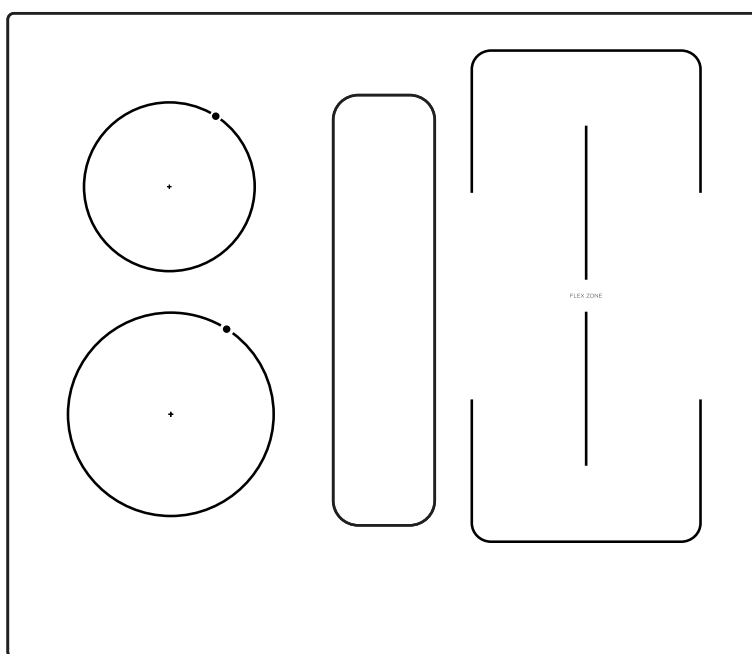




PLACA CON EXTRACTOR INTEGRADO

COOKING HOB WITH BUILT-IN HOOD
PLAQUE DE CUISSON AVEC HOTTE INTÉGRÉE
PLACA COM EXAUSTOR INCORPORADO



XPER60F

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



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

ÍNDICE

ES

2	Instrucciones de seguridad
9	Especificaciones
11	Descripción del producto
14	Inicio rápido
16	Instrucciones de uso
27	Limpieza y mantenimiento
33	Solución de problemas
36	Instrucciones de instalación
56	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. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No se asumirá ninguna responsabilidad por los problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados durante la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, la calefacción de estancias) El fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los controles.

El producto puede presentar características estéticas diferentes con respecto a las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Este manual debe conservarse para su consulta futura en cualquier momento. Si se vende, transfiere o traslada, debe permanecer con el producto.

INSTALACIÓN

Riesgo por descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la toma de corriente principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en la placa.
- La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la toma de tierra doméstica las debe llevar a cabo únicamente personal cualificado.
- No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado, siguiendo las instrucciones del fabricante y la normativa de seguridad local. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se especifique así en el manual.
- Conectar el aparato a tierra es obligatorio.
- El cable de alimentación debe ser lo bastante largo para que el aparato, una vez encastrado, pueda conectarse a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumple con los estándares de seguridad vigentes, se requiere un interruptor multipolar estándar que asegure una desconexión completa de la red general bajo condiciones de sobretensión de categoría III, según las normas de instalación.
- No use regletas ni alargaderas.
- Una vez completada la instalación, los componentes eléctricos no deben quedar accesibles para el usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica: compruebe la placa de características (en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que la tensión y potencia corresponden a los instalados en la vivienda, y que la toma de corriente es adecuada. Si tiene dudas, consulte a un electricista cualificado.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar ningún material o producto inflamable en este aparato en ningún momento.
- Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.
- La instalación del aparato sólo pueden realizarla personas cualificadas.
- Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectarlo de la alimentación.
- No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o responsabilidad de la marca.
- Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otra persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal para evitar descargas eléctricas en caso de superficies de cristal cerámico o materiales similares que protegen los componentes con tensión.
- No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida.
- No use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para su uso mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: No almacene nada sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe estar supervisado, y si es a corto plazo debe mantenerse bajo continua supervisión.
- ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una placa con aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama con la tapa del recipiente o con una manta ignífuga.
- Tras el uso apague la placa por completo, no confíe únicamente en el apagado automático del detector de recipientes.
- Para evitar derrames cuando hierva o caliente líquidos, disminuya la potencia.
- No deje las zonas de cocción encendidas con ollas o sartenes vacías.
- Cuando finalice la cocción, apague la zona de cocción correspondiente.
- Nunca use papel de aluminio para cocinar, ni coloque productos empaquetados en aluminio sobre la superficie de cocción. El aluminio puede derretirse y causar un daño irreparable a su aparato.
- Nunca caliente latas que contengan alimentos sin abrirlas primero, pueden explotar.

Riesgo de 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 problemas graves de salud e incluso 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.

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.
- La estancia debe estar bien ventilada durante el uso del extractor a la vez que otros dispositivos de combustión, tanto de gas como de otro tipo.
- El extractor debe limpiarse tanto por dentro como por fuera con regularidad (AL MENOS UNA VEZ AL MES), siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.

- No seguir las instrucciones de limpieza del extractor y de sustitución de los filtros puede resultar en un incendio.
- Está terminantemente prohibido flambear alimentos cerca de la placa. La presencia de fuego o llamas abiertas puede dañar los filtros y causar un incendio, y debe evitarse bajo toda circunstancia. Tenga especial precaución al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.
- **ATENCIÓN:** Cuando la placa esté encendida, las partes accesibles del extractor pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad para la extracción de humos, debe seguirse la normativa de las autoridades locales.
- El aire extraído no debe conducirse por los mismos conductos empleados para extraer humos generados por combustión de gas u otros tipos de dispositivos de combustión. Nunca use el extractor sin que la rejilla esté correctamente montada.
- Use sólo los tornillos incluidos con el producto para la instalación y, si no se incluyen, compre el tipo de tornillos correctos, con la longitud indicada en las instrucciones.
- Cuando se use el extractor junto a otros dispositivos que no funcionen con energía eléctrica, la presión negativa de la estancia no debe exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar). Esto puede conseguirse cuando el aire necesario para la combustión puede entrar mediante aberturas que no se pueden sellar, como por ejemplo puertas, ventanas, rejillas de escape o entrada de aire en las paredes u otros medios técnicos. Una única rejilla de ventilación no garantiza la conformidad con este límite.
- Recomendaciones para un uso correcto con menor impacto en el medioambiente: Al comenzar a cocinar, encienda el extractor al mínimo y déjelo encendido unos minutos después de terminar. Aumente la velocidad sólo si hay mucho humo y vapor, y use la función Booster sólo en casos extremos. Para mantener la eficacia del sistema de reducción de olores, cambie los filtros de carbón cuando sea necesario.
- Para garantizar el rendimiento de los filtros de grasa, límpielos cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, use el diámetro de conducto máximo indicado en este manual.
- Dejar grasa o aceite calentando sin supervisar puede ser peligroso y dar lugar a incendios.
- Nunca deje aceite o grasa caliente desatendidos.
- Nunca ponga en marcha el aparato sin el filtro de grasa instalado.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (p. ej. flambeado) en torno a los filtros de grasa.
- No instale la placa cerca de un aparato de calefacción con combustible sólido (p. ej. de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no desmontable. No debe emitir chispas.
- Deje que el aparato se enfríe antes de la limpieza.
- Si entra algún líquido caliente en el extractor, retire el filtro de grasa o el contenedor de derrames sólo cuando el aparato se haya enfriado.
- Puede percibirse un ligero olor cuando desembale el producto que desaparecerá al poco tiempo.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso [RY1] como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

- Las campanas extractoras y otros extractores de humos de cocina pueden afectar negativamente al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al reflujo de gases de combustión. Estos gases pueden provocar una intoxicación por monóxido de carbono. Tras la instalación de una campana extractora u otro extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los aparatos de gas debe ser comprobado por una persona competente para asegurarse de que no se produce reflujo de gases de combustión.
- Existe riesgo de incendio si no se realiza la limpieza del producto de acuerdo a las instrucciones.
- ATENCIÓN: Las partes accesibles del extractor pueden calentarse al usarse en conjunto con la placa de cocción.
- Deben cumplirse todas las normas relativas a la descarga de aire.
- ATENCIÓN: Este aparato no está diseñado para su uso con placas de gas.

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.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.

Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser desechados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

ESPECIFICACIONES

Modelo	XPER60F
Zonas de cocción	4 zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	600X520X230
Medidas de encastre A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

Etiquetado energético

Marca	JOHNSON		
Modelo	XPER60F		
	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa	Placa eléctrica		
Número de zonas de cocción	Cuatro zonas		
Números de áreas de cocción	Un área		
Tecnología de calefacción	Inducción		
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Frontal izquierdo	180	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Trasero izquierdo	150	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Frontal derecho	185*210	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción Ø	Trasero derecho	185*210	mm
Consumo energético por zona o área de cocción	EC _{electric cooking}	Frontal izquierdo: 176.3 Trasero izquierdo: 184.5 Área frontal derecha: 185,7 Área central derecha: 181,2 Área trasera derecha: 176,5	Wh/kg
Consumo energético de la placa	EC _{electric hob}	180.7	Wh/kg
Consumo energético			
Consumo energético anual	AEC _{hood}	12.6	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A++	-
Índice de eficiencia energética	EEl _{hood}	34.6	-
Eficiencia fluidodinámica	FDE _{hood}	31.1	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	-

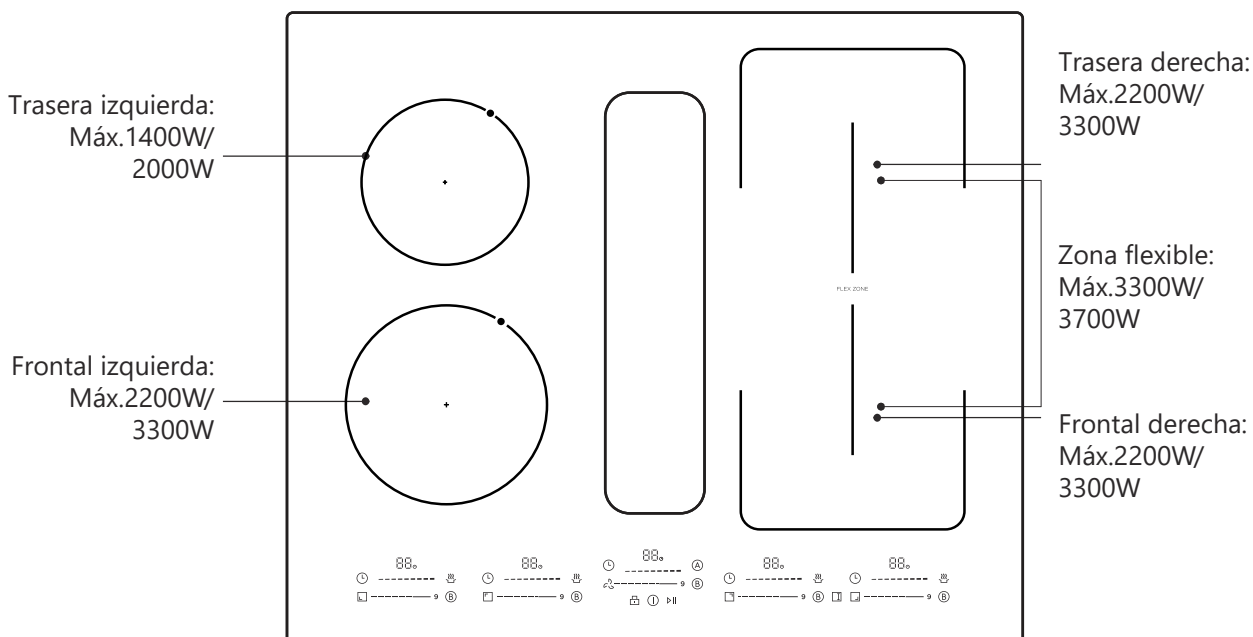
	Símbolo	Valor	Unidad
Iluminación			
Eficiencia de iluminación	LE_{hood}	N/A	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	N/A	-
Filtrado de grasa			
Eficiencia de filtrado de grasa	GFE_{hood}	90.8	%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	-	B	-
Caudal de aire (extracción canalizada)			
Caudal de aire máximo en el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	245.3	m^3/h
Caudal de aire máximo en la octava velocidad en condiciones normales de uso	-	388.8	m^3/h
Caudal de aire máximo en el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	512.8	m^3/h
Caudal de aire máximo en el ajuste Boost		638.4	m^3/h
Ruido (extracción canalizada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	45	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en la octava velocidad		54	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	61	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste Boost	-	65	dB
Consumo			
Consumo en el modo apagado	PO	0.47	W
Consumo en el modo de espera	PS	N/A	W
Volumen de caudal de aire (extracción recirculada)			
Caudal de aire máximo en el ajuste más bajo	-	261.7	m^3/h
Caudal de aire máximo en la octava velocidad	-	370.2	m^3/h
Caudal de aire máximo en el ajuste más alto	-	464.0	m^3/h
Caudal de aire máximo en el ajuste Boost	-	496.6	m^3/h
Ruido (extracción recirculada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	52	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en la octava velocidad		58	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto		63	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste Boost	-	64	dB

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a nuestro continuo trabajo por mejorar nuestros productos, las especificaciones y diseño del producto pueden cambiar sin previo aviso.

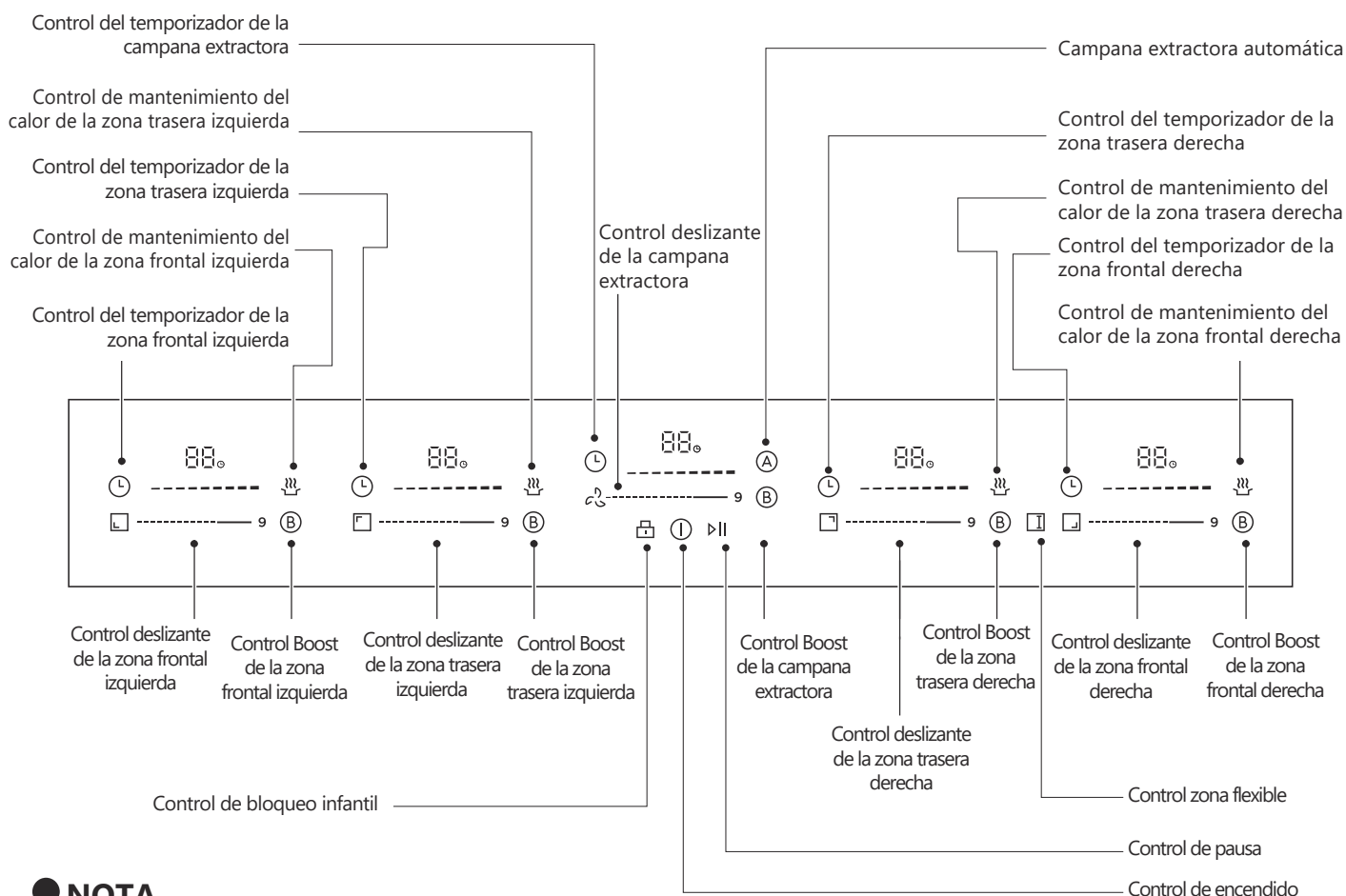
Si no se realiza ninguna operación tras encender la placa, esta pasará automáticamente al modo de apagado tras 1 minuto y la potencia será de 0.5 W en dicho modo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

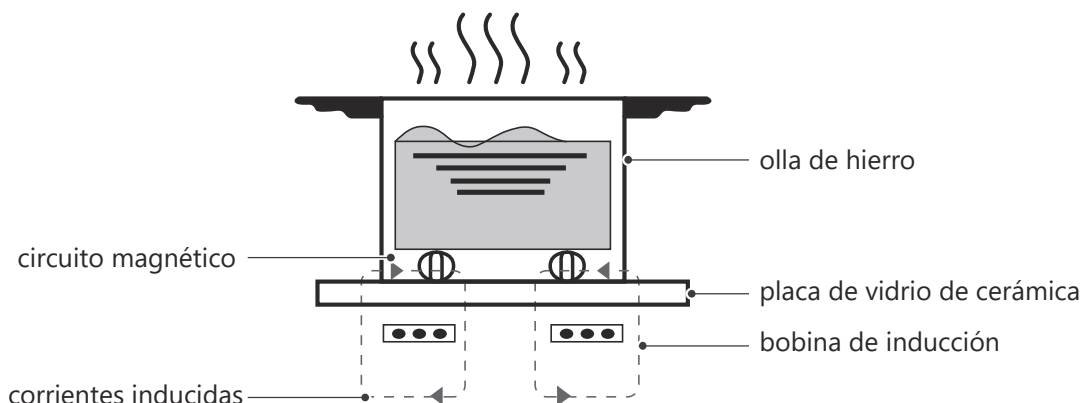


NOTA

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.

