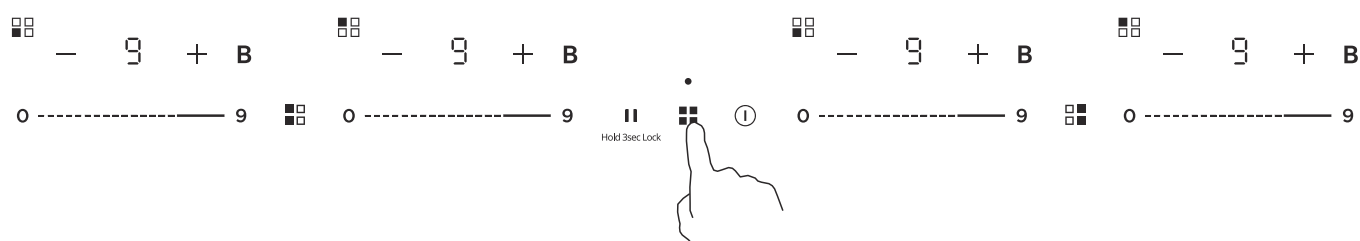


8. Central zone

- This area can be used as a large zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Central zone is made of four independent inductors that can be controlled separately. When working as a large zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after a few seconds, and then exit the central zone. Do not use bad pot on this area centered.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware diameter should be 30-40 cm

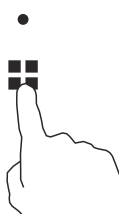
Activate the Central zone

- To activate the Central zone, simply press the dedicated keys.



Cancel the Central zone

- To cancel the Central zone, simply press the dedicated keys.



9. Default Working Times

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

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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 ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1, E2, E7	Temperature sensor failure.	• Please contact the supplier.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	• Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	• Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	• Please restart after the induction hob cools down.
F5, F6	Fan abnormality.	• Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	• Cleaning the operation area

(2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

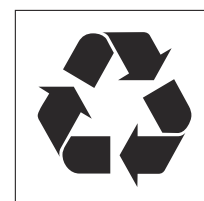


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



CONTENU

FR

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue de l'appareil

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

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement relatif à la tension électrique

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



Avertissement

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



Attention

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



Remarque

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



Observer les instructions

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

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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION

Risque de choc électrique

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

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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

Risque de surface chaude

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

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les éclaboussures peuvent provoquer de la fumée et, en cas d'éclaboussures de graisse, elles peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection des casseroles de la plaque à induction.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où se trouve la table de cuisson.
- Les enfants et les personnes souffrant d'un handicap susceptible de limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent être guidés par une personne responsable ou qualifiée. Ils doivent apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez vous-même aucune pièce de l'appareil. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque à induction.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car vous risqueriez de briser le verre.
- No use trapos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que:
 - les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail
 - les gîtes ruraux;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les chambres d'hôtes.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de son bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- **AVERTISSEMENT:** utilisez uniquement des protections de plaque conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées, ou des protections de plaque intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents.

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

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

SPÉCIFICATIONS

Plaque à induction	JINDUTOTAL
Zones de cuisson	4 zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit L×L×H (mm)	590X520X53
Mesures pour l'encastrement A×B (mm)	560X480

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

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	-	JINDUTOTAL	
Type de plaque	-	Plaque de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson et/ ou de zones	-	2 zones	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques solides)	-	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique	Ø	---	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson à chauffage électrique	L, W	Zone 1: L: 38,5; W: 23,0; Zone 2: L: 38,5; W: 23,0;	cm
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson calculée en kg	E _{Electric cooking}	Zone 1: 183,1 Zone 2: 185,3	Wh/kg
Consommation énergétique de la plaque calculée par kg	E _{Electric hob}	184,2	Wh/kg

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

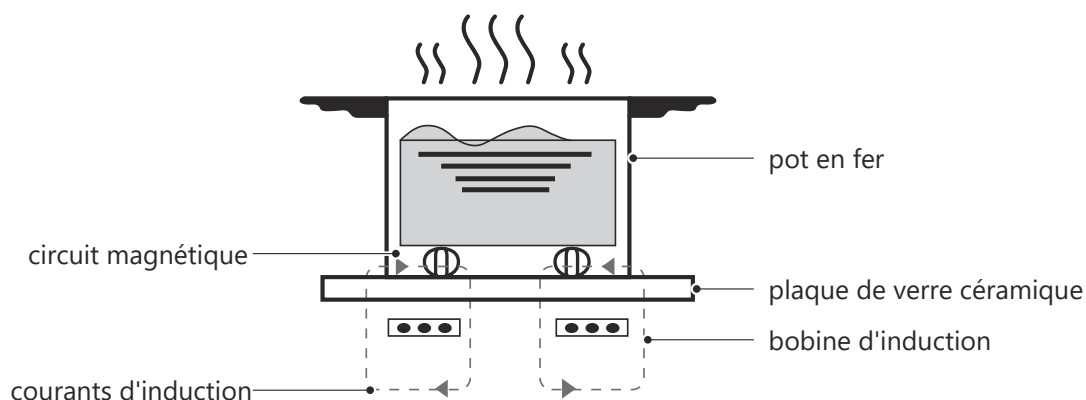
Vue du dessus



V.1

Théorie du fonctionnement

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



Avant d'utiliser la plaque à induction

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

DÉMARRAGE RAPIDE

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

Conseils de cuisine

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

Mijoter, cuire du riz

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

Bien cuire la viande

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

Sauté

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

Détection de petits objets

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

Paramètres de chauffage

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

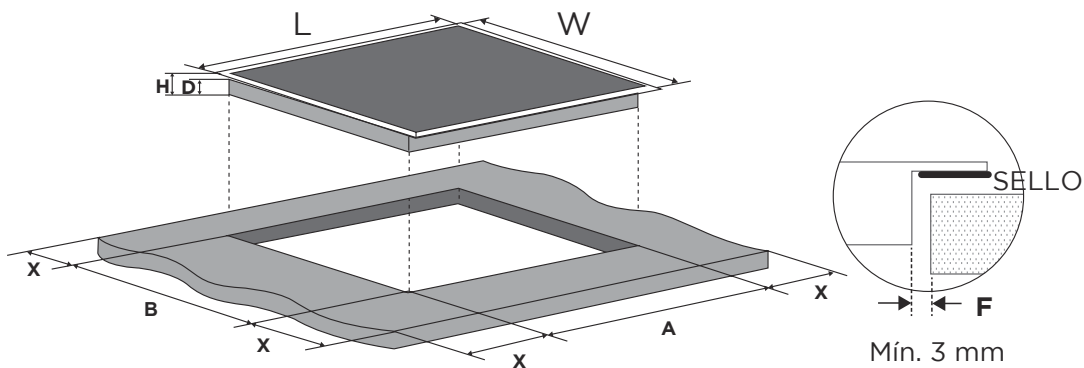
Réglages de chauffage	Convient pour
1 - 2	• De petites quantités de nourriture. • Faites fondre le chocolat, le beurre et d'autres aliments qui peuvent brûler rapidement. • Mijotant très doucement. • Chauffage lent.
3 - 4	• Réchauffement • Mijotant • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauter à la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