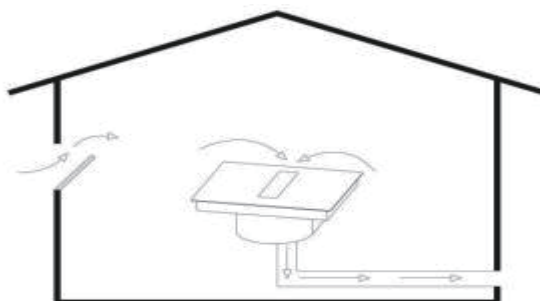


Modo de funcionamiento

Puede usar el aparato en modo de extracción de aire o modo de recirculación.

Modo de extracción de aire

El aire se limpia mediante un filtro de grasa y se expulsa al exterior a través de un sistema de conductos. En el modo de extracción de aire, es necesario un suministro adecuado de aire fresco. El dispositivo solo puede extraer al exterior la cantidad de aire que hay en la estancia o que entra en ella. El aire no debe descargarse en conductos utilizados para expulsar los humos de aparatos que queman gas u otros combustibles.



Modo de recirculación

El aire se limpia mediante un filtro de grasa y dos filtros de olores antes de volver a la estancia. Al introducir aire fresco, se puede reducir la humedad de la estancia. Con el modo de recirculación de aire, se deben instalar dos filtros de olores. Puede consultar a su distribuidor para conocer las opciones de funcionamiento en modo recirculación.



Antes de usar su nueva placa de inducción con extractor

- Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa de inducción.
- Configure el modo de funcionamiento; consulte la sección "Modo de configuración del usuario".

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.

Configuraciones de calor

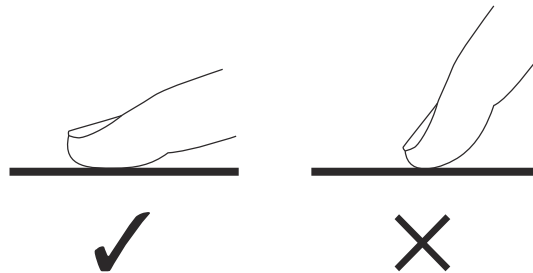
Los ajustes indicados a continuación son sólo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios utilizados y la cantidad de elementos que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que más le convenga.

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

INSTRUCCIONES DE USO

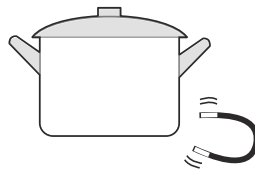
Controles táctiles

- 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

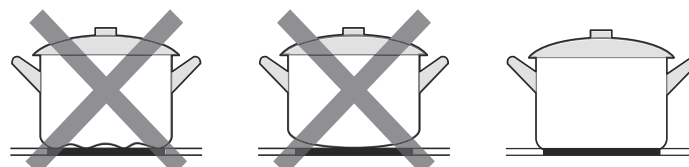
- ⚠ Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén: si atrae el imán, la sartén es apta 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.



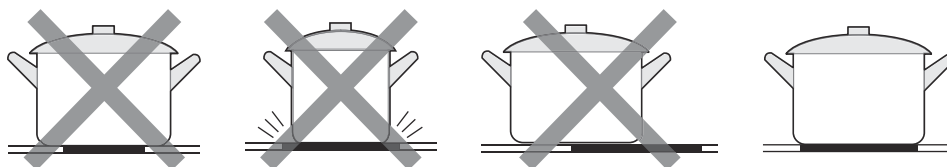
- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del recipiente, solo se calentará la zona ferromagnética, y es posible que el resto de la base no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección del utensilio.
- Si la base del utensilio es similar a las imágenes que se muestran a continuación, es posible que el recipiente no se detecte.



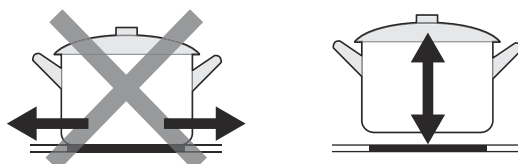
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



- 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.



Dimensión de la sartén

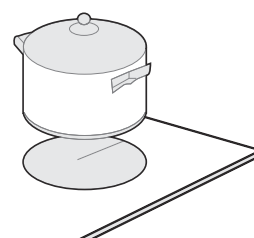
Las zonas de calentamiento se adaptarán automáticamente al diámetro de la sartén dentro de ciertos límites. Sin embargo, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para lograr la máxima eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de los utensilios de inducción		
Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
150mm	100	150
180mm	120	180
210*185mm	120	185
210*383 (Zona flexible)	230	210*383

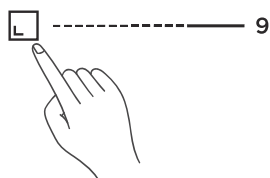
Uso de la placa

Empezar a cocinar

1. Mantenga pulsado el botón de control de encendido durante 1 segundo; todos los dígitos mostrarán "-" después de que suene la señal acústica y el aparato entrará en modo de espera.
 - En modo de espera, si no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el aparato se apagará automáticamente.
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. Deslice el control deslizante para ajustar el nivel de la zona de cocción.



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

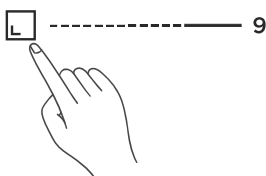
- El utensilio no está colocado en la zona de cocción correcta.
- El utensilio que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción. Consulte el apartado “Elección de utensilios de cocina adecuados”.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

La placa no calentará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. Si no se coloca un utensilio adecuado sobre la zona de calentamiento, los dígitos parpadearán **L** y la zona de cocción se apagará automáticamente después de 1 minuto.

Finalizar la cocción

1. Deslice el control deslizante hasta la posición más a la izquierda y ajuste el nivel de cocción a 0.

2. Pulse el botón de control de encendido para apagar el aparato.



Indicador de calor residual:

Si los dígitos muestran 'H' o 'h', significa que la temperatura de la superficie de la zona de cocción es demasiado alta. No toque directamente el panel de la zona de cocción con las manos para evitar quemaduras.

Si desea seguir calentando otros utensilios de cocina, puede seguir utilizando el calor residual de la zona de cocción, lo que le permitirá ahorrar energía.

El indicador 'H' o 'h' desaparecerá automáticamente cuando la superficie se enfríe y alcance una temperatura segura.

Control de la campana extractora

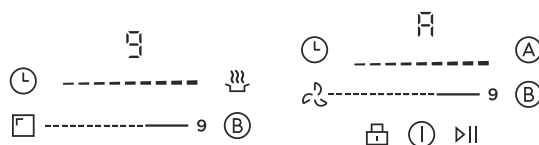
Función automática:

La campana extractora ajustará automáticamente su estado de funcionamiento en función de la configuración de las zonas de cocción. Este modo es eficaz cuando cualquier zona de cocción está en funcionamiento, la campana extractora se apagará automáticamente 2 minutos después de que todas las zonas de cocción dejen de funcionar.

Modo manual:

Al deslizar el control deslizante para ajustar el nivel de funcionamiento de la campana extractora, ésta funcionará según el nivel deseado. Este modo permite controlar la campana extractora incluso sin una zona de cocción activa.

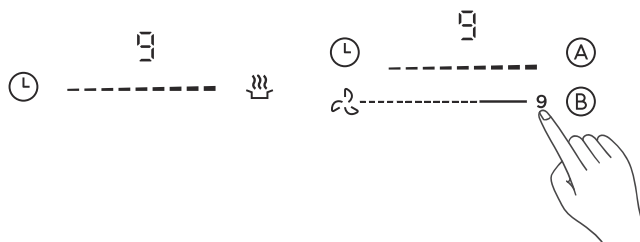
1. Una vez que el aparato se haya encendido y haya entrado en modo de espera, seleccione la zona de cocción y comience a cocinar. La campana extractora se pondrá por defecto en modo automático y los dígitos de la campana extractora mostrarán "A".



2. Puede cambiar el modo de funcionamiento de la campana extractora utilizando el botón de control automático de la campana extractora: En modo automático, pulse el botón para cambiar la campana extractora al modo manual. En modo manual, pulse el botón para cambiar la campana extractora al modo automático.



3. Deslice el control deslizante para ajustar el nivel de la campana extractora y entrar en modo manual.



● NOTA

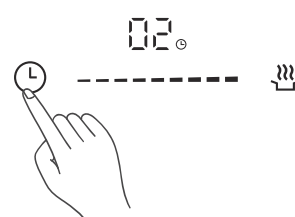
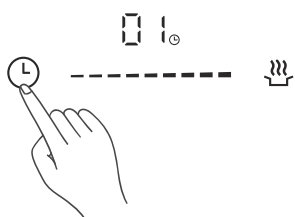
El uso de utensilios de cocina altos hará que el sistema de extracción no funcione con la máxima eficiencia. Colocando la tapa de los utensilios de cocina en ángulo, se puede mejorar la eficiencia de la extracción.

Función de temporizador

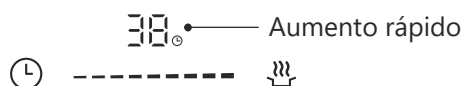
La función de temporizador sólo es eficaz cuando la zona de cocción o la campana extractora están en funcionamiento. La zona de cocción o la campana extractora se apagarán automáticamente cuando finalice el temporizador. La duración máxima del temporizador es de 99 minutos, con un valor predeterminado de 1 minuto.

Ajuste del temporizador

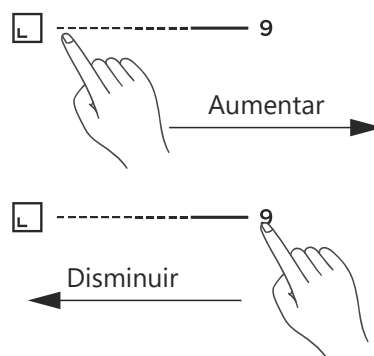
1. Pulse brevemente el botón de control del temporizador de la zona de cocción que se está calentando actualmente y la zona de cocción entrará en el modo de configuración del temporizador.
2. En el modo de ajustes del temporizador, pulse brevemente el botón de control del temporizador para aumentar el tiempo en 1.



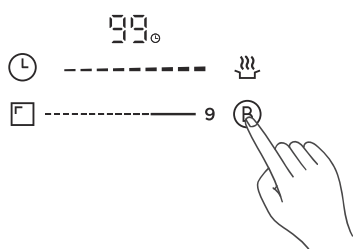
3. En el modo de ajustes del temporizador, mantenga pulsado el botón de control del temporizador y este aumentará rápidamente, con un valor máximo de ajuste de 99 minutos.



4. En el modo de ajustes del temporizador, deslice el control deslizante hacia la derecha para aumentar el tiempo del temporizador y, hacia la izquierda, para disminuirlo.



5. En el modo de ajustes del temporizador, pulse brevemente el botón de control de refuerzo y el temporizador se ajustará a 99.

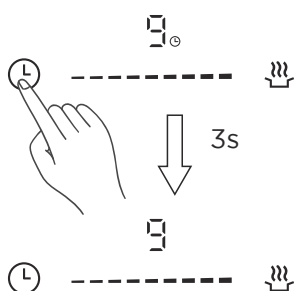


● NOTA

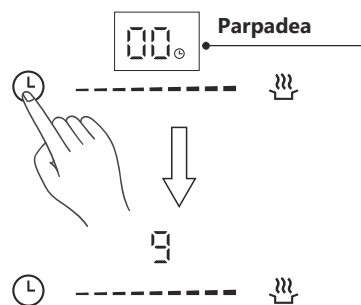
En el modo de ajustes del temporizador, si no se pulsa ningún botón en un plazo de 3 segundos, el modo finalizará, así como si se ajusta el temporizador a 0.

Cancelar temporizador

1. En el estado de cocción temporizado, mantenga pulsado el botón del temporizador durante 3 segundos para salir de la función.



2. En el estado de ajustes del temporizador, ajústelo a 0, se cancelará en 3 segundos.



Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para los electrodomésticos. Si la zona de cocción o la campana extractora siguen funcionando, dejarán de hacerlo automáticamente una vez que el tiempo de funcionamiento continuo supere el tiempo de funcionamiento predeterminado. A continuación se muestra una tabla con los tiempos de funcionamiento predeterminados correspondientes a los diferentes niveles:

Tabla de tiempos de funcionamiento predeterminados para las zonas de cocción

Nivel de potencia	Mant. caliente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamiento predet. (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Tabla de tiempos de funcionamiento predeterminados para la campana extractora

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

Tabla de tiempos de funcionamiento predeterminados para la función Boost

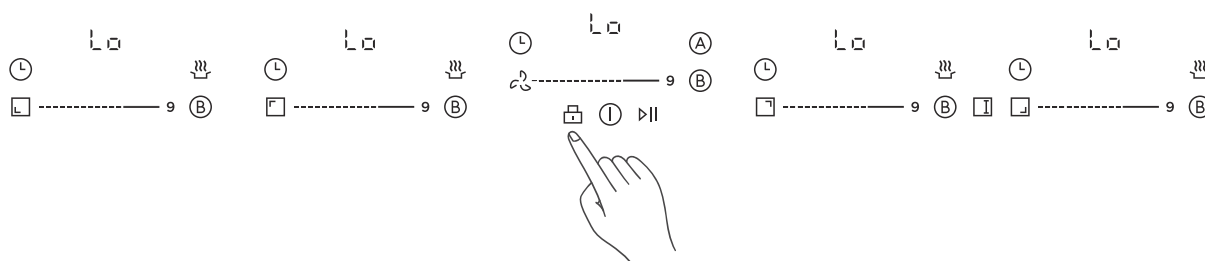
Campana extractora	Zona de cocción	Zona flexible
5min	10min	5min

Control de bloqueo infantil

Utilice la función de bloqueo infantil para bloquear el panel de control y evitar un uso accidental (por ejemplo, para evitar que los niños enciendan accidentalmente la zona de cocción).

Activar el bloqueo infantil

Mantenga pulsado el botón de control del bloqueo infantil durante 3 segundos para activar el bloqueo infantil; todos los dígitos mostrarán "Lo".



Desactivar el bloqueo infantil

En bloqueo infantil:

Mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para salir del estado de bloqueo infantil.

Cuando el aparato tiene una zona de cocción en funcionamiento y se encuentra en el estado de bloqueo infantil, en caso de emergencia, puede pulsar el botón de control de encendido en cualquier momento para apagar el aparato. En el estado de bloqueo infantil, después de apagar el aparato, primero debe salir del estado de bloqueo infantil antes de entrar en modo de espera.

Control de pausa

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

Activar el estado de pausa

En el estado de cocción, pulse el botón de control de pausa para entrar en el estado de pausa.

El display digital de la zona de cocción activa muestra ||.

Si la campana extractora está en funcionamiento, su display muestra ||.

Desactivar el estado de pausa

En el estado de pausa, pulse el botón de control de pausa para salir del estado de pausa, y el aparato volverá al estado de funcionamiento en el que se encontraba antes de entrar en él.