INSTALLATION DU PRODUIT

Choix du matériel d'installation

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

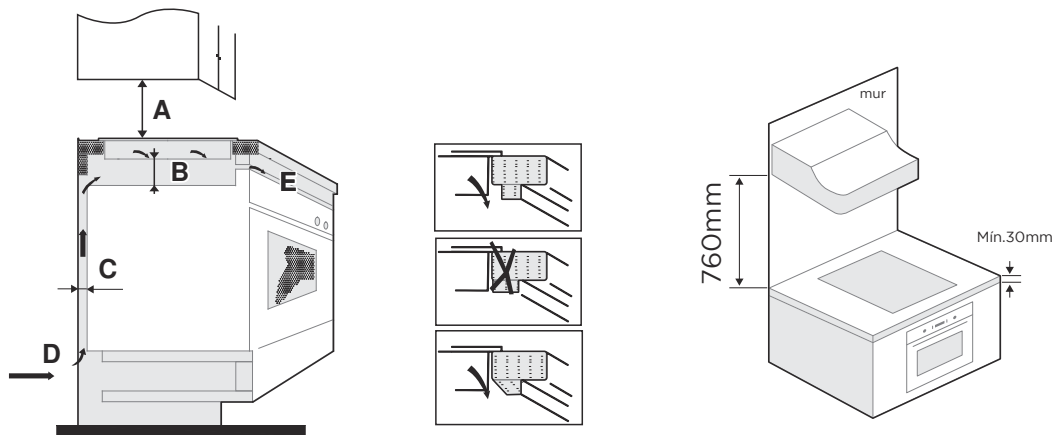
⚠ Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson à induction et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

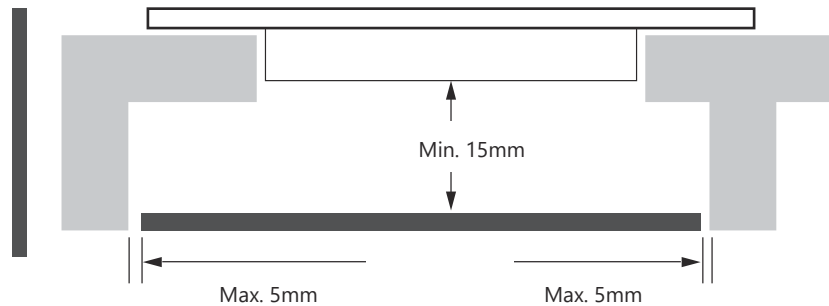
⚠ Remarque: La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et le meuble situé au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air 2mm

AVERTISSEMENT: Assurer une ventilation adéquate

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



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

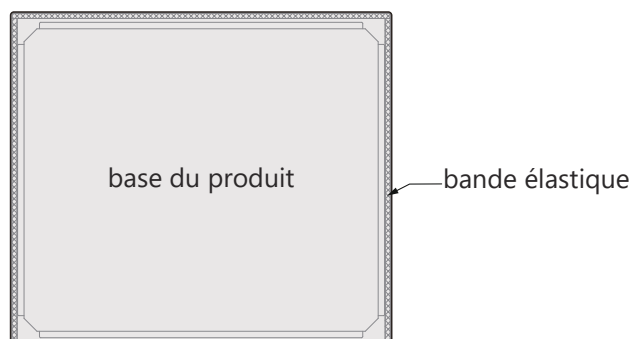
- ⚠ Veuillez noter que la colle qui lie le plastique ou le bois aux meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

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

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

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

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



Après l'installation de la plaque, vérifiez que:

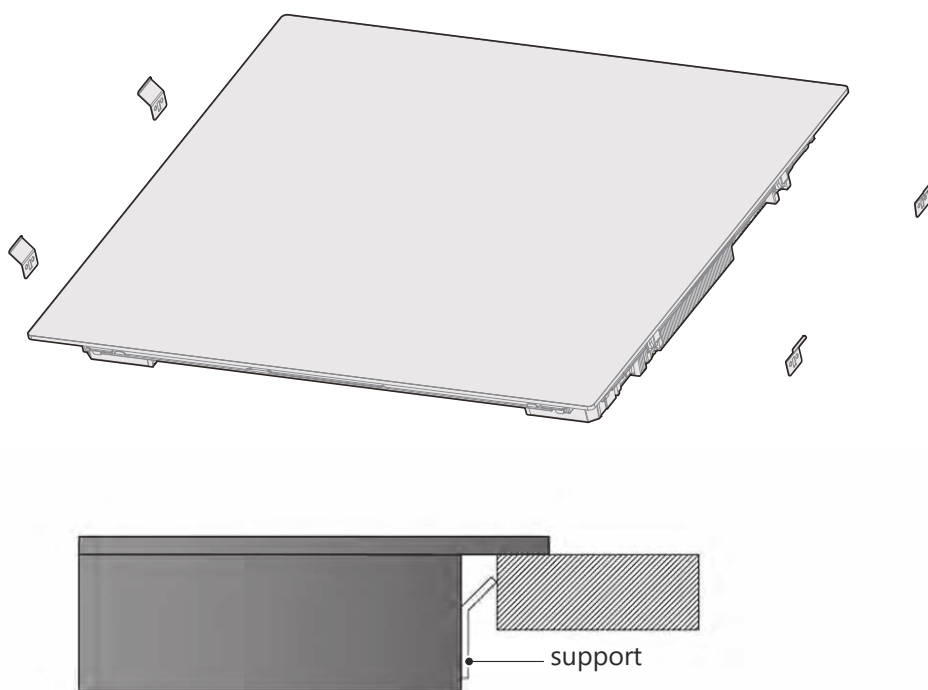
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou les tiroirs.
- L'air frais circule suffisamment de l'extérieur des armoires à la base de la table de cuisson.
- Si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être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

Avant de placer les supports de montage

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

Ajuster la position du support

Fixez la plaque à la surface de travail en insérant 4 supports dans la partie inférieure (voir image) avant l'installation. Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

PRÉCAUTIONS

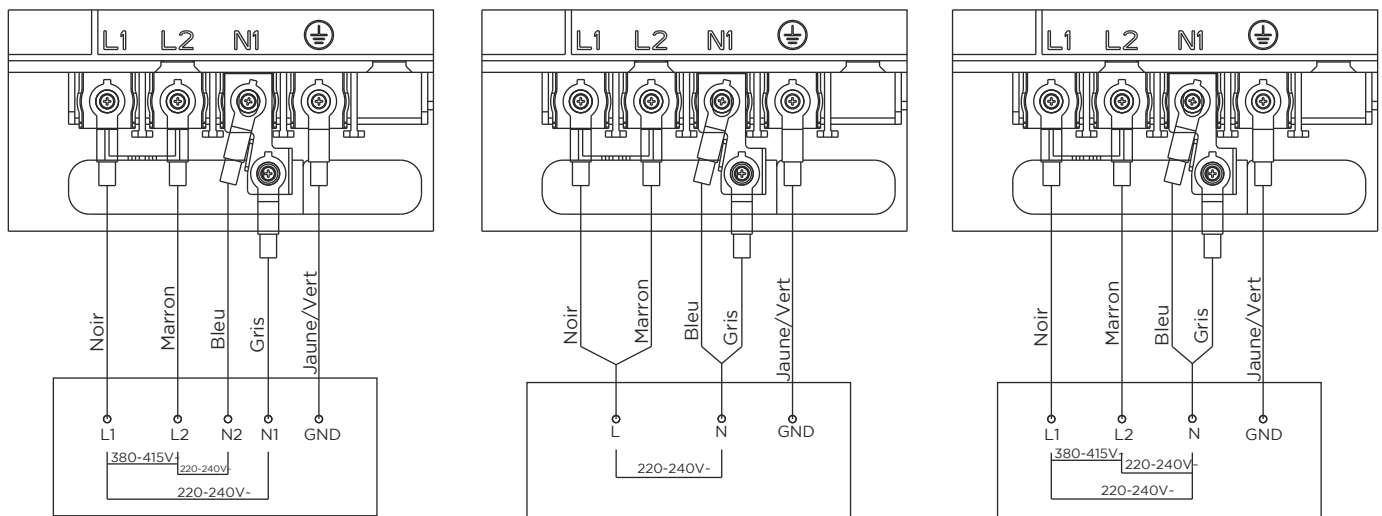
1. La plaque à induction doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée sur les lave-vaisselle, les équipements de réfrigération ou les machines à laver et à sécher, car l'humidité peut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

Raccordement de la plaque à l'alimentation électrique

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

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

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



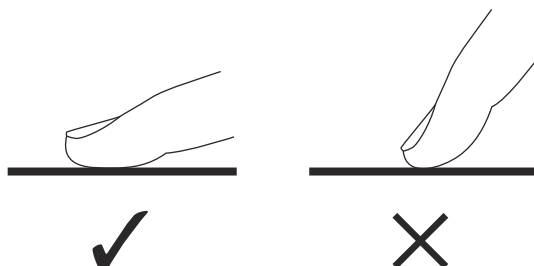
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien de service agréé utilisant des outils appropriés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.

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

MODE D'EMPLOI

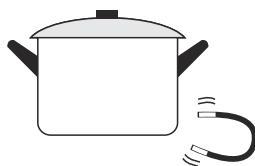
Commandes tactiles

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



Choisir les bons ustensiles de cuisine

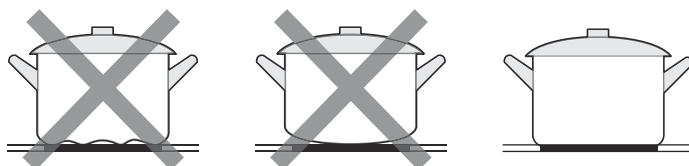
- ⚠
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux tables à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.
 - Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole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



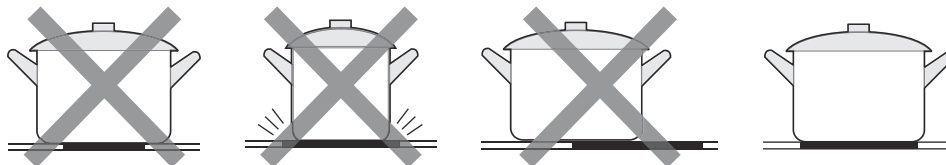
- Poêles à frire à base d'aluminium.
- Ces poêles réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins d'énergie est émise dans la poêle. Il est possible que la poêle à frire ne soit pas détectée du tout ou pas du tout et qu'elle ne chauffe donc pas suffisamment.



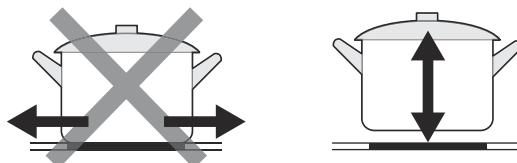
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de la 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 à induction fonctionnera plus efficacement; au contraire, avec une plus petite, l'efficacité pourrait être moindre. La plaque ne détecte pas les pots avec une base inférieure à 140mm. 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.



Taille des ustensiles

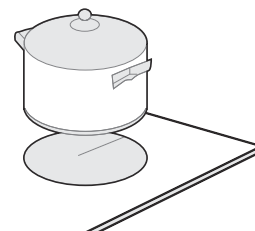
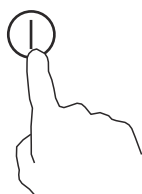
Les zones de chauffage s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle dans certaines limites. Cependant, le fond de la poêle doit avoir un diamètre minimum adapté à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir une efficacité maximale de votre plaque, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	La taille de l'ustensile ne doit pas dépasser la taille de l'impression sérigraphique.
Induction flexible	250	
Zone centrale	300	

Utilisation de la plaque

1. Commencer à cuisiner

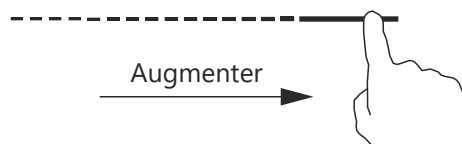
- Appuyez sur le bouton ON/OFF. Une fois allumé, un bip retentit et tous les écrans affichent " - " , indiquant que la plaque à induction est en mode veille.
- Utilisez les ustensiles adaptés à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que la base des ustensiles et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.



3. Chaque plaque de cuisson dispose de son propre curseur indépendant, d'un bouton Boost et d'une minuterie, qui peuvent actionner indépendamment la fonction de niveau de puissance/minuterie.

4. Réglez la température en touchant le curseur.

- Si vous ne sélectionnez pas de température dans les 20 secondes, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson.



Si  alterne avec le réglage de la température, cela peut être dû au fait que:

- L'ustensile n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson.
- L'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson à induction.
- L'ustensile est trop petit ou n'est pas bien centré sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée ne sera pas placée sur la zone de cuisson.

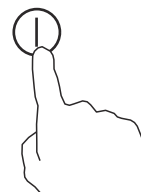
Si aucun ustensile adapté n'est placé sur la zone de cuisson, l'écran s'éteindra automatiquement au bout 1 minute.

2. Terminer la cuisson

1. Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson correspondante vers l'extrême gauche et assurez-vous que l'écran affiche "0". Après 3 secondes, la zone de cuisson s'éteint et l'écran affiche "-".



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



3. Attention aux surfaces chaudes

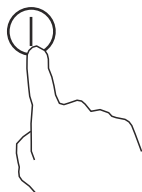
L'indicateur H/h indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à atteindre une température de sécurité. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



3. Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche ON/OFF. Après la mise en marche, un bip retentit et les touches de sélection des zones de cuisson affichent " - ", indiquant que la plaque à induction est passée en mode veille.
2. Appuyez sur le bouton Boost "B", l'indicateur de zone affiche "Marquee" et la puissance atteint son niveau maximal.



Annuler la fonction Boost

1. En mode Boost, utilisez le curseur pour le désactiver et le niveau de puissance s'affichera dans la zone d'affichage.
2. Une fois le temps de fonctionnement écoulé, la plaque sortira automatiquement de la fonction Boost et reviendra au niveau précédent. Si le niveau avant la fonction Boost était 0, il passera au niveau 9.



● NOTA

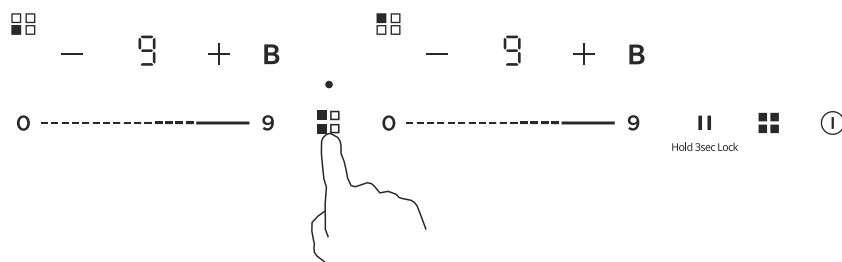
- La fonction Boost peut être appliquée à n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 10 minutes.
- La zone de cuisson flexible revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction Boost de la première zone de cuisson est activée, démarrez la deuxième zone de cuisson et la première zone de cuisson passera automatiquement au niveau 9. Et vice versa.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 à la fin de la fonction Boost.

4. Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, en fonction des besoins de cuisson à chaque instant.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez avec une seule zone, la partie qui n'est pas recouverte par les ustensiles de cuisine s'éteint automatiquement après quelques secondes et sort de la zone flexible. N'utilisez pas d'ustensiles en mauvais état sur la zone flexible centrale.
- Afin de garantir une détection correcte de la poêle et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement positionnés:
 - À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque les ustensiles de cuisine mesurent moins de 25 cm.
 - N'importe où avec des ustensiles de cuisine plus grands.

Comme grande zone

- Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur les touches spécifiques.

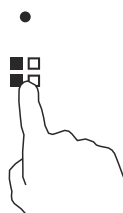


* La configuration de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

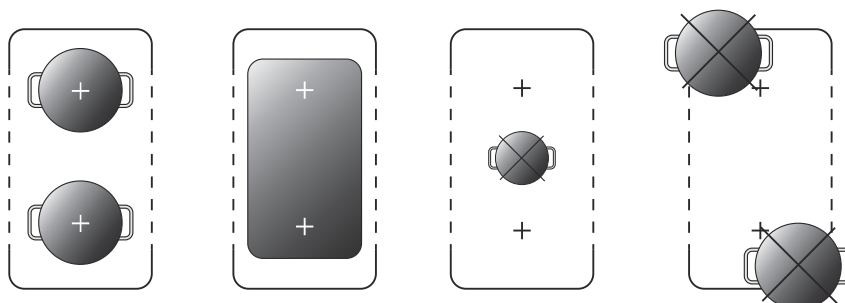
- Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches correspondantes afin de détecter les ustensiles de cuisine.

Comme deux zones indépendantes

- Pour utiliser la zone flexible comme deux zones distinctes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les touches correspondantes.
- N'utilisez pas d'ustensiles en mauvais état sur la zone flexible centrale.



Exemples de bonne et mauvaise disposition des ustensiles.



5. Verrouillage des contrôles

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

Verrouiller les contrôles	
Appuyez sur le bouton de verrouillage	L'écran affiche "Lo"
Déverrouiller les contrôles	
Maintenez la commande de verrouillage enfoncée pendant quelques secondes.	

⚠ Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les contrôles sont désactivées sauf la commande ON/OFF ①. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF ①. Une fois l'appareil rallumé, vous devez déverrouiller les contrôles.

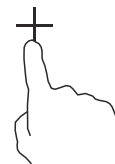
6. Función de temporizador

- Chaque zone de cuisson dispose de touches indépendantes d'augmentation et de diminution du temps.
- Une pression brève permet d'augmenter ou de diminuer le temps d'une minute, et une pression longue permet d'augmenter ou de diminuer le temps par fractions de 10 minutes.
- En mode flexible, les boutons de commande de la minuterie des zones de cuisson incluses dans la zone flexible vous permettent de contrôler la minuterie de la zone flexible.
- Si une minuterie est activée en mode zone flexible et que la fonction zone flexible est désactivée, le réglage de la minuterie est maintenu pour la zone de cuisson avant.
- Si vous démarrez le mode flex alors qu'une minuterie est déjà active, le réglage de la minuterie sera automatiquement désactivé.
- La durée maximale de réglage de la minuterie est de 8 heures.
- Le temps de réglage maximum de la puissance actuelle est le maximum autorisé par sa durée de fonctionnement par défaut. Pour plus de détails, veuillez vous référer aux Durées de fonctionnement par défaut. Tapez sur la barre coulissante pour voir le niveau de puissance actuel et faites glisser la barre pour ajuster le niveau.

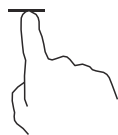
1. Lorsque le temps est réglé sur 0, il quitte le mode d'affichage du niveau à un moment spécifié sans fonctionner pendant 3s.

0:00

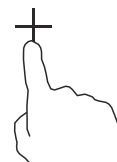
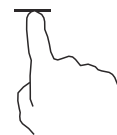
2. Bouton d'augmentation du temps, les pressions longues et courtes sont efficaces.



3. Bouton de décrémentation du temps, les pressions courtes et longues sont efficaces.

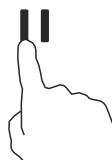


4. Maintenez enfoncées les contrôles d'augmentation et de diminution de la minuterie pendant 1s pour annuler la minuterie.



7. Pausar

1. Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, effleurer le bouton "II", tous les affichages indiquent "I I" et le chauffage de niveau 2. A ce moment-là, seuls les boutons "II" et "ⓘ" peuvent être actionnés.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton "II", l'écran affiche le réglage initial et les zones de cuisson continuent à chauffer.

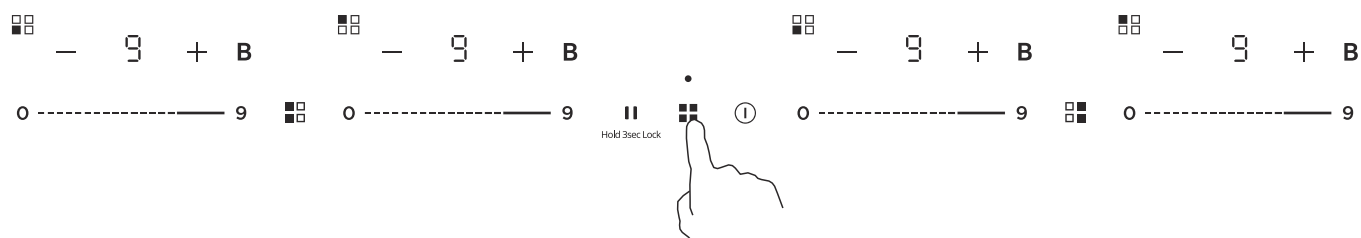


8. Zone centrale

- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone, en fonction des besoins de cuisson à chaque instant.
- La zone centrale est composée de quatre inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une grande zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisine s'éteint automatiquement après quelques secondes et quitte la fonction Zone centrale. N'utilisez pas d'ustensiles en mauvais état dans cette zone centrale.
- Afin de garantir une détection correcte de l'ustensile et une répartition uniforme de la chaleur, le diamètre des ustensiles de cuisine doit être compris entre 30 et 40 cm.

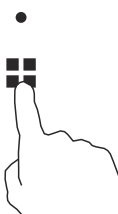
Activer la zone centrale

- Pour activer la zone centrale, appuyez sur les boutons correspondants.



Desactiver la zona central

- Pour désactiver la zone centrale, appuyez à nouveau sur les boutons correspondants.