Control Boost

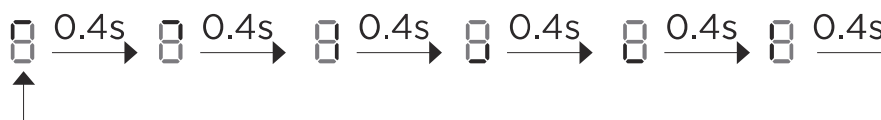
La inducción puede calentar más rápido utilizando la función Boost que en el nivel 9.

La campana extractora puede tener un mayor caudal de aire utilizando la función Boost que en el nivel 9.

Tras utilizar la función Boost de forma continua hasta que se desactive automáticamente, la zona de cocción o la campana extractora volverán automáticamente al ajuste anterior antes de activar la función Boost para seguir funcionando. Si el ajuste anterior antes de activar Boost era 0, funcionará automáticamente al ajuste máximo. Para garantizar la seguridad de los circuitos domésticos, este aparato está equipado con una función de gestión de la energía. Esta función limita la potencia total de las zonas de cocción del mismo lado a 3,7 kW. Si una zona de cocción del mismo lado está funcionando con la función Boost y otra zona de cocción comienza a funcionar, y la potencia total de las dos zonas de cocción del mismo lado supera los 3,7 kW, la zona de cocción con la función Boost volverá automáticamente al ajuste de potencia máxima.

Activar la función Boost:

Pulse el control de refuerzo para activar la función Boost. Si la campana extractora activa esta función, los dígitos de la campana extractora mostrarán "b". Si la zona de cocción activa esta función, los dígitos de la zona de cocción cambiarán como se muestra a continuación.

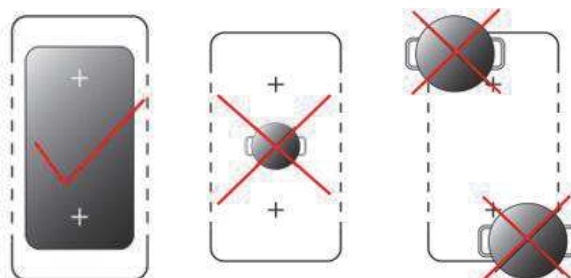


Desactivar la función Boost:

- Ajuste la zona de cocción o la campana extractora en la que ha activado la función Boost a otro nivel de potencia utilizando el control deslizante.
- Pulse el botón de control de encendido para apagar el aparato.

Función Zona flexible

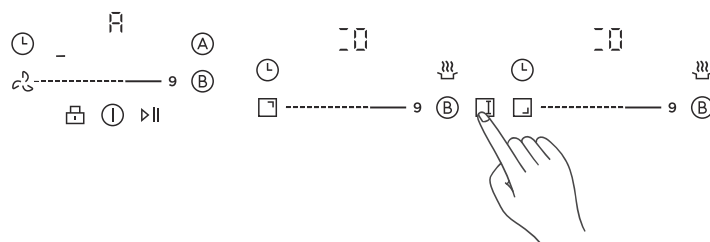
La función Zona flexible combina dos zonas de cocción del mismo lado en una sola zona de cocción grande, lo que permite calentar utensilios de cocina con una superficie inferior más amplia. Para garantizar una detección adecuada de los utensilios de cocina y una distribución uniforme del calor, estos deben colocarse correctamente. Si se utilizan utensilios de cocina pequeños o se colocan incorrectamente, la función se desactivará automáticamente.



No se recomienda activar la función si el lado alargado del utensilio de cocina mide menos de 23 cm.

Activar la función Zona flexible

- En modo de espera, pulse el botón de control Zona flexible para activar la función.
- Una vez activada, funciona en el nivel 0 por defecto.



Desactivar la función Zona flexible

Ajuste el nivel de la zona de cocción Zona flexible a 0 y la función se desactivará automáticamente en 3 segundos. También puede pulsar el botón de control Zona flexible para salir de la función. Pulse el botón de control de encendido para apagar el aparato.

Función Mantener caliente

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

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

Nivel	Display digital	Temperatura
1	8	40°C
2	8	75°C
3	8	90°C

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

La temperatura de la función es sólo una referencia para el consumidor.

Uso de la función Mantener caliente

En modo de espera o de cocción, pulse el botón de control de mantenimiento del calor para activar esta función. Pulse el botón de control de mantenimiento del calor para cambiar el nivel de mantenimiento del calor.

Desactivar la función

Pulse el botón de control de mantenimiento del calor para cambiar el nivel a 0.

Deslice el control deslizante para ajustar el nivel y la zona de cocción saldrá del modo de mantenimiento del calor y calentará al nivel ajustado, o pulse el control Boost. Pulse el botón de control de encendido para apagar el aparato.

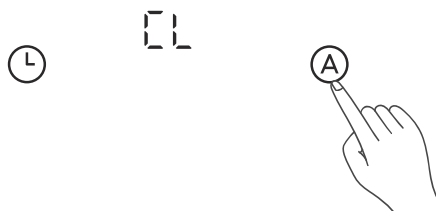
Consejos de limpieza

Una vez que la campana extractora y la zona de cocción hayan funcionado simultáneamente durante un total de 80 horas, el display de la campana extractora mostrará "CL".

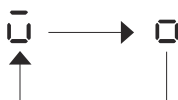
Si los dígitos muestran "CL", compruebe si el filtro está sucio y límpielo siguiendo las instrucciones de limpieza. Una vez limpiado el depósito de agua, el código 'CL' desaparecerá.

Restablecer el tiempo del recordatorio de limpieza

1. Tras limpiar el depósito de agua, instálelo correctamente y el aviso desaparecerá automáticamente.
2. Utilice la opción 'h4' del modo de configuración del usuario para restablecer el tiempo de aviso de limpieza.
3. También puede borrar el aviso utilizando el botón de la Campana extractora automática.
Cuando se muestre "CL" mantenga pulsado el botón de la campana extractora automática durante 3 segundos para borrar el aviso CL.



Si no se instala el depósito de agua correctamente, el display digital de la campana extractora muestra los siguientes avisos:



NOTA

El exceso de contaminación por aceite puede afectar a la eficacia del filtro, y dejar el agua en el depósito durante demasiado tiempo puede producir olores fácilmente. Se recomienda limpiar el filtro y el depósito de agua de forma regular.

Consejos sobre la sustitución del filtro

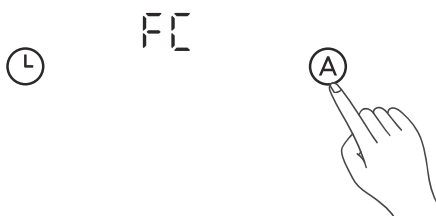
En el modo de recirculación de aire, cuando la campana extractora y la zona de cocción hayan estado funcionando simultáneamente durante un total de 750 horas, la pantalla de la campana extractora mostrará "FC".

El display mostrará "FC" para indicar que es necesario sustituir el filtro.

Consulte la guía de sustitución del filtro para sustituir el filtro.

Restablecer el tiempo del recordatorio de sustitución del filtro

1. Tras sustituir el filtro, utilice la opción "h3" del modo de configuración del usuario para restablecer el tiempo de recordatorio de sustitución del filtro.
2. También puede borrar el aviso utilizando el botón de la Campana extractora automática. Cuando se muestre "FC" mantenga pulsado el botón de la campana extractora automática durante 3 segundos para borrar el aviso FC.



Modo de configuración del usuario

Guía de funcionamiento:

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

Nota:

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

Tabla de configuración del usuario:

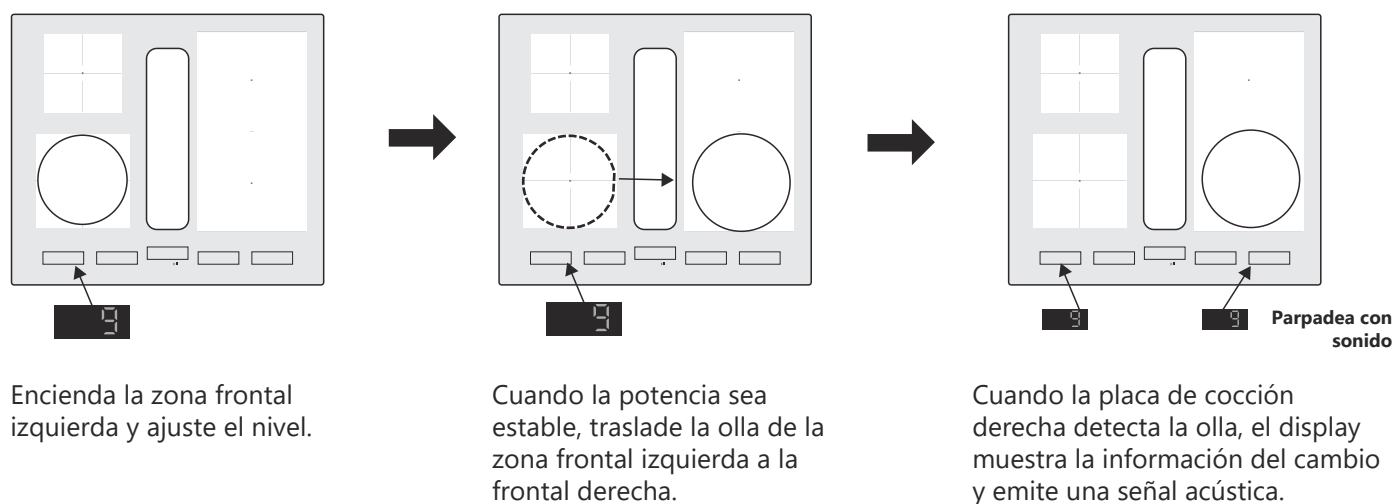
Índice	Descripción	Opciones
c0	Restablecer ajustes de fábrica	0: sin restablecimiento (predeterminado) 1: restablecer
c3	Ajuste del límite de potencia	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (predeterminado)

Índice	Descripción	Opciones
c4	Prueba de calidad de utensilios de cocina	0: No accede a la prueba de calidad de los utensilios de cocina (predeterminado) 1: Accede a la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Después de acceder, mantenga pulsado el botón de selección de la zona de cocción durante 3 segundos para acceder a la inspección de calidad de los utensilios de cocina (tras 12 segundos, se mostrará el nivel de calidad (0-10) en los dígitos).
c5	Ajuste del sonido de notificación	0: Sonido activado (predeterminado) 1: Sonido desactivado
c7	Ajuste del brillo de los dígitos	Nivel de brillo: 1-5 Predeterminado: 5
c8	Interruptor de funciones de transferencia de utensilios	0: OFF (predeterminado) 1: ON
h1	Ajuste del modo del sistema de circulación de la campana extractora	0: Invertido 1: Modo de recirculación de aire 2: Modo de extracción de aire (predeterminado)
h2	Ajuste del tiempo de apagado diferido de la campana extractora	0: OFF (predeterminado) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Restablecimiento del tiempo de funcionamiento de ajuste del filtro	0: sin restablecimiento (predeterminado) 1: restablecer
h4	Restablecimiento del tiempo del recordatorio de limpieza	0: sin restablecimiento (predeterminado) 1: restablecer

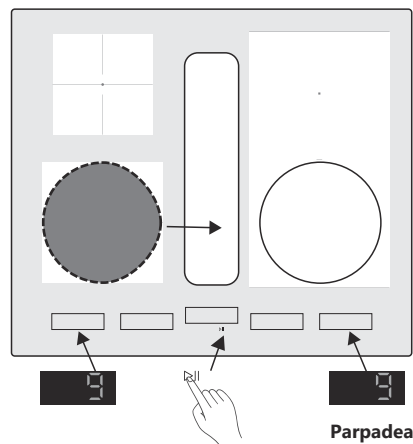
Descripción de las funciones de transferencia de utensilios de cocina:

Para iniciar la función de transferencia de utensilios de cocina, la zona de cocción debe estar activa excepto en el modo Boost. Mueva el utensilio de cocina a una zona de cocción inactiva. Cuando se complete la detección de la transferencia, el display de la zona de cocción que se va a transferir parpadeará y emitirá una señal de aviso. En ese momento, pulse el botón de pausa para confirmar la transferencia.

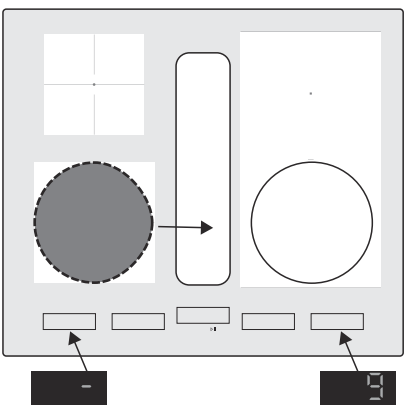
Si la zona de cocción transferida tenía configurado el temporizador, el estado del temporizador y el tiempo también se transferirán. La zona de cocción no realizará la transferencia cuando se ejecute el modo Boost. Ejemplo:



Confirmado:

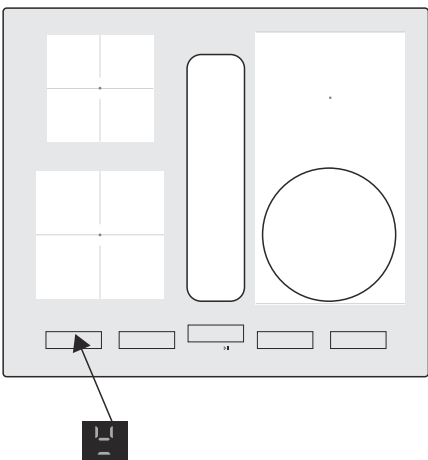


Pulse el botón de pausa para confirmar la transferencia.



La zona frontal derecha se calienta en el ajuste de la frontal izquierda.

Sin confirmar:



- 1. El display frontal izquierdo no muestra el icono de la sartén.
- 2. Tras pulsar otro botón o transcurridos 10 segundos, la transferencia se cancela.

Instrucciones para el apagado diferido de la campana extractora:

Tras configurar el tiempo de apagado diferido de la campana extractora, si la campana extractora y la zona de cocción funcionan simultáneamente durante más de 30 segundos, se activará la función de apagado diferido de la campana extractora. Si se apaga la campana extractora en ese momento, seguirá funcionando en el nivel 1 hasta que se alcance el tiempo de apagado diferido establecido, y luego se apagará automáticamente.

Instrucciones del modo del sistema de circulación de la campana extractora:

Dígito mostrado	Modo	Descripción
1	Modo de recirculación de aire	Circulación interna e instalación de filtro de carbón
2	Modo de extracción de aire	Salida al exterior

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que el aparato funcione de manera eficiente durante mucho tiempo, es importante mantenerlo limpio y cuidado.

Limpieza de la placa

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

Limpieza de la rejilla, el filtro de grasa y el filtro de carbón activo

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de cocción. Para mantenerlo en buen estado de funcionamiento, debe limpiar el filtro de grasa con regularidad.

 **ADVERTENCIA...** Riesgo de incendio

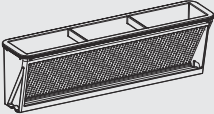
Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.

- Nunca utilice el aparato sin un filtro de grasa.
- Limpie los filtros de grasa con regularidad.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, flambeando).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber saltos de chispas.

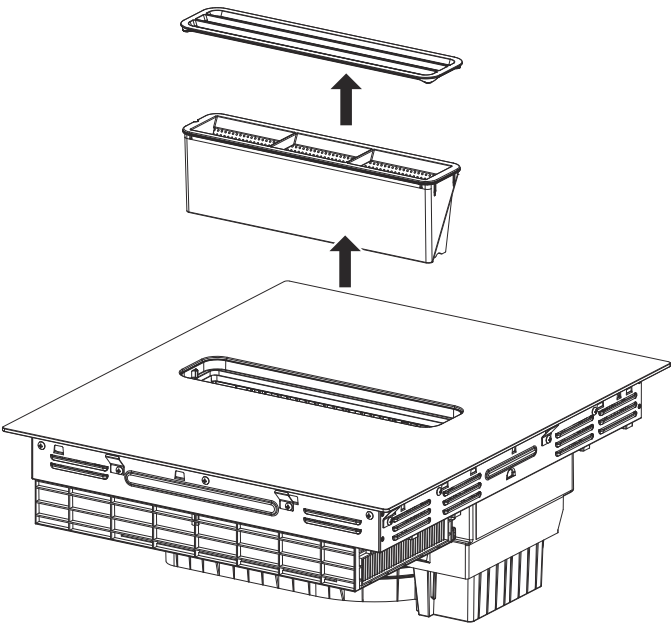
1. ATENCIÓN

La caída de los filtros de grasa puede dañar la placa situada debajo. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días). Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa en posición horizontal para evitar que la grasa se derrame.

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1

Retire la rejilla y el filtro de grasa de arriba abajo.



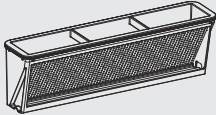
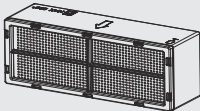
Limpieza manual de los filtros de grasa o rejillas

1. Remoje el filtro de grasa o la rejilla en agua caliente con jabón.
2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos. Utilice un disolvente especial para grasa para la suciedad más resistente.
3. Aclare bien los filtros de grasa.
4. Deje que los filtros de grasa se escurran.

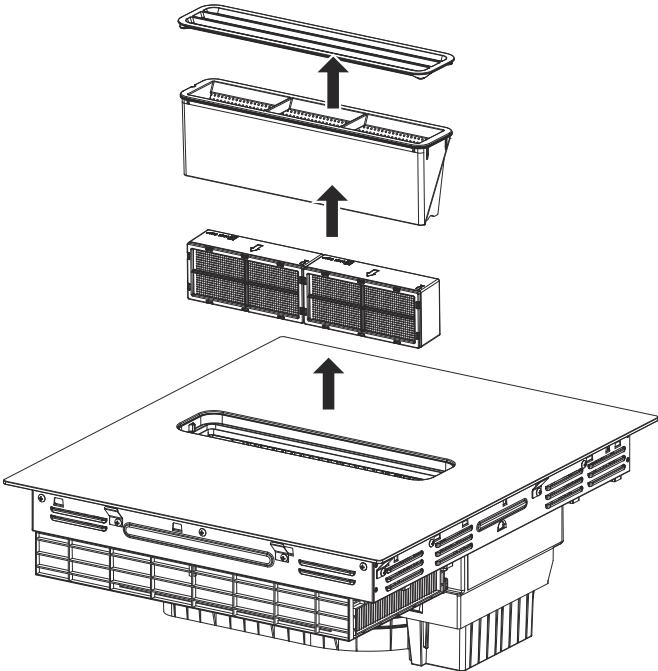
Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

1. Coloque los filtros de grasa sin presionarlos en el lavavajillas y no los apriete.
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, coloque el filtro de grasa en el lavavajillas con la parte del filtro hacia abajo. No limpie los filtros de grasa muy sucios junto con otros utensilios.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas y seleccione una temperatura no superior a 70°C.
3. Deje que los filtros de grasa se escurran.

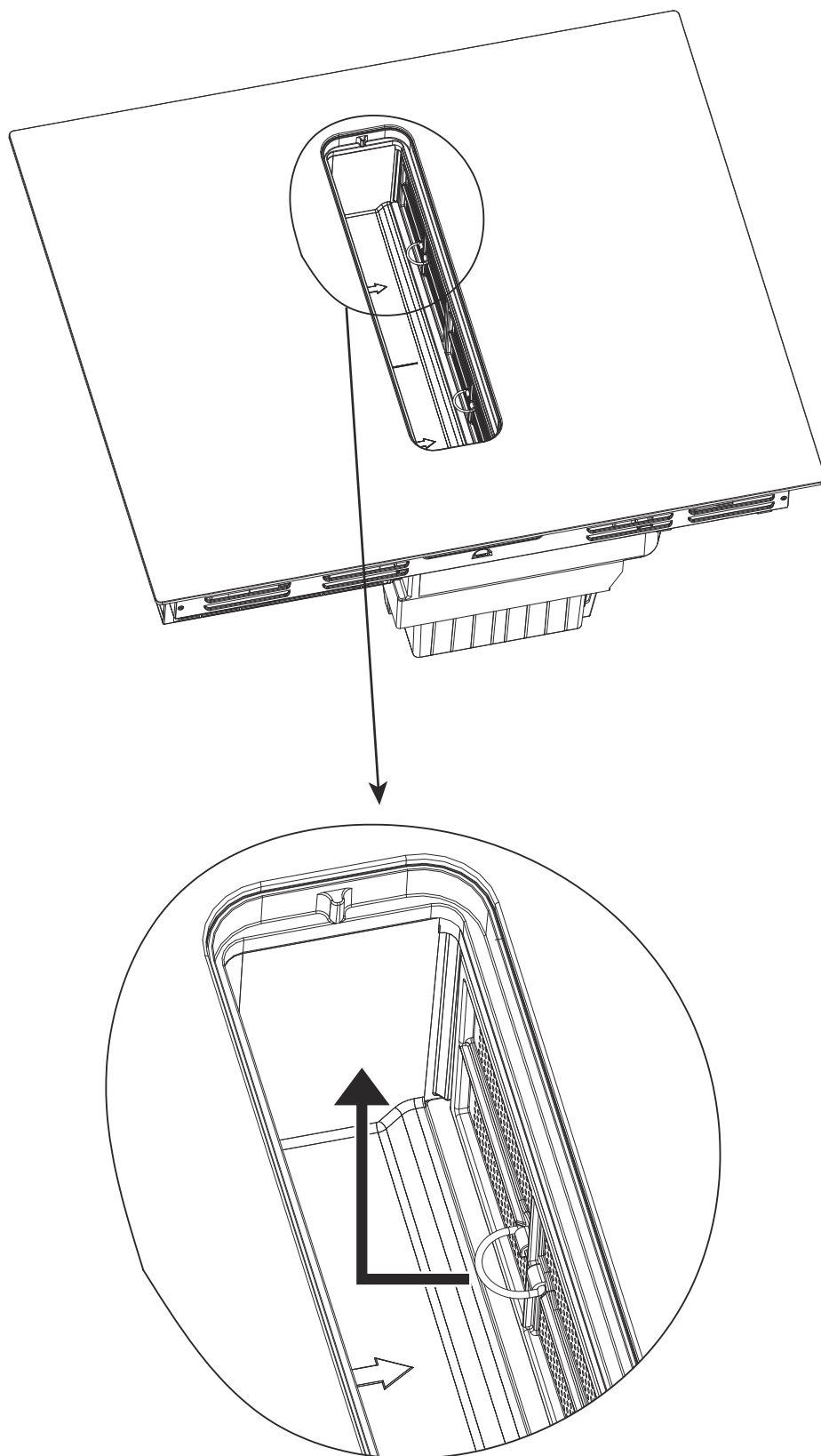
Limpieza del filtro de carbón activo

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1
G		Filtro de carbón activo	2

Retire la rejilla, el filtro de grasa y el filtro de carbón activo uno por uno, de arriba abajo.



Extraiga el filtro de carbón activo con la mano utilizando el anillo metálico y levántelo hacia arriba.



Limpieza y sustitución

1. Coloque el filtro de carbón activo en el lavavajillas, añada detergente y utilice el modo estándar (1,5h~3h) para limpiarlo.
2. Sumerja el filtro de carbón activo en agua caliente (60-80°C) durante 1-2 horas, añada detergente al agua caliente y enjuague con agua limpia después de remojarlo.
3. Para mantener el buen estado de funcionamiento del filtro de carbón activo, límpielo con regularidad y sustitúyalo sin demora cuando expire su vida útil tras 5 años de uso.
4. Puede adquirir el filtro de carbón activo en tiendas especializadas o a través del servicio de atención al cliente.
5. Consulte el manual de instalación para instalar el filtro de carbón activo.

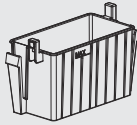
Secado

1. Coloque el bloque de carbón activo limpio en el horno y hornéelo durante 3 horas (150°C).
2. Utilice un secador de aire caliente para secarlo durante 0,5 horas.

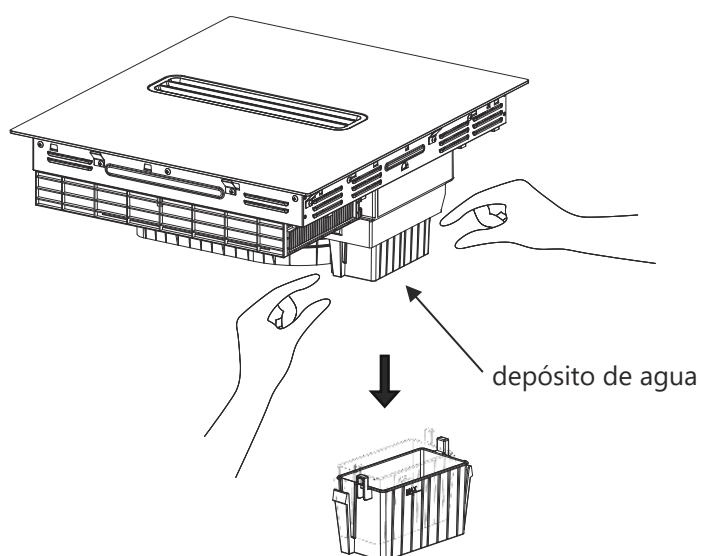
●NOTA

1. No utilice detergentes muy alcalinos o con alto contenido en aceites (recomendamos utilizar pastillas o detergentes en polvo para lavavajillas), ya que pueden dañar el filtro de carbón activo).
2. La temperatura del agua caliente no debe superar los 80°C, ya que podría dañar el filtro de carbón activo.
3. No supere una temperatura del horno de 200°C, ya que podría dañar el filtro de carbón activo.
4. No utilice fuerza externa para frotar el bloque de carbón activo, ya que podría dañar el filtro de carbón activo.

Limpieza del depósito de agua

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
H		Depósito de agua	1

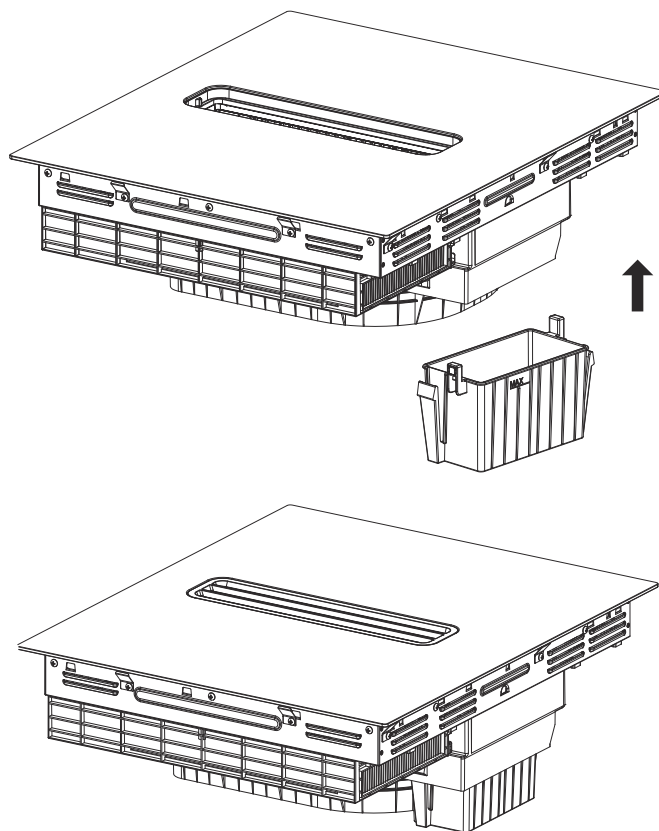
Presione las pestañas del depósito de agua con ambas manos y tire de él hacia abajo.



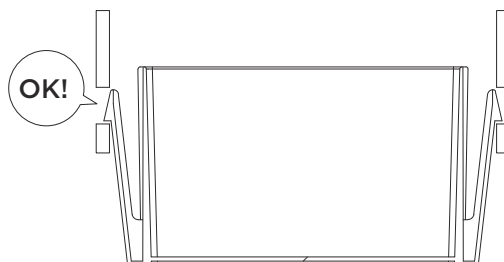
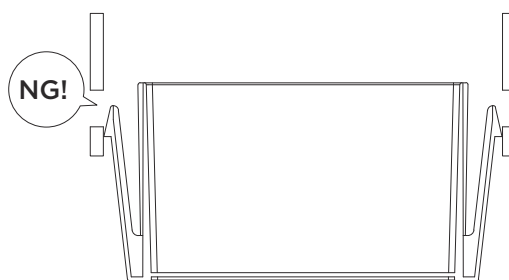
Limpieza

Aclara el depósito de agua con agua tibia. Si hay manchas de aceite, puede añadir un producto de limpieza para facilitar la limpieza.

Instalación del depósito de agua



Asegúrese de que la pestaña del depósito de agua esté bien colocada.



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.

Visualización y comprobación de errores

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

Solución de problemas

1) Códigos de error que pueden ocurrir durante el uso normal y solución.

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
EL o EH	La tensión de alimentación no se encuentra dentro del rango de tensión nominal	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda el dispositivo y utilícelo una vez que el suministro eléctrico sea normal.
C1	La temperatura de la superficie de la placa es alta	Espere a que la temperatura de la superficie de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el botón "On/Off" para reiniciar el aparato.
C2	Alta temperatura de IGBT	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón "On/Off" para reiniciar el aparato. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
b2	Alta temperatura del IPM	Espere a que la temperatura del IPM vuelva a la normalidad. Pulse el botón "On/Off" para reiniciar el aparato.
b3	La corriente de la placa de control de la campana extractora es anómala	Pulse el botón "On/Off" para reiniciar el aparato.
b7	El motor no arranca	Compruebe si hay residuos dentro del motor y vuelva a encender la campana extractora. Pulse el botón "On/Off" para reiniciar el aparato.
EF	Múltiples botones de función pulsados al mismo tiempo	Reinicie tras limpiar los botones de función. Si la anomalía persiste después de reiniciar, póngase en contacto con el proveedor.
FC	Recordatorio de sustitución del filtro	Consulte los consejos sobre la sustitución del filtro.
CL	Recordatorio de limpieza	Consulte los consejos de limpieza.

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
	Recordatorio de instalación del depósito de agua	Compruebe si el depósito de agua está correctamente instalado.
Sin recuperación automática		
E2	Error del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Error del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	
E7	Error del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido	
E4	Error del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito	Sustituya la placa de control inverter.
E3	Error del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto	
b5	Error al iniciar el sistema de la campana o del motor	Reinicie; si el fallo persiste, sustituya la placa de control de la campana o el motor.
bd	Error de comunicación entre la placa de visualización y la placa de control de la campana	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de la pantalla, y compruebe si el cable de conexión está dañado.
EU	Error de la conexión entre la placa de visualización y la placa principal o error de comunicación del IC táctil	Sustituya la placa de control inverter, la placa de alimentación o la placa de visualización, y compruebe si el cable de conexión está dañado.
F5	Error del ventilador de refrigeración	Reinicie el aparato. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el proveedor para sustituir el ventilador de refrigeración.

Fallos específicos y solución

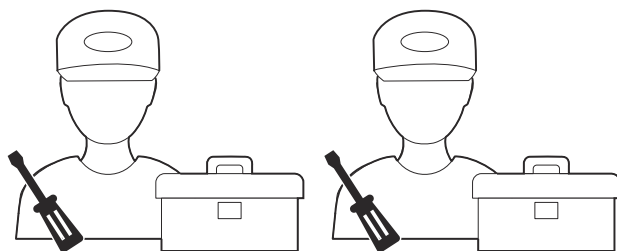
Error	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente	Compruebe que el enchufe está bien conectado y que la toma de corriente funciona.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	Placa de alimentación 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.