9. Temps de fonctionnement préétablis

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisinière. Les durées de fonctionnement prééglées pour différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant	Vérifiez que la plaque est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans ou autour de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne sont pas réactives.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les contrôles. Voir la section "Utilisation de la plaque" pour les instructions.
Les contrôles prennent beaucoup de temps à réagir	Peut-être y a-t-il de l'eau sur les boutons de commande, ou peut-être utilisez-vous seulement le bout de votre doigt pour appuyer.	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et utilisez la pulpe de votre doigt pour les toucher.
Le verre commence à se rayer	Causée par des ustensiles de cuisine dont les bords sont rugueux, ou par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. Voir les sections "Choisir les bons ustensiles de cuisine" et "Nettoyage et entretien".
Certains ustensiles émettent des bruits de crépitements ou de claquement.	Cela peut être dû à la composition de votre pot (couches de différents métaux qui vibrent de différentes manières).	Il s'agit d'une réaction normale de la batterie de cuisine et non d'un défaut de la plaque à induction.
La plaque à induction un faible bourdonnement lorsqu'une température élevée est utilisée.	Causée par la technologie des plaques chauffantes.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de la chaleur est diminué.
On peut entendre le bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque à induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Elle peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.	C'est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas le courant de la plaque à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et <u>u</u> apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle ne convient pas à la plaque de cuisson. La plaque à induction ne détecte pas la poêle parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou parce qu'elle n'est pas positionnée correctement au centre.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction. Voir la section: "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Placez la poêle au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'éteint inopinément, un bip sonore retentit et un code d'erreur s'affiche à l'écran. (Alterne normalement avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Erreur technique	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la table de cuisson à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

Visualisation et inspection des défauts

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

(1) Dépannage

Code d'erreur	Causes possibles	Solutions
E1, E2, E7	Panne du capteur de température	• Contactez le fournisseur.
E3, E4	Panne du capteur de température du IGBT.	• Contactez le fournisseur.
EU	Panne de connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	• Contactez le fournisseur.
EL/EH	Tension d'alimentation anormale	• Vérifiez que l'alimentation électrique fonctionne normalement. • Allumez lorsque la tension a été rétablie.
C1	Surchauffe du capteur de la plaque céramique.	• Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
C2	Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.	• Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
F5, F6	Panne du ventilateur.	• Contactez le fournisseur.
EF	Deux contrôles ou plus sont activés pendant une période prolongée.	• Nettoyer la zone de contrôle

(2) Défaits spécifiques et solutions

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

Le tableau ci-dessus décrit les causes et les solutions des défauts les plus courants.
Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter les risques et les dommages à la plaque de cuisson à induction.

DISPOSITION DU PRODUIT

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé:

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des équipements électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils.

Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils usagés. L'élimination correcte des équipements usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

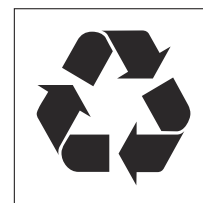


Conformité à la directive RoHS

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

Informations sur l'emballage

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



CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



CONTEÚDO

PT

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

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

Explicação dos símbolos



Perigo

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



Aviso de tensão eléctrica

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



Atenção

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



Cuidado

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



Nota

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



Observe as instruções

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

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

AVISOS DE SEGURANÇA

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

INSTALAÇÃO

Risco de choque eléctrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Ler atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Em nenhum momento devem ser colocados materiais ou produtos inflamáveis sobre este aparelho.
- Entregue estas informações às pessoas responsáveis pela instalação do produto, pois podem facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.
- A instalação do aparelho e a sua ligação só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com um interruptor de isolamento que permita desligar totalmente a alimentação eléctrica.
- A instalação incorrecta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado para evitar qualquer perigo.

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

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

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

Risco de superfície quente

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

Risco de corte

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

Instruções importantes de segurança

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

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

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

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

ESPECIFICAÇÕES

Placa de indução	JINDUTOTAL
Zonas de cozedura	4 zonas
Alimentação	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	590X520X53
Medidas de encaixe A×B (mm)	560X480

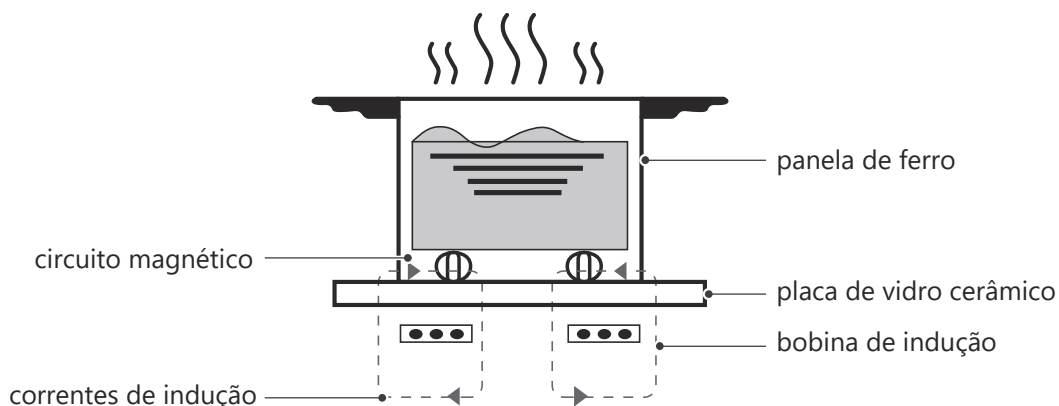
Peso e dimensões são aproximados. Devido ao nosso trabalho contínuo para melhorar nossos produtos, as especificações e o design dos produtos podem mudar sem aviso prévio.

	Símbolo	Valor	Unidade
Modelo	-	JINDUTOTAL	
Tipo de placa	-	Placa de cozedura integrada	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	-	2 áreas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura com aquecimento elétrico.	Ø	---	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura com aquecimento elétrico.	L, W	Área 1: L: 38,5; W: 23,0; Área 2: L: 38,5; W: 23,0;	cm
Consumo energético por zona ou área de cozedura calculado por kg.	E _{Electric cooking}	Área 1: 183,1 Área 2: 185,3	Wh/kg
Consumo energético da placa calculado por kg	E _{Electric hob}	184,2	Wh/kg

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

Teoría da operación

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



Antes de utilizar a sua nova placa de indução

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

INÍCIO RÁPIDO

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

Conselhos para cozinhar

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

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

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

Filete grelhado

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

Para fritar

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

Detecção de pequenos artigos

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

Configurações de aquecimento

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

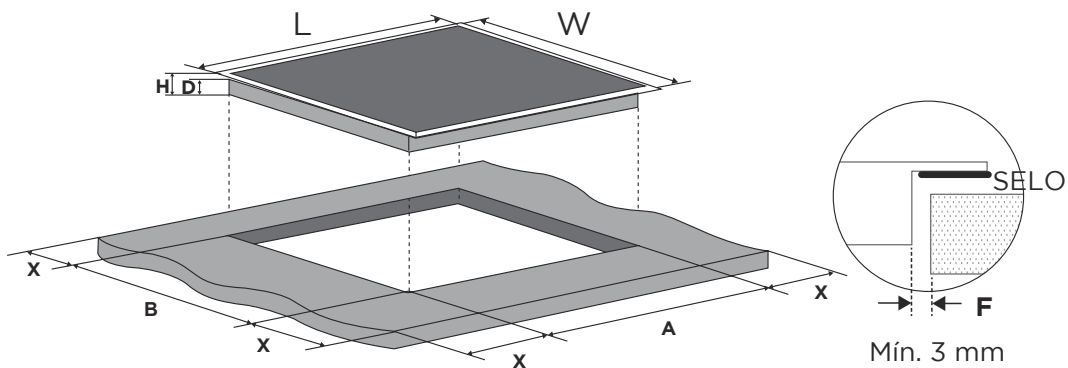
Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	•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

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção do material de instalação