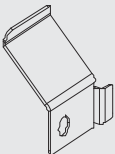
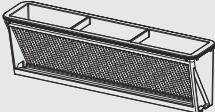
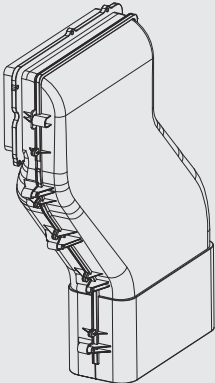
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

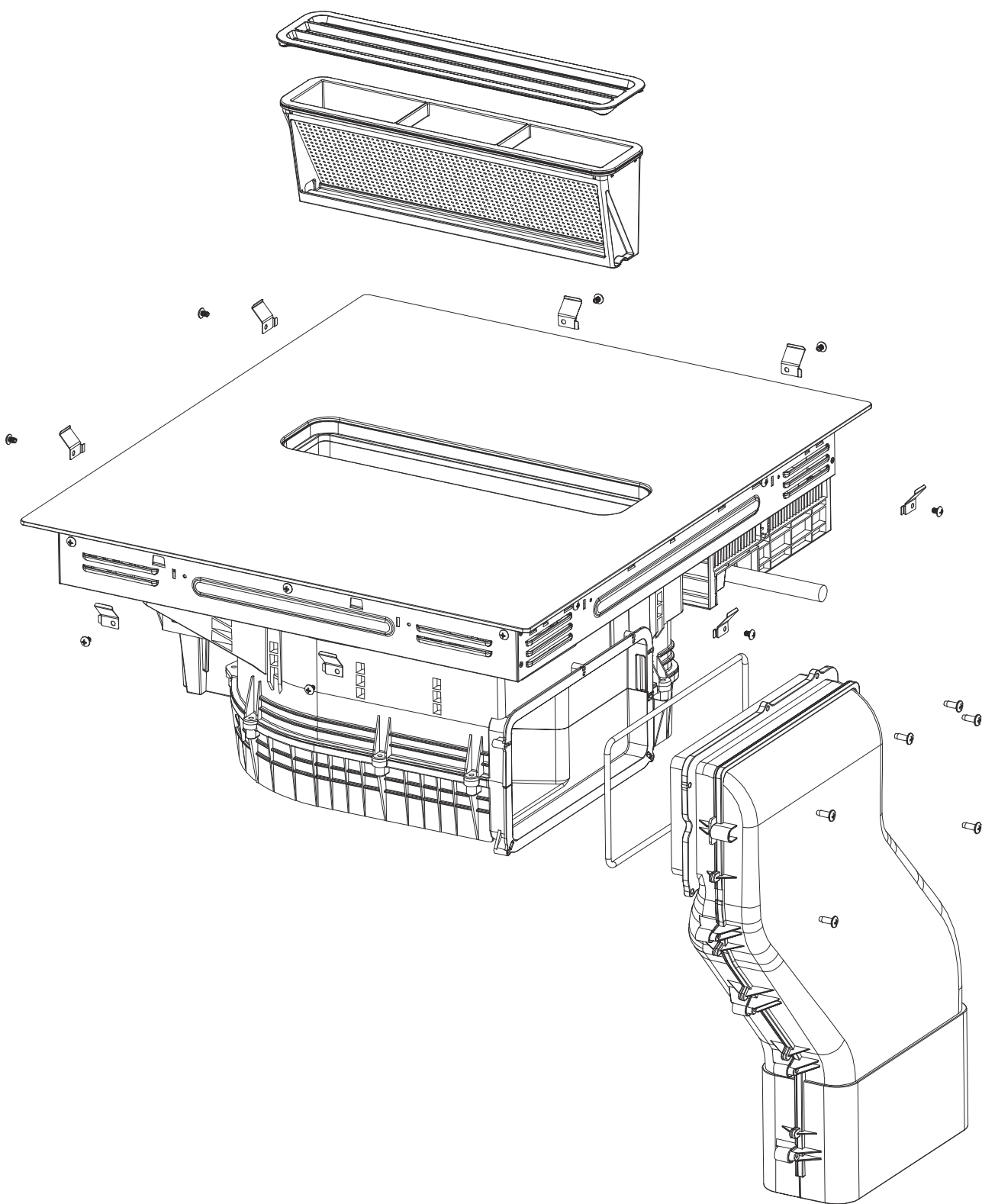
Comprobaciones previas a instalar el producto

- La superficie de trabajo es plana y está nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con el espacio disponible.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, este último cuenta con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- Debido a las grandes dimensiones de este producto, se requiere la colaboración de dos técnicos durante la instalación para garantizar una correcta ejecución.

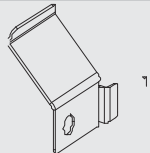
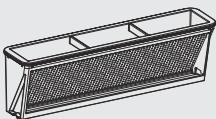
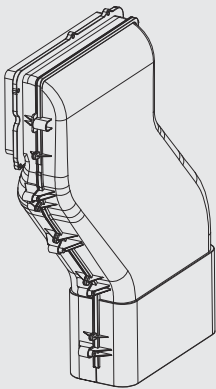
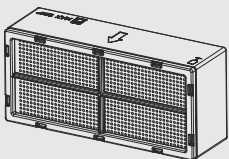


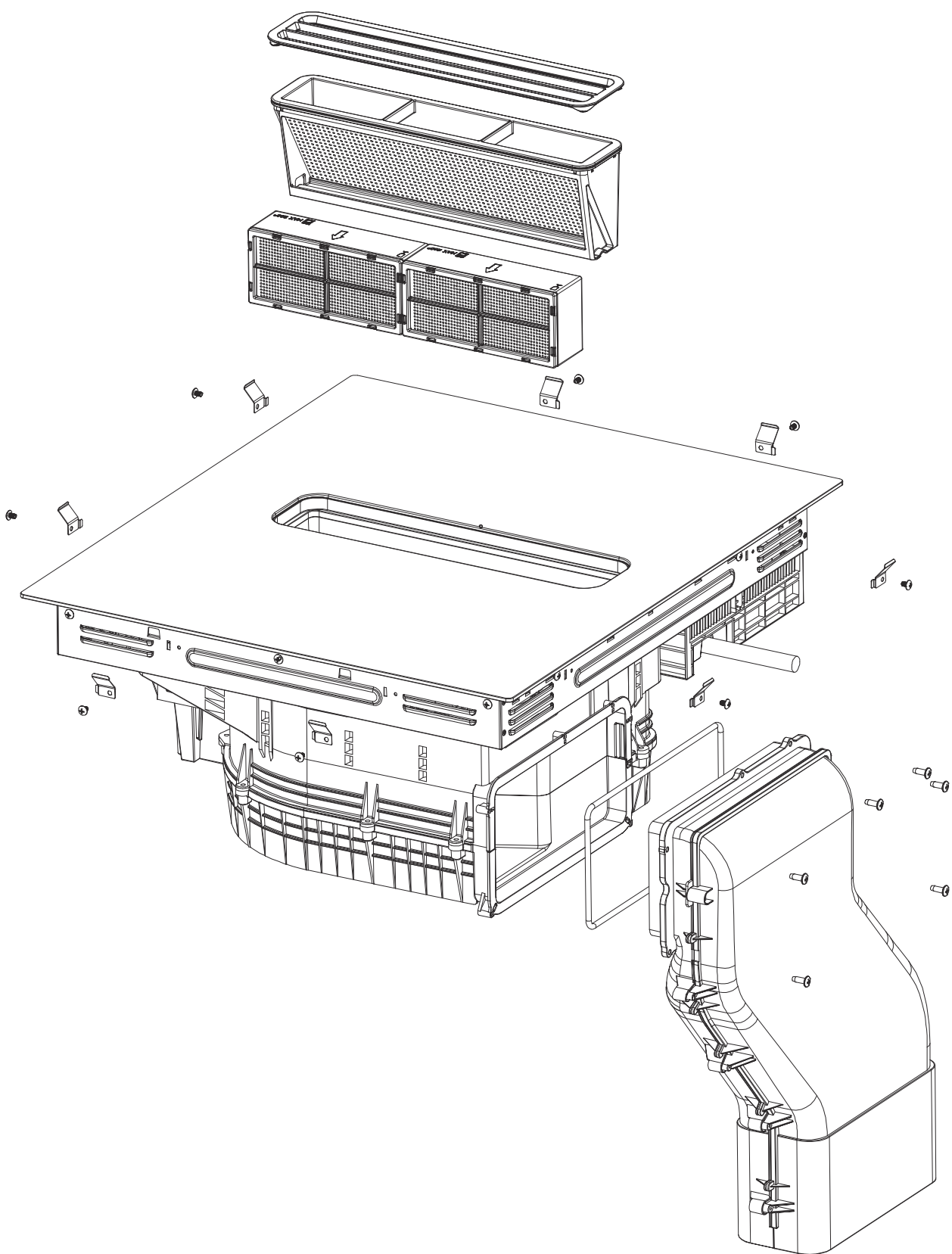
Accesorios de instalación, modo de extracción de aire

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
A		Soporte	8
B		Tornillo 3.9 *6	8
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1
E		Tornillo 3.5 *14	6
F		Tubería de humos	1



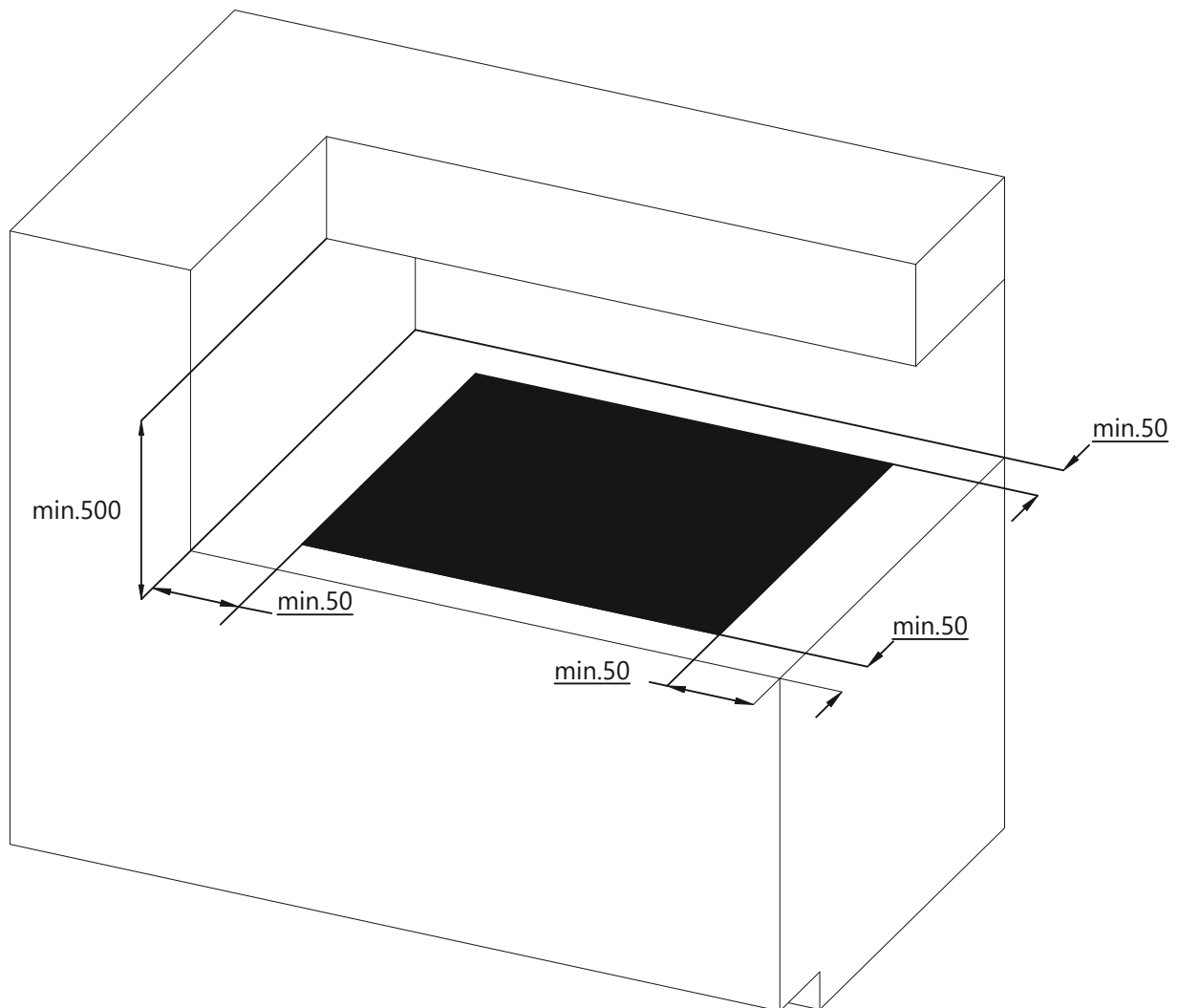
Accesorios de instalación, modo de recirculación de aire

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
A		Soporte	8
B		Tornillo 3.9 *6	8
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1
E		Tornillo 3.5 *14	6
F		Accesorio de placa colgante	1
G		Filtro de carbón activado	2