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

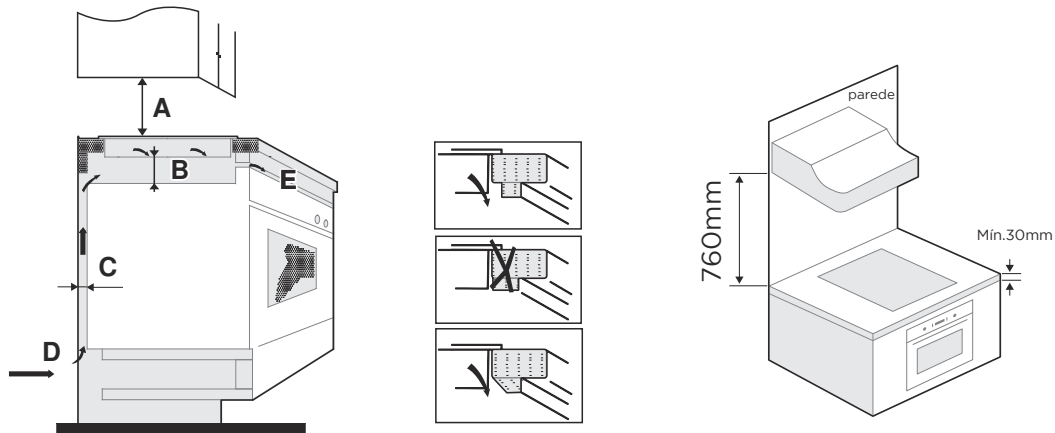
⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados da placa de indução e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

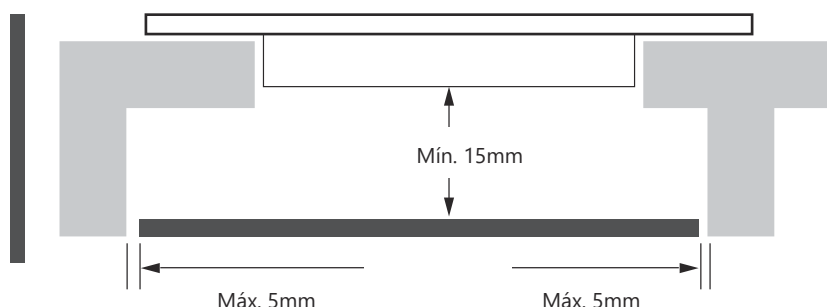
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mín	15 mín	20 mín	Entrada de ar	Saída de ar 2mm

ATENÇÃO: Garantir ventilação adequada

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



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

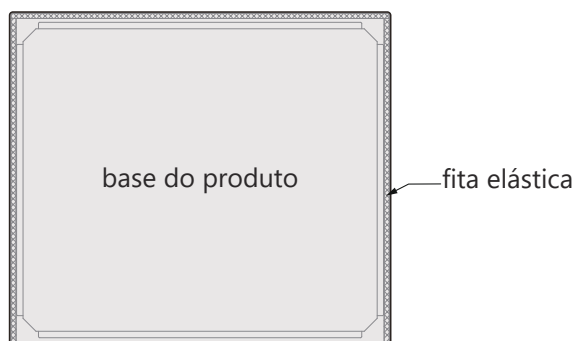
- ⚠ A cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve poder suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descolem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

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

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

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

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



Depois de instalar a placa, verifique se:

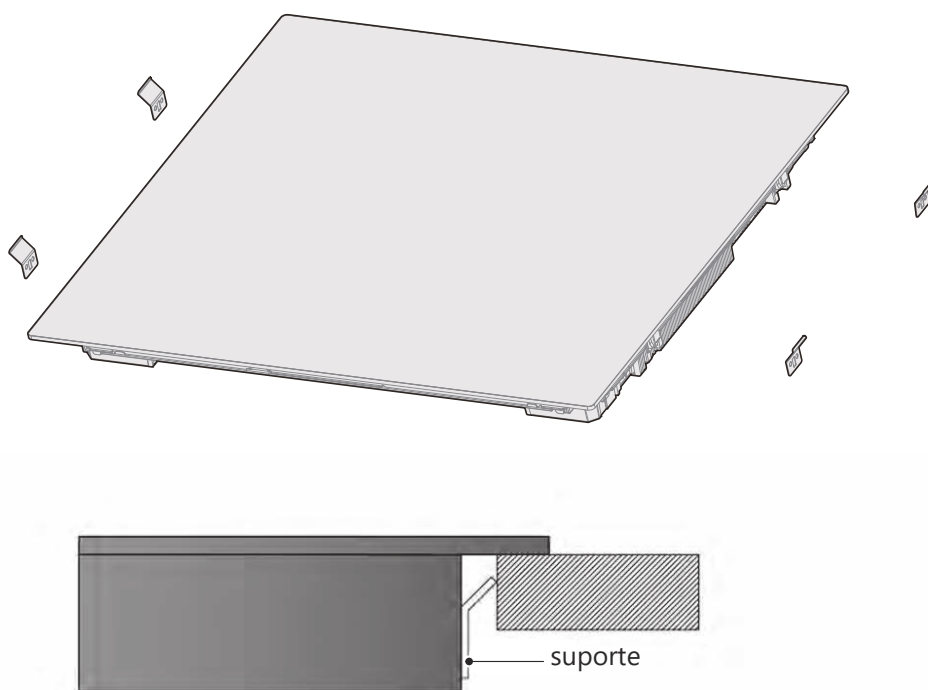
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base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

Antes de posicionar os suportes de fixação

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

Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa à superfície de trabalho inserindo 4 suportes na parte inferior (ver imagem) antes da instalação. Ajuste a posição dos suportes de acordo com a espessura da bancada.



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

PRECAUÇÕES

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

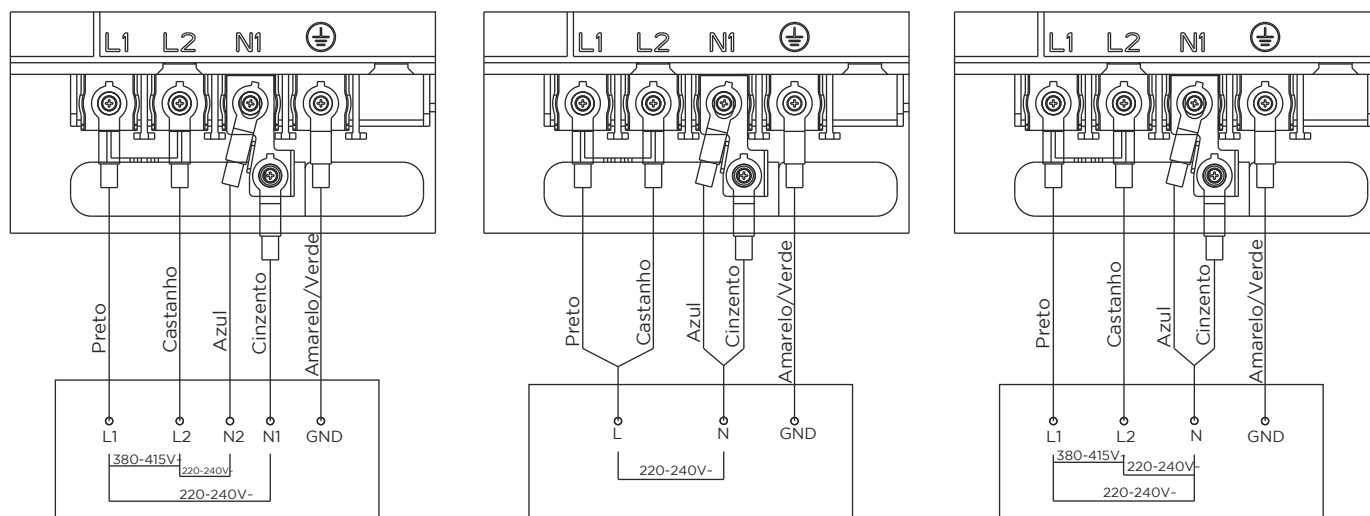
Ligar a placa à rede eléctrica

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

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação.
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.

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



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

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

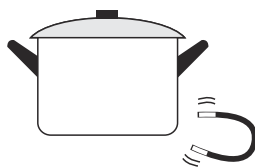
Controlos tácteis

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



Escolha de utensílios de cozinha adequados

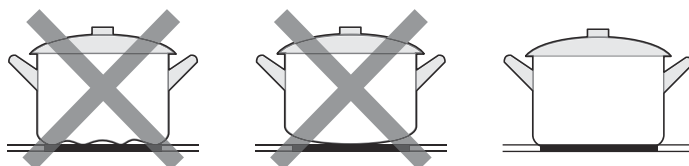
- ⚠ Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.
- É possível verificar se o utensílio de cozinha é adequado para indução utilizando um íman. Mova um íman em direção à base da panela: se esta atrair o íman, a panela é adequada para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



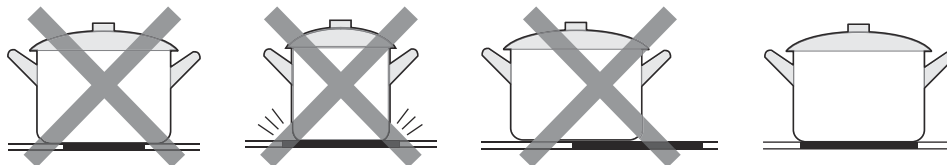
- Frigideiras à base de alumínio.
- Estas reduzem a área ferromagnética, o que significa que é emitida menos energia para a frigideira. É possível que a frigideira não seja detectada de todo ou não seja detectada de todo e, por conseguinte, não aqueça o suficiente.



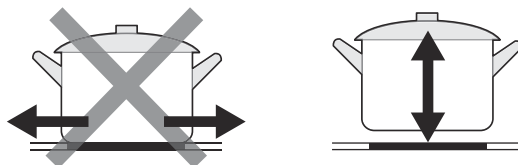
- Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



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



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



Tamanho dos utensílios

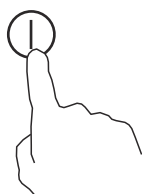
As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até um certo limite, ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cozedura correspondente. Para tirar o máximo partido da sua placa de indução, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base dos utensílios de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	120	El tamaño del utensilio no debe exceder el tamaño de la impresión serigráfica.
Indução livre	250	
Zona central	300	

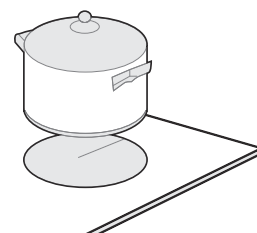
Utilização da placa

1. Começar a cozinhar

1. Tocar no controlo ON/OFF. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão " - " , indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

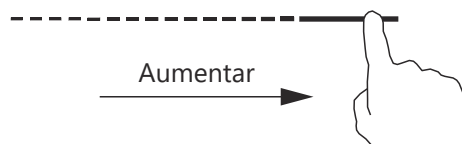


2. Use os utensílios adequados na zona de cozedura que deseja utilizar.
 - Certifique-se de que a base dos utensílios e a superfície da zona de cozedura estejam limpas e secas.



3. Cada placa de cozedura tem o seu próprio controlo deslizante independente, botão Boost e temporizador, que podem operar de forma independente a função de nível de potência/temporizador.

4. Ajuste a temperatura tocando no controlo deslizante.
- Se não selecionar uma temperatura no prazo de 20 segundos, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de recomençar a partir do passo 1.
 - Pode alterar a temperatura a qualquer momento durante a cozedura.



Se alternar com o ajuste da temperatura, pode ser devido ao seguinte:

- O utensílio não está colocado na zona de cozedura correta.
- O utensílio que está a utilizar não é adequado para cozedura por indução.
- O utensílio é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de cozedura.

A placa não aquecerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura.

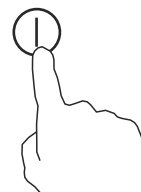
Se não for colocado um utensílio adequado sobre a zona de cozedura, o visor desligar-se-á automaticamente após 1 minuto.

2. Terminar a cozedura

1. Toque no controlo deslizante da zona de cozedura correspondente para a extremidade esquerda e certifique-se de que o ecrã mostra "0". Após 3 segundos, a zona de cozedura desliga-se e o ecrã mostra "-".



2. Desligue a placa tocando ON/OFF.



3. Cuidado com as superfícies quentes

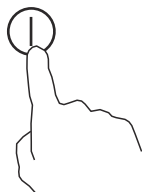
O indicador H/h indica a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais frigideiras, utilize a placa que ainda está quente.



3. Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Toque no botão ON/OFF. Após ligar, ouvirá um sinal sonoro e os botões de seleção da zona de cozedura exibirão " - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.
2. Pressione o controlo Boost "B", o indicador da zona mostra "Marquee" e a potência atinge o nível máximo.



Cancelar a função Boost

1. No modo Boost, utilize o cursor para o desligar e o nível de potência será apresentado na área do visor.
2. Após o fim do tempo de funcionamento, a placa sai automaticamente da função Boost e volta ao nível anterior. Se o nível antes da função Boost era 0, passa para o nível 9.



● NOTA

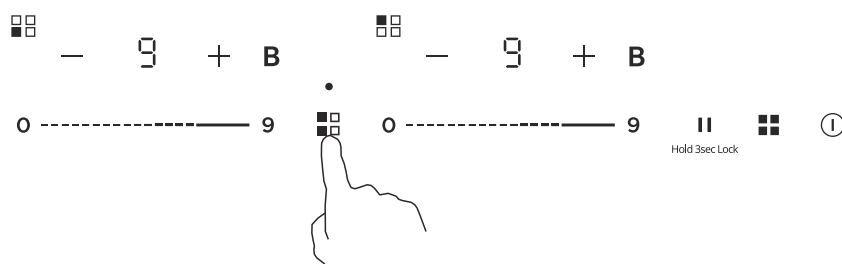
- A função Boost pode ser aplicada a qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à configuração original após 10 minutos.
- A zona de cozedura flexível regressa à sua configuração inicial após 5 minutos.
- Quando se ativa a função Boost da 1ª zona de cozedura, se a 2ª zona de cozedura for ligada, a 1ª zona de cozedura passa automaticamente para o nível 9 e vice-versa.
- Se a regulação de aquecimento inicial for igual a 0, voltará a 9 quando a função Boost terminar.

4. Zona flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, dependendo das necessidades de cozedura em cada momento.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando se trabalha com uma única zona, a parte que não está coberta pelos utensílios de cozinha desliga-se automaticamente após alguns segundos e sai da zona flexível. Não utilize panelas defeituosas na zona flexível central.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem ser colocados corretamente:
 - Na parte da frente ou de trás da zona flexível, quando os utensílios de cozinha tiverem menos de 25 cm.
 - Em qualquer lugar com utensílios de cozinha maiores.

Como zona grande

- Para ativar a zona flexível como uma única zona grande, basta pressionar as teclas específicas.