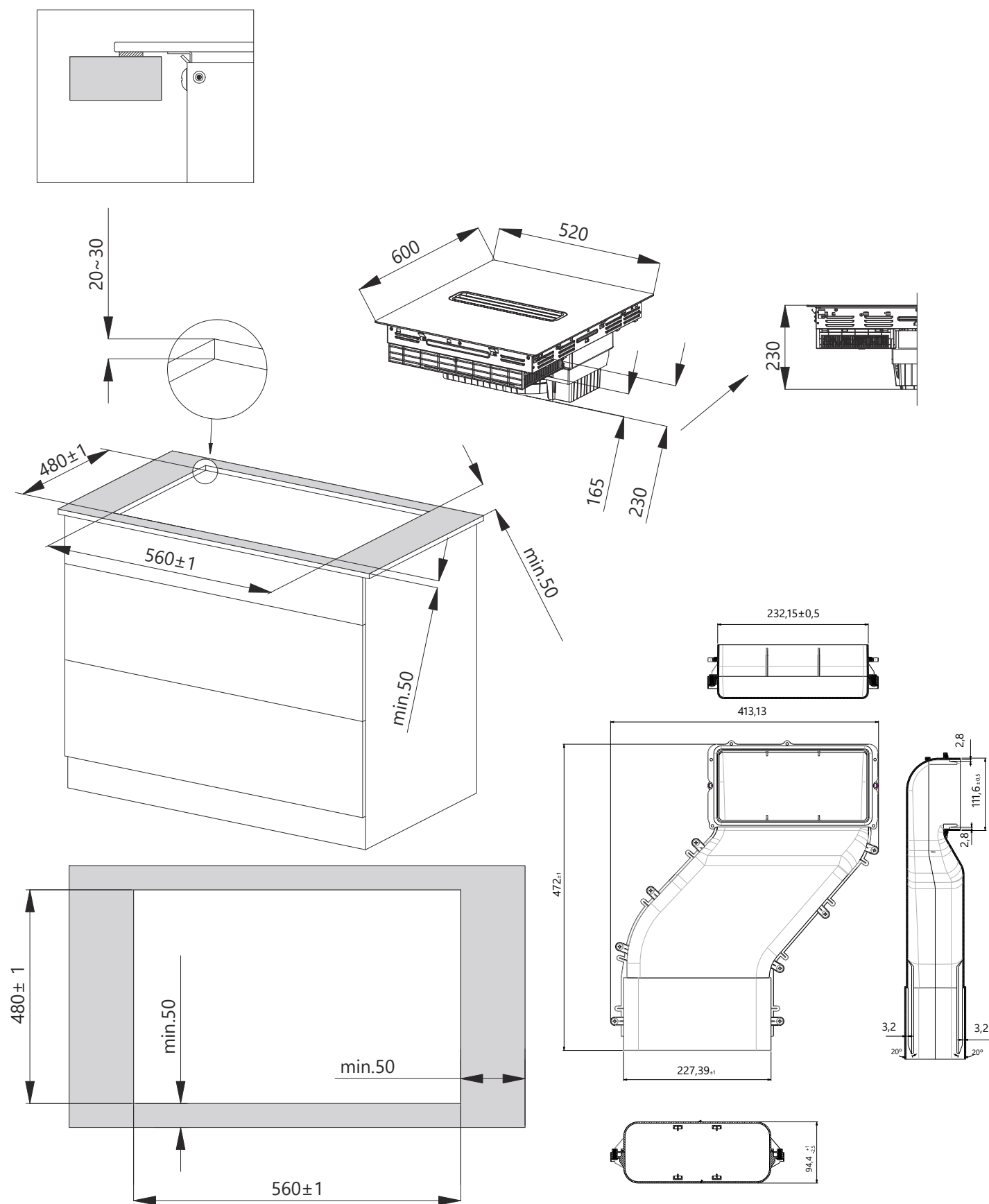


Requisitos de dimensiones de instalación

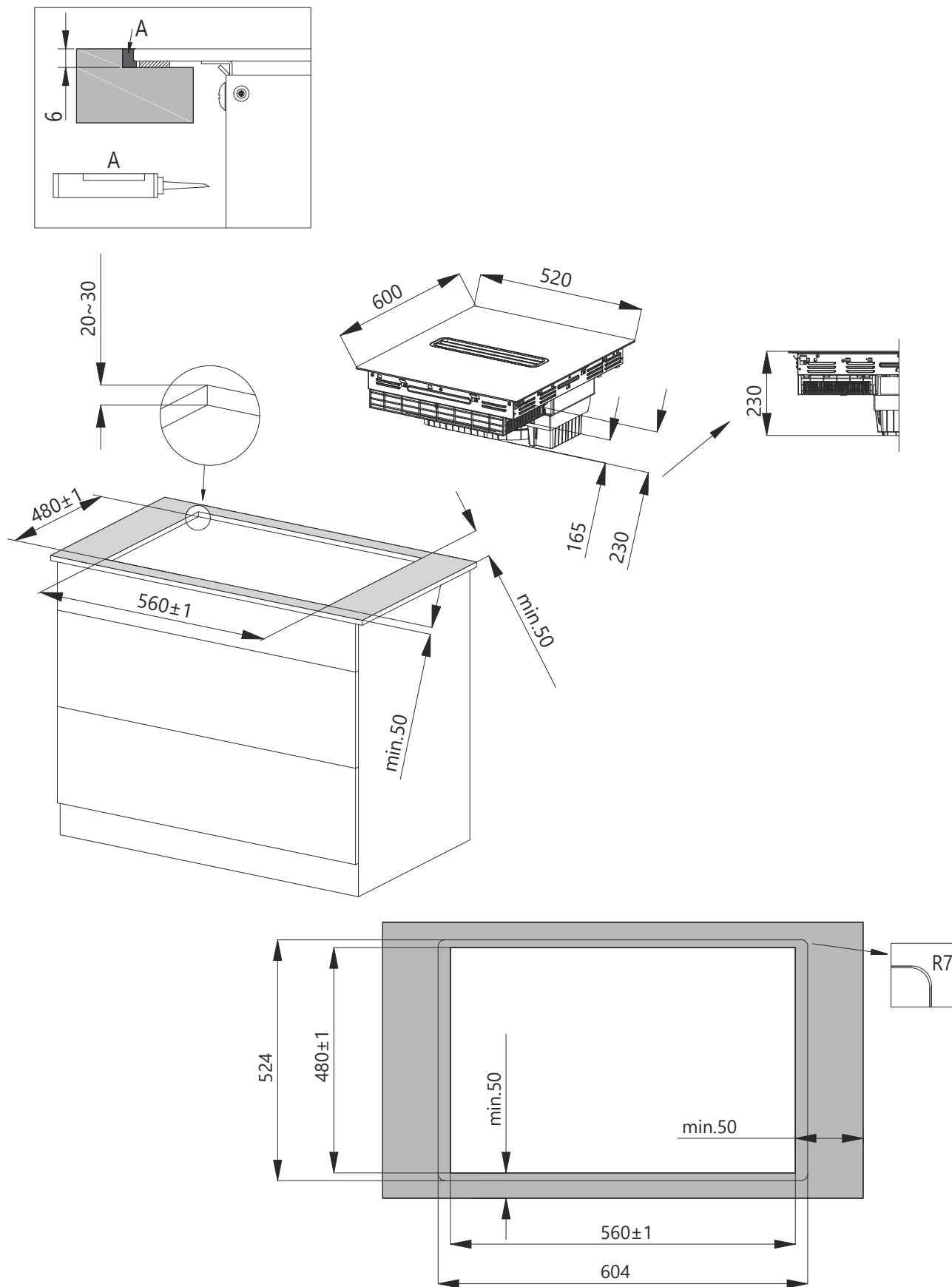
Unidad: mm



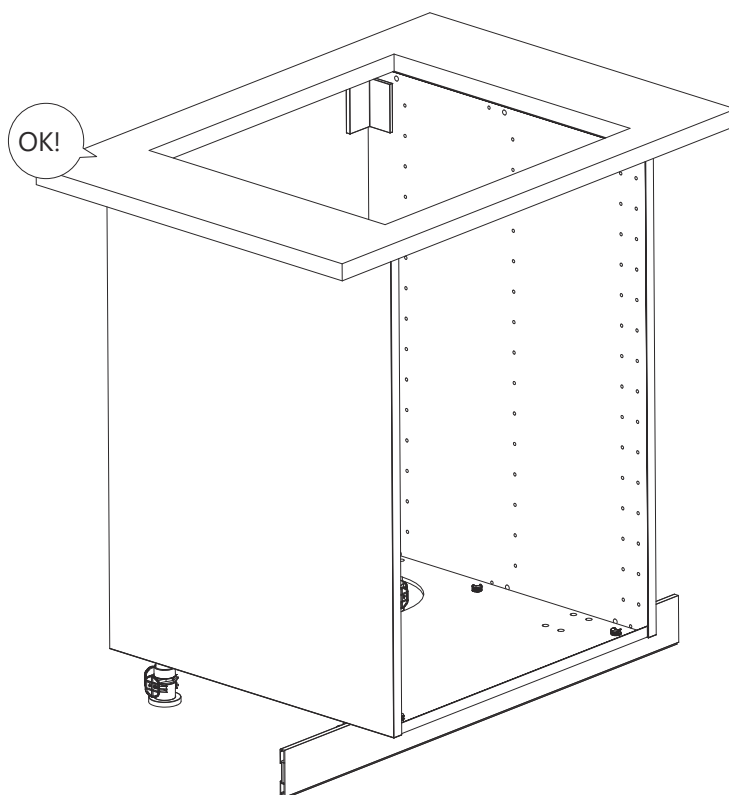
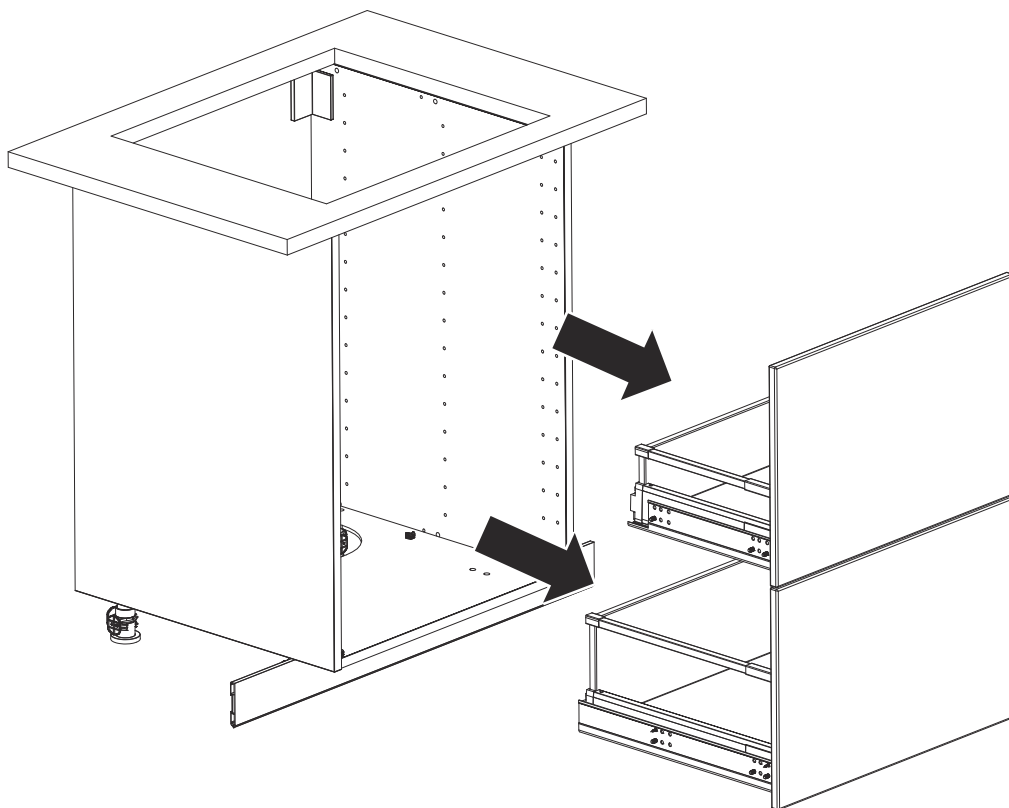
Instrucciones generales de instalación



Instrucciones de instalación a nivel de la encimera

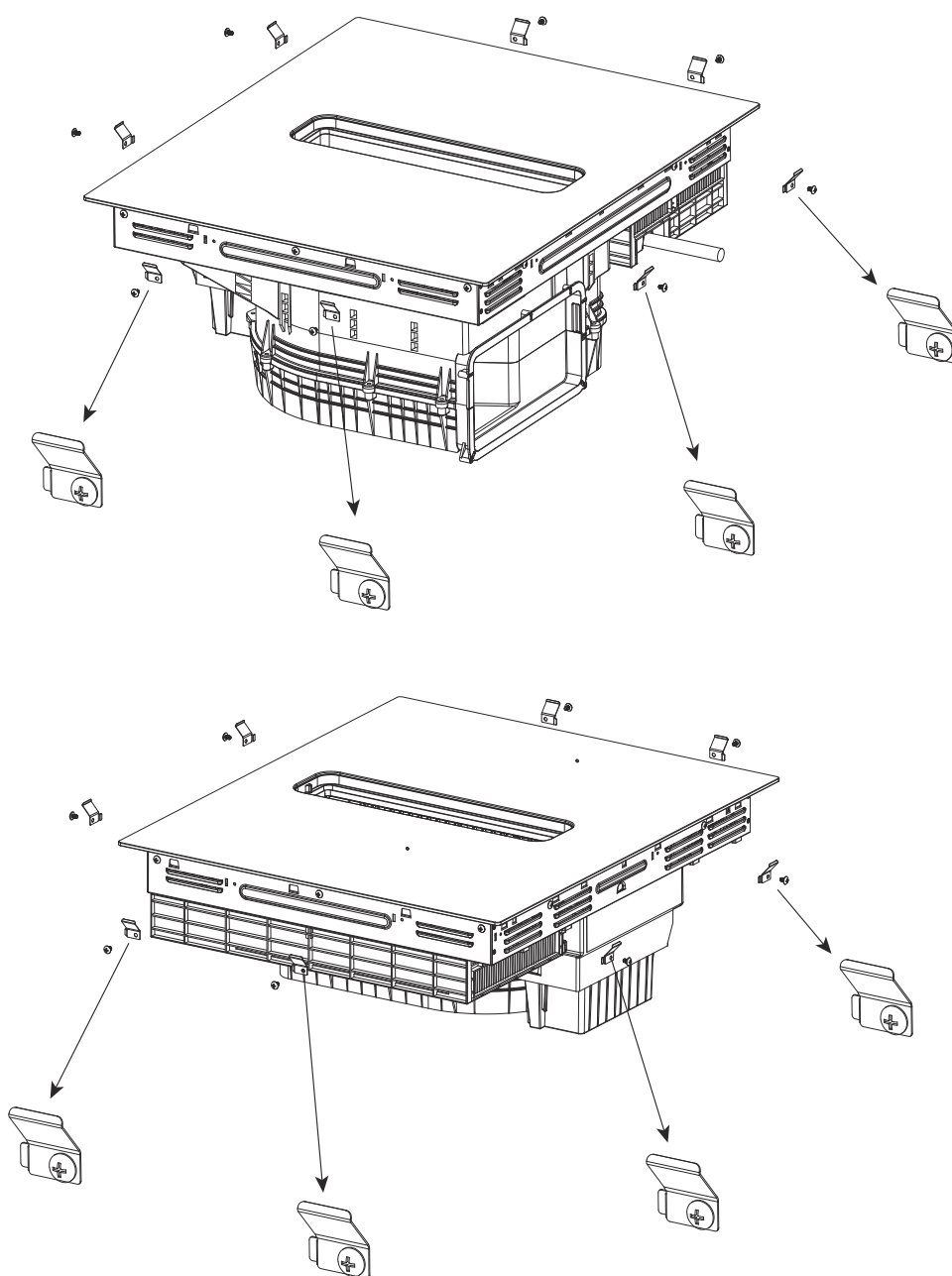


Retire los cajones antes de instalar el electrodoméstico

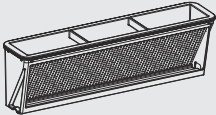
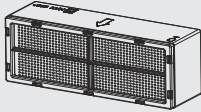


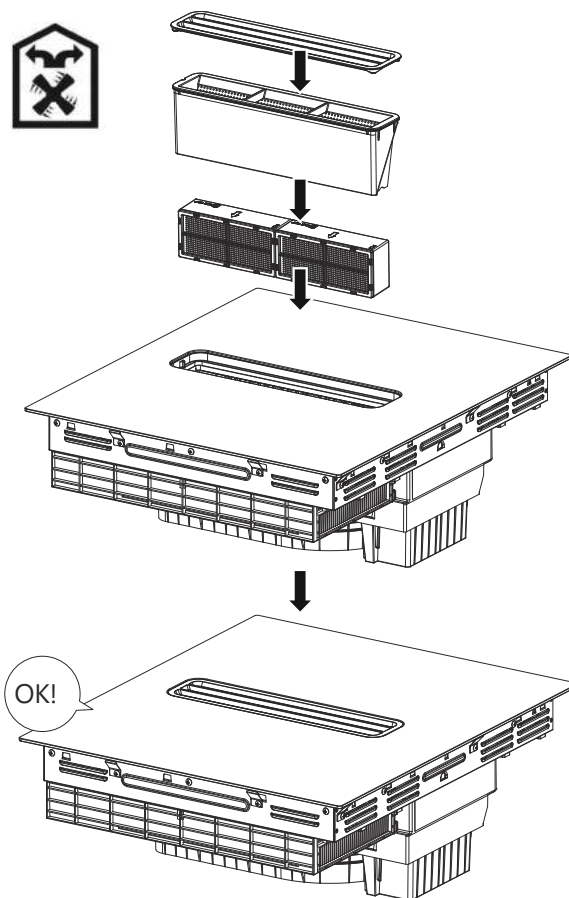
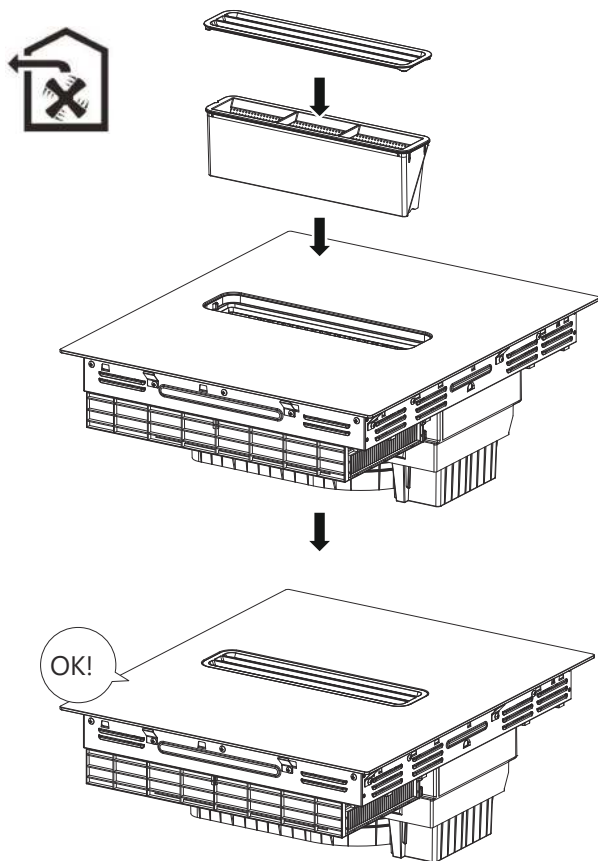
Instalación de los soportes en el aparato

Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
A		Soporte	8
B		Tornillo	8

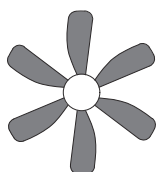
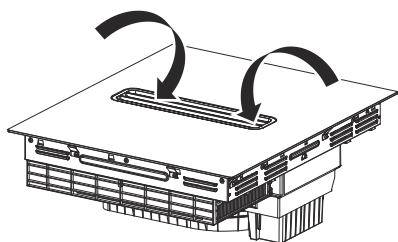
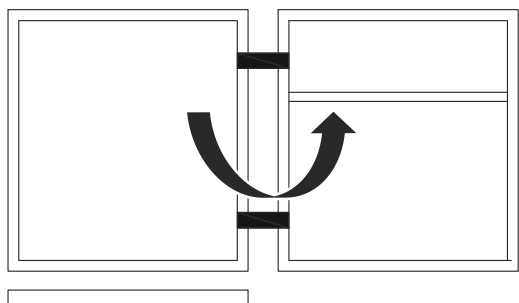


Modo de extracción de aire y modo de recirculación de aire

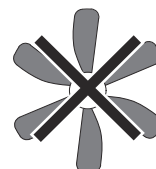
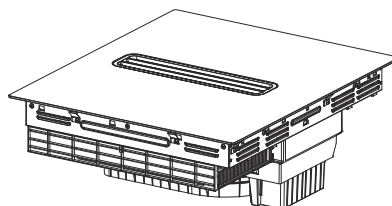
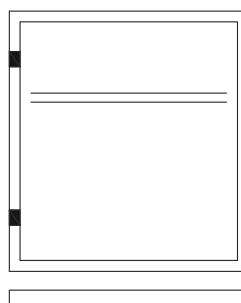
Código	Accesorios	Descripción	Cantidad
C		Rejilla	1
D		Filtro de grasa	1
G		Filtro de carbón activado utilizado en modo de recirculación de aire	2



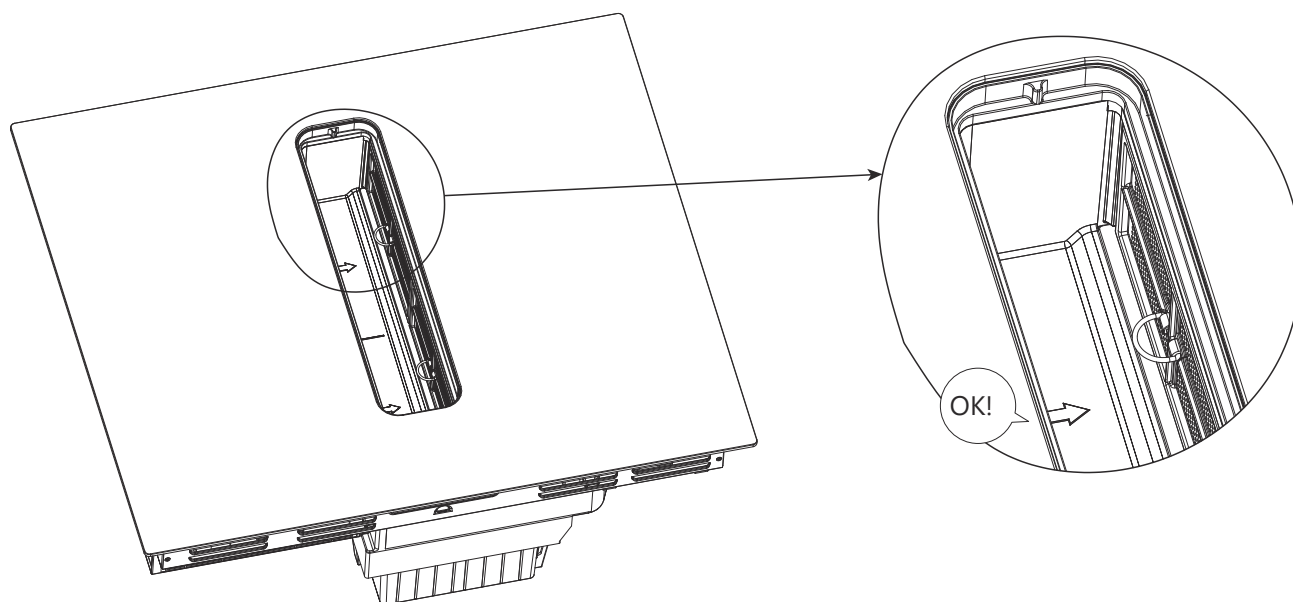
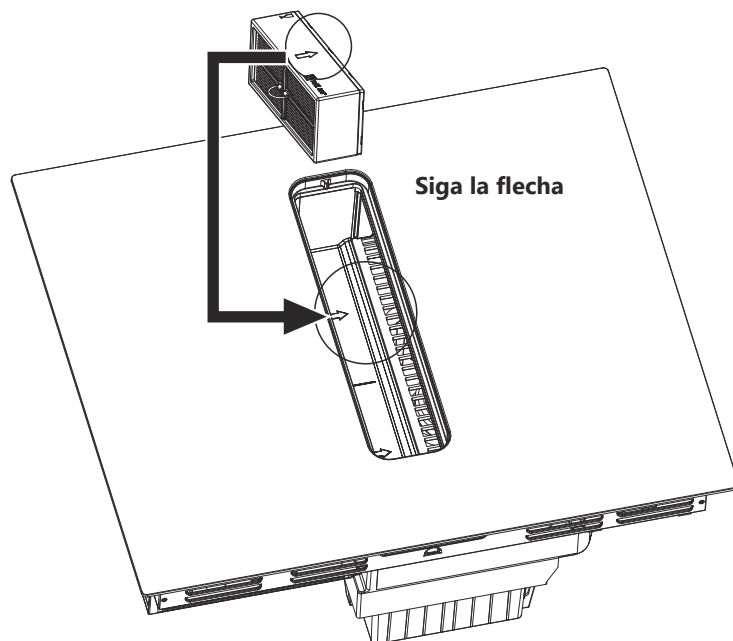
**Abre la salida de aire de la casa
(normalmente las ventanas o un
extractor de humos).**

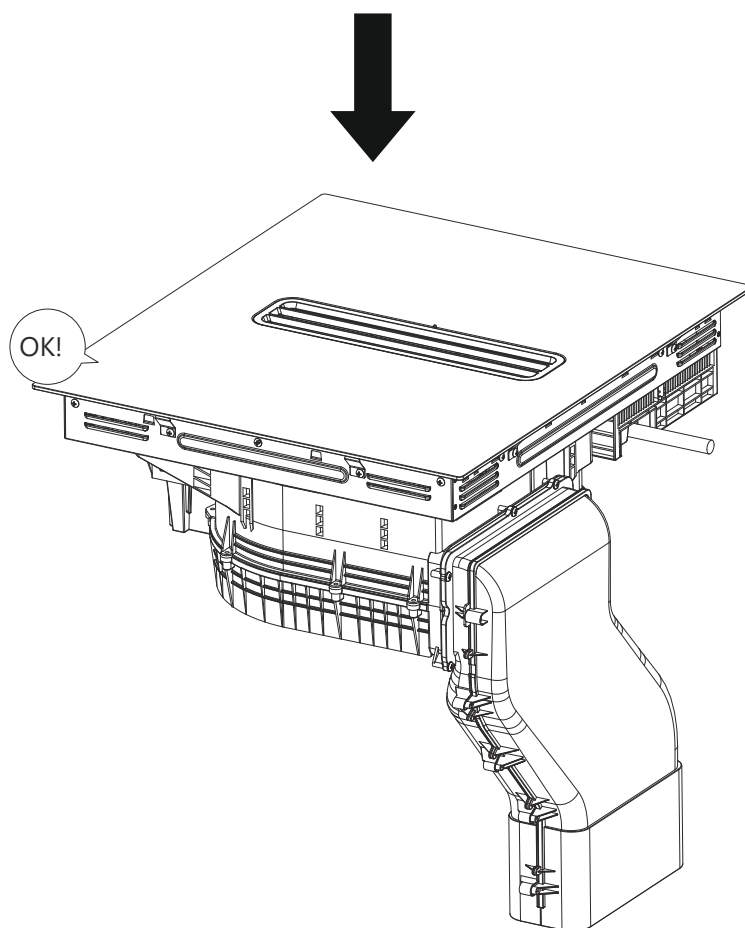
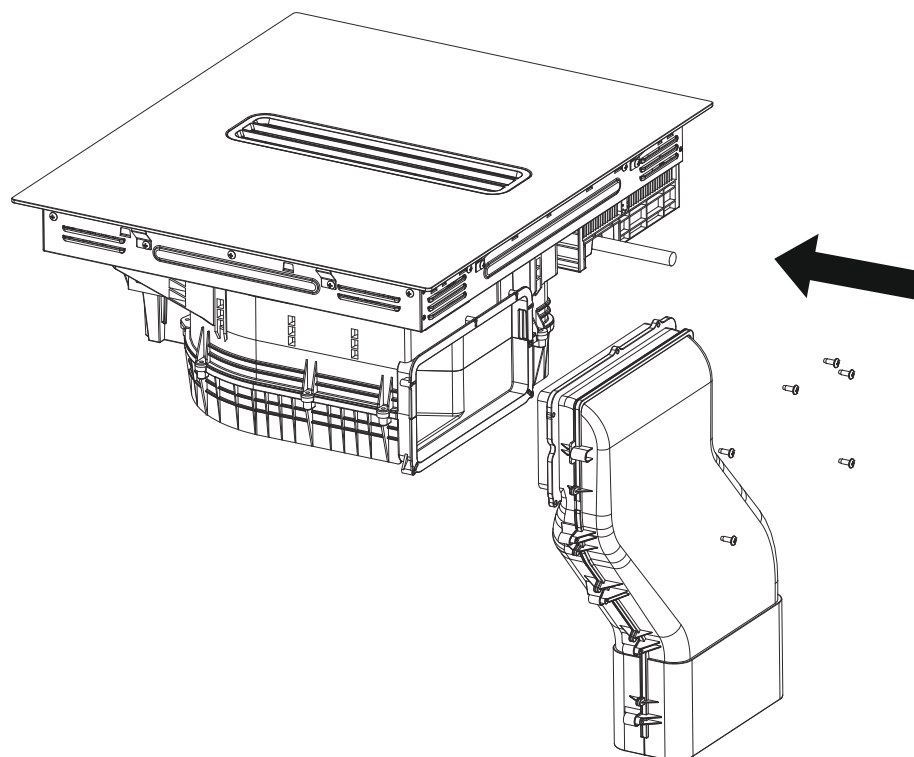


**Si la salida de aire está cerrada, no utilice
el producto.**

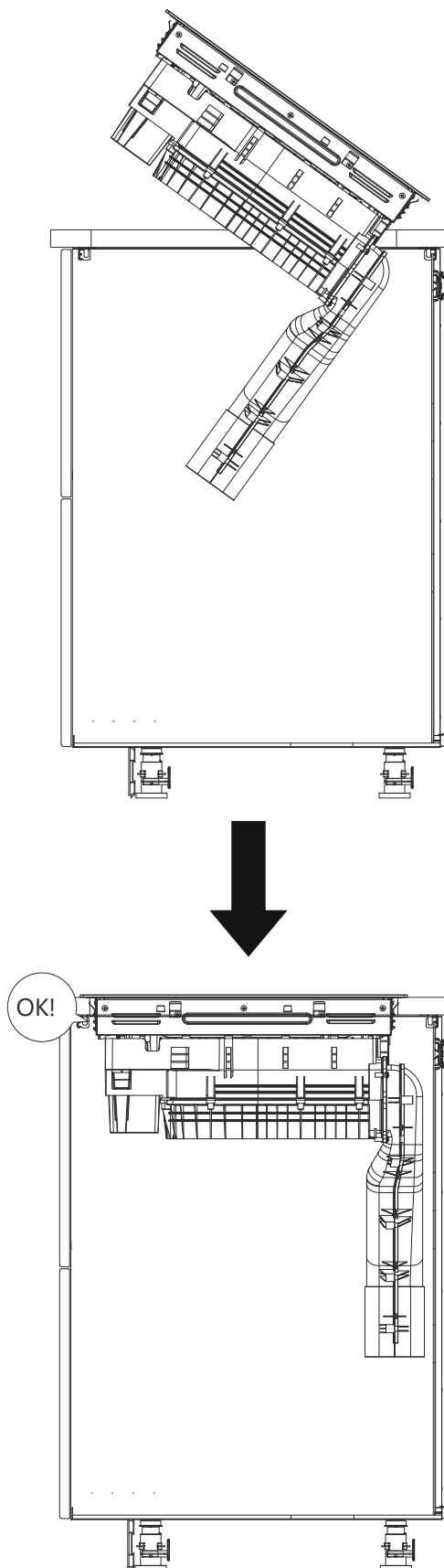


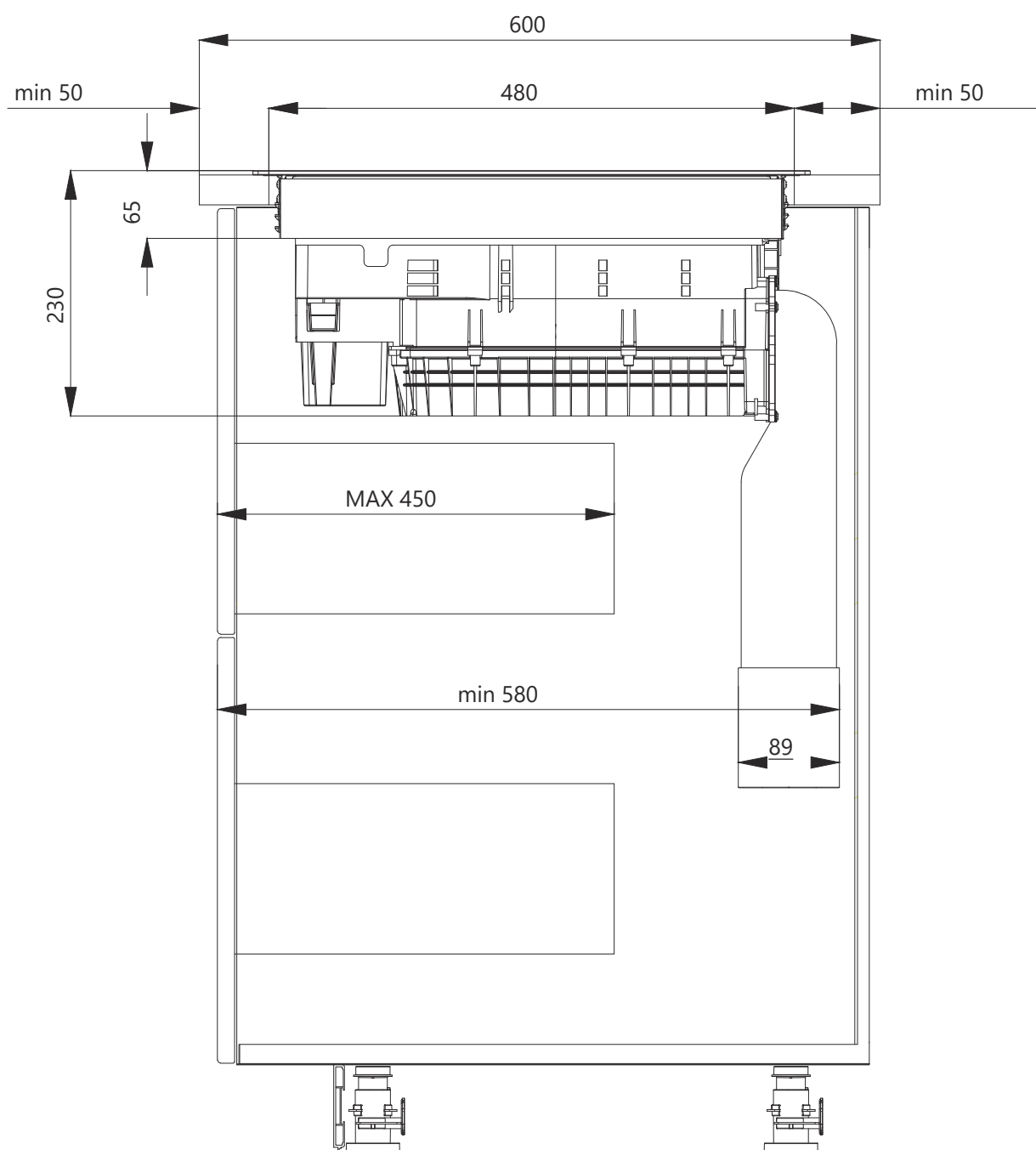
El filtro de carbón activado se instala en la esquina inferior derecha de la máquina.





Incline hacia abajo y encaje el aparato





Comprobaciones después de instalar la placa

- El cable de alimentación no queda accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un cajón o armario, se ha instalado una barrera de protección térmica debajo de su base.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

PRECAUCIÓN

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Encargue su instalación a un profesional y no intente realizar la instalación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar sus componentes electrónicos.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor distribución del calor para optimizar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento por inducción sobre la superficie de la placa deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice limpiadores a vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