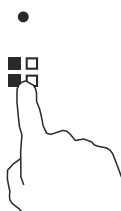


* A configuração de potência funciona como qualquer outra zona normal.

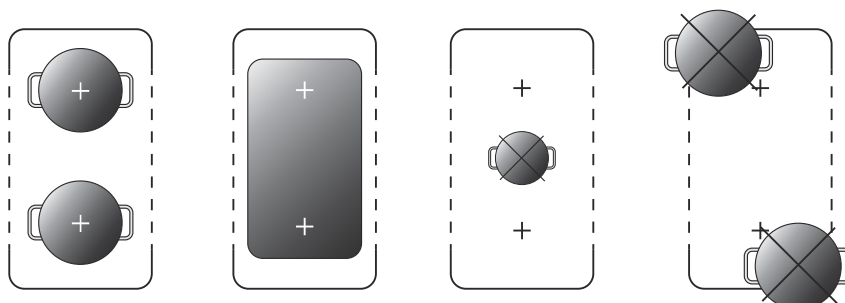
- Para adicionar outra panela, pressione novamente as teclas correspondentes para detectar os utensílios de cozinha.

Como duas zonas independentes

- Para utilizar a zona flexível como duas zonas diferentes com ajustes de potência distintos, pressione as teclas correspondentes.
- Não utilize panelas em mau estado na zona flexível central.



Exemplos de boa e má colocação dos utensílios.



5. Bloqueio dos controlos

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

Bloquear os controlos	
Tocar no controlo de bloqueio	"Lo" aparecerá no mostrador
Desbloquear os controlos	
Mantenha premido o controlo de bloqueio durante alguns segundos	

⚠ Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF ①. Pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. Uma vez ligado novamente o aparelho, é necessário desbloquear os controlos.

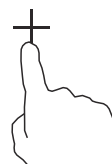
6. Função de temporizador

- Cada zona de cozedura tem botões independentes para aumentar e diminuir o tempo.
- Uma pressão breve para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto e uma pressão longa para aumentar ou diminuir o tempo em fracções de 10 minutos.
- Com o modo flexível, os botões de controlo do temporizador das zonas de cozedura incluídas na zona flexível permitem-lhe controlar o temporizador da zona flexível.
- Se um temporizador for ativado no modo de zona flexível e a função de zona flexível for desactivada, a definição do temporizador será mantida para a zona de cozedura frontal.
- Se iniciar o modo flexível quando um temporizador já estiver ativo, a definição do temporizador será automaticamente desactivada.
- O tempo máximo de programação do temporizador é de 8 horas.
- O tempo máximo de regulação da potência atual é o máximo permitido pela sua duração de funcionamento predefinida. Para mais pormenores, consulte os Tempos de funcionamento predefinidos. Toque no controlo deslizante para ver o nível de potência atual e deslize a barra para ajustar o nível.

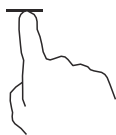
1. Quando o tempo está definido para 0, o visor deixa de mostrar a potência se não for efectuada qualquer operação durante 3s.



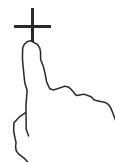
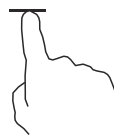
2. Botão de aumento do tempo, tanto a pressão longa como a pressão curta são válidas.



3. Botão de diminuição do tempo, as pressões longas e curtas são eficazes.

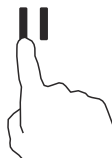


4. Mantenha premidos os controlos de aumento e diminuição do temporizador durante 1s para cancelar o temporizador.



7. Pausa

1. Quando as zonas de cozedura estão em funcionamento, tocar no botão "II", todos os ecrãs apresentam "II" e o aquecimento passa para o nível 2. Neste momento, apenas os botões "II" e "ⓘ" podem ser accionados.
2. Toque de novo em "II", os ecrãs mostram a regulação inicial e as zonas de cozedura continuam a aquecer.

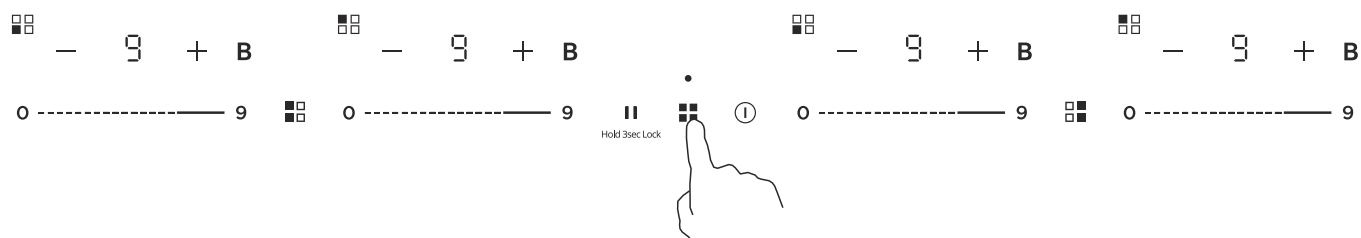


8. Zona central

- Esta zona pode ser utilizada como uma zona grande, de acordo com as necessidades de cozedura em cada momento.
- A zona central é composta por quatro indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como uma zona grande, a parte que não está coberta pelos utensílios de cozinha desliga-se automaticamente após alguns segundos e sai da função Zona central. Não utilize utensílios em mau estado nesta zona central.
- Para garantir uma deteção correta do utensílio e uma distribuição uniforme do calor, o diâmetro dos utensílios de cozinha deve ser de 30-40 cm.

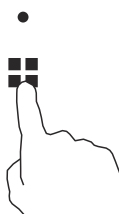
Ativar a zona central

- Para ativar a zona central, pressione os botões correspondentes.



Desativar a zona central

- Para cancelar a zona central, volte a premir os botões correspondentes.



9. Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar a placa. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são indicados no quadro seguinte:

Nível de potência	pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamento padrão (hora)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desliga-se após 1 minuto.

 As pessoas com pacemakers devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

Visualização e inspeção de avarias

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

(1) Resolução de problemas

Código erro	Causas possíveis	Solução
E1, E2, E7	Falha do sensor de temperatura	• Contactar o fornecedor.
E3, E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	• Contactar o fornecedor.
EU	Falha de ligação entre a placa da fonte de alimentação e a placa do ecrã.	• Contactar o fornecedor.
EL/EH	Tensão de alimentação anormal	• Verificar se a alimentação eléctrica está a funcionar normalmente. • Ligar quando a energia for restabelecida.
C1	Excesso de temperatura do sensor da placa de cerâmica.	• Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
C2	Sobreaquecimento do sensor IGBT.	• Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
F5, F6	Falha da ventoinha.	• Contactar o fornecedor.
EF	Dois ou mais controlos são activados durante um período de tempo prolongado.	• Limpar a zona de controlo

(2) Falhas específicas e soluções

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

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

DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto está marcado com um símbolo de classificação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser entregue a um ponto de recolha oficial para a reciclagem de equipamentos electrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde adquiriu o produto. Todos os agregados familiares desempenham um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correcta do equipamento usado ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

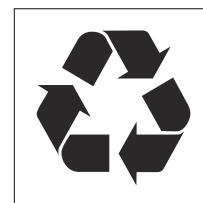


Conformidade com a diretiva RoHS

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

Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são feitos de materiais recicláveis, de acordo com os nossos regulamentos ambientais nacionais. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outro. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

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



www.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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



V.1