Esta placa de cocción debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

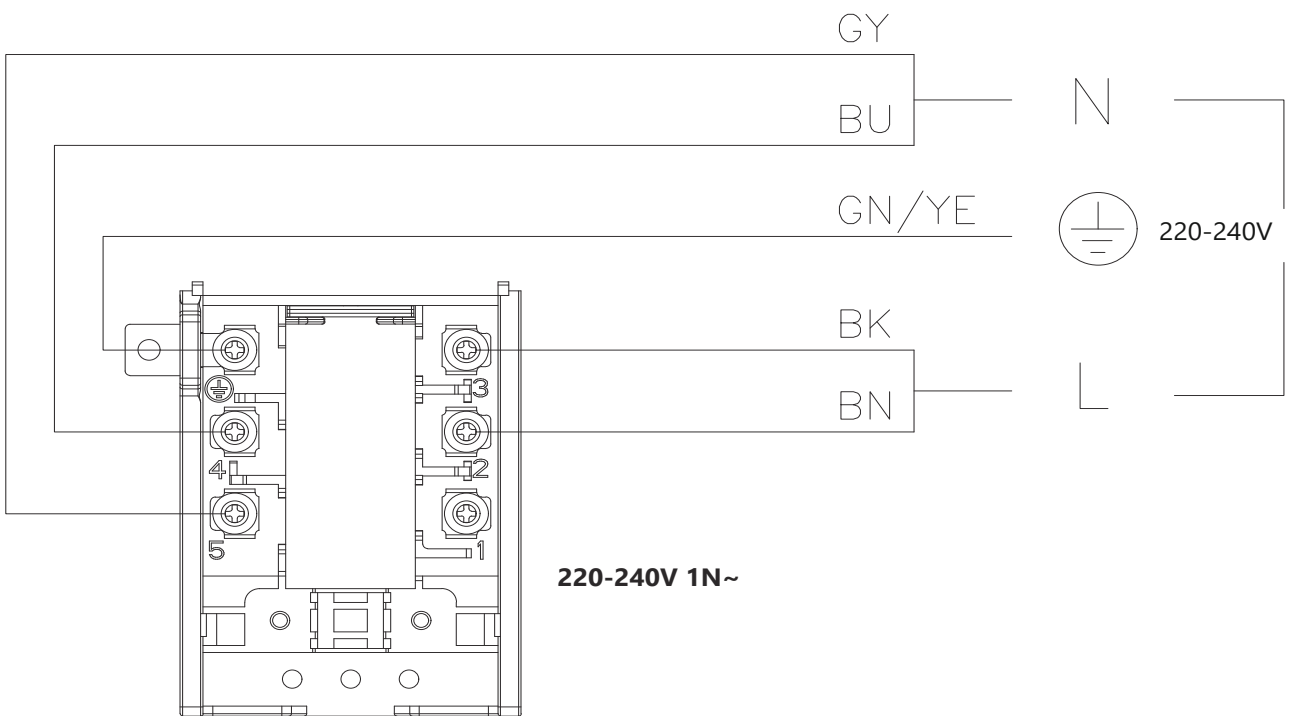
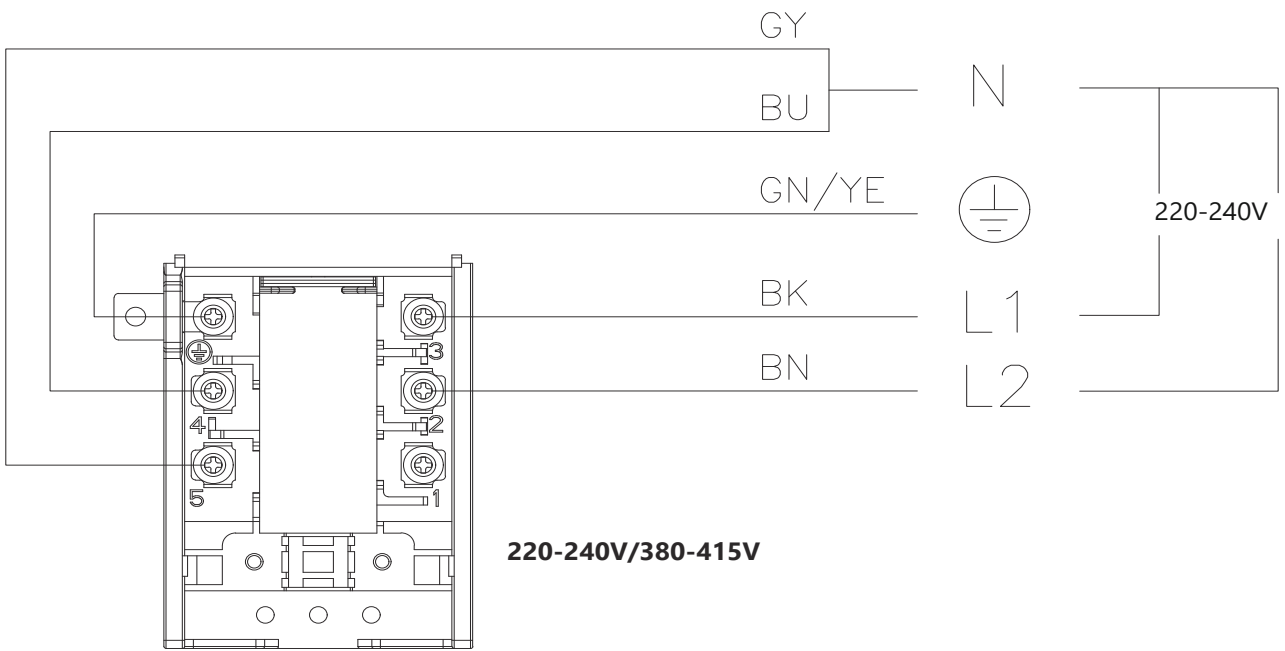
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
2. El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Los cables de alimentación soportan la carga especificada en la placa de características.

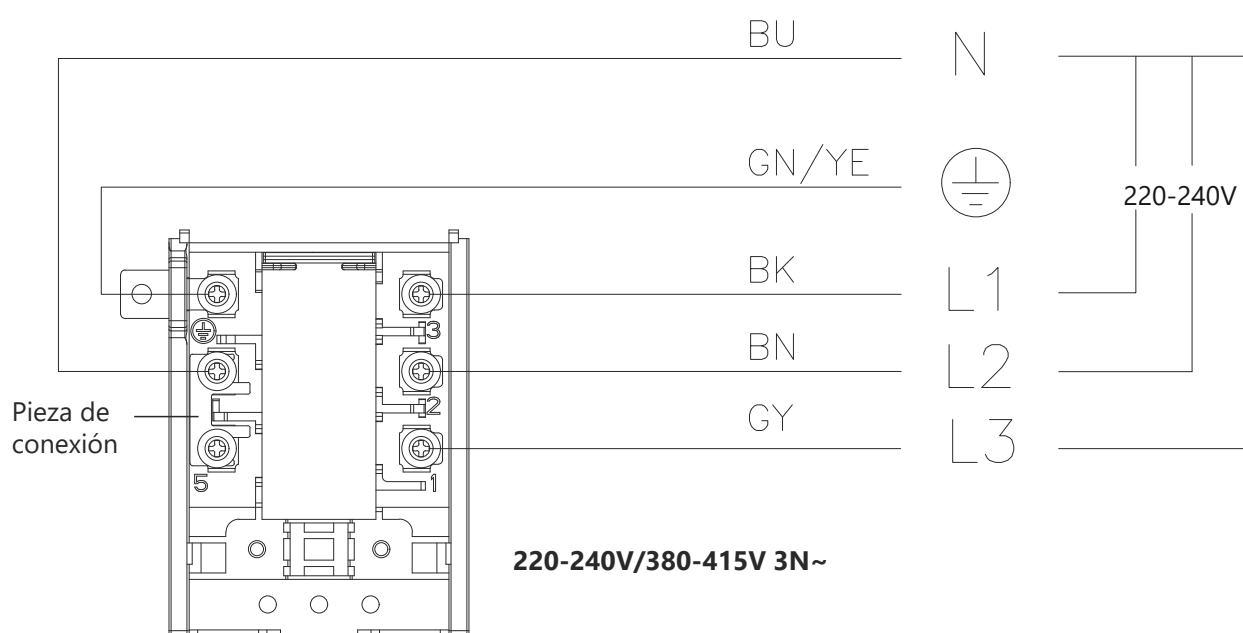
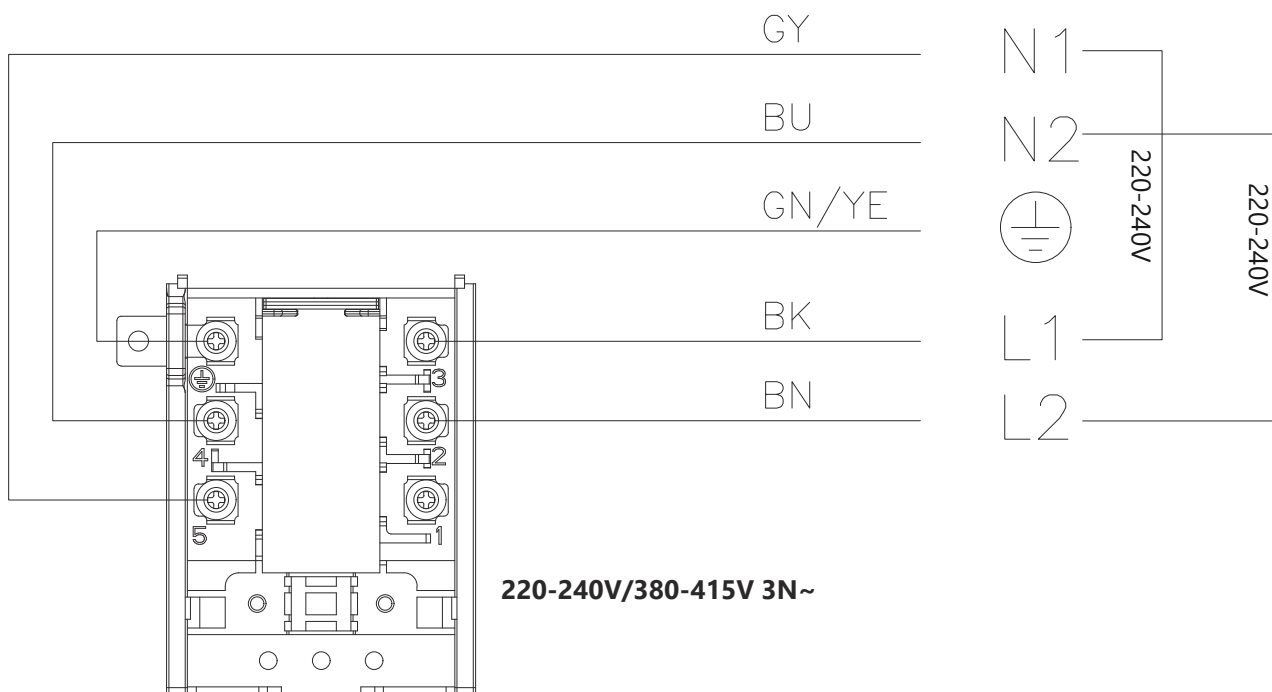
Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

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

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

- Si el aparato elegido tiene al menos 4 zonas de cocción, puede conectarse directamente a la red eléctrica mediante una conexión monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de servicio posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica sea correcta y cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser reemplazado por técnicos autorizados.





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
9	Specifications
11	Product overview
14	Quick start guide
16	Operation instructions
27	Cleaning and maintenance
33	Troubleshooting
36	Installation instructions
56	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. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

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.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the cookware detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with cookware empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

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.

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 cookware detection feature to turn off the cooking zones when you remove the cookware.
- 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 cookware with jagged edges or drag cookware 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.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.

- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.

- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RYI] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation offlued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- **CAUTION:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.

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.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.
--	--

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	XPER60F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	600X520X230
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

Energy labelling

Manufacturer	Johnson		
Model identification	XPER60F		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zone	Four zones		
Number of cooking area	One area		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left front	180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left rear	150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right front	185*210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right rear	185*210	mm
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Left front : 176.3 Left rear: 184.5 Right front area: 185.7 Right middle area: 181.2 Right rear area: 176.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	180.7	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEChood	12.6	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EELhood	34.6	-
Fluid dynamic efficiency	FDEhood	31.1	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-

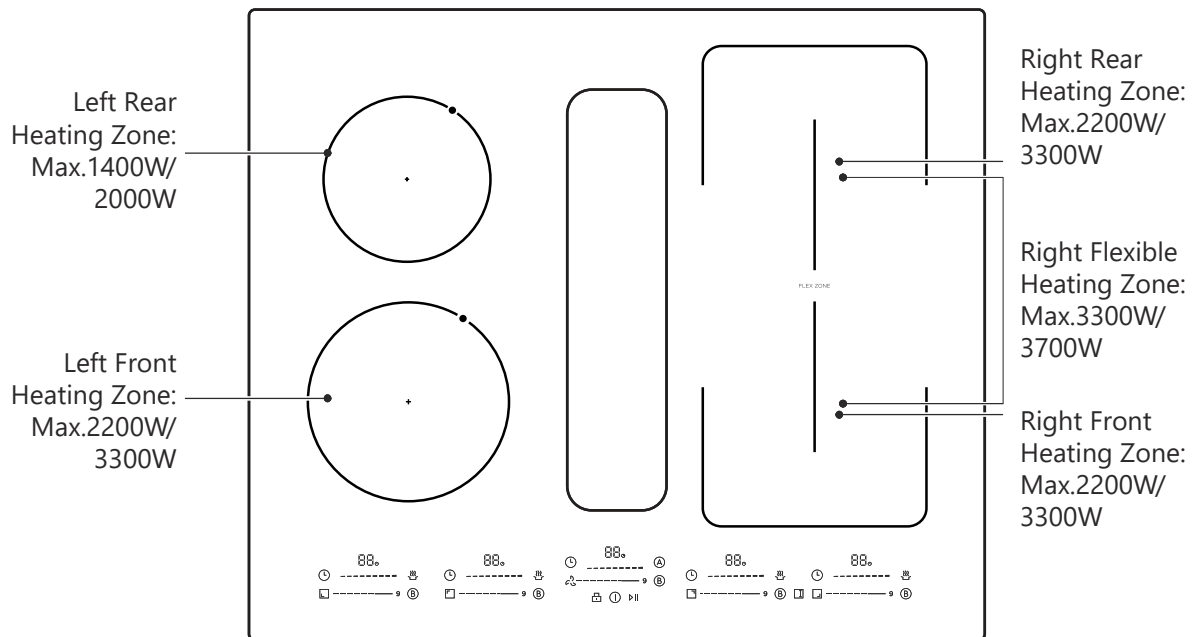
	Symbol	Value	Unit
Lighting			
Lighting efficiency	LEhood	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFEhood	90.8	%
Grease filtering efficiency class	-	B	-
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	245.3	m _l /h
Maximum air flow at 8th speed setting in normal use	-	388.8	m _l /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	512.8	m _l /h
Maximum air flow at boost setting in normal use	-	638.4	m _l /h
Noise (ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	45	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at 8th speed setting	-	54	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	61	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	65	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	PO	0.47	W
Power consumption in standby mode	PS	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting	-	261.7	m _l /h
Maximum air flow at 8th speed setting	-	370.2	m _l /h
Maximum air flow at highest setting	-	464.0	m _l /h
Maximum air flow at boost setting	-	496.6	m _l /h
Noise (recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	52	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions 8th speed setting	-	58	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	63	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	64	dB

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

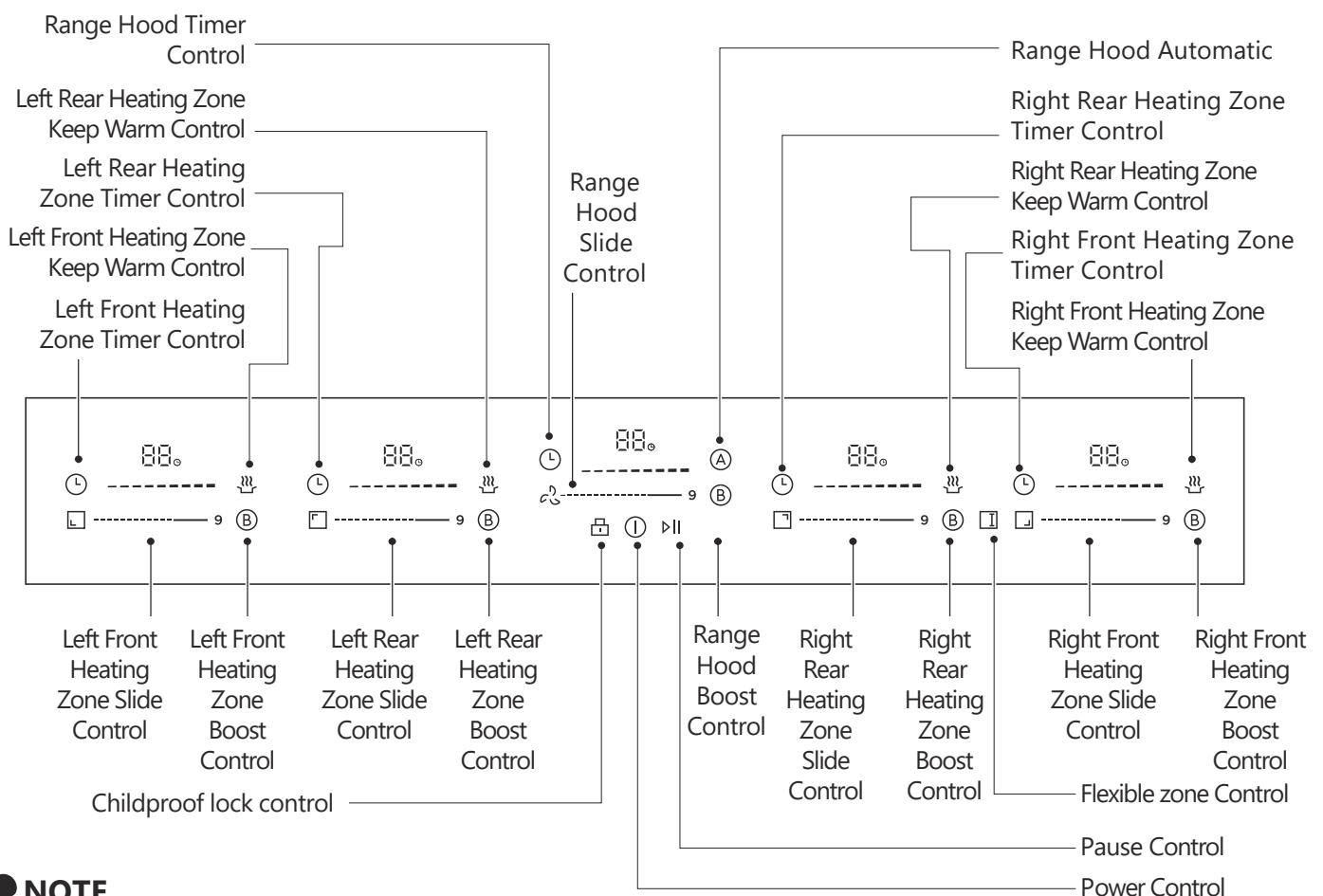
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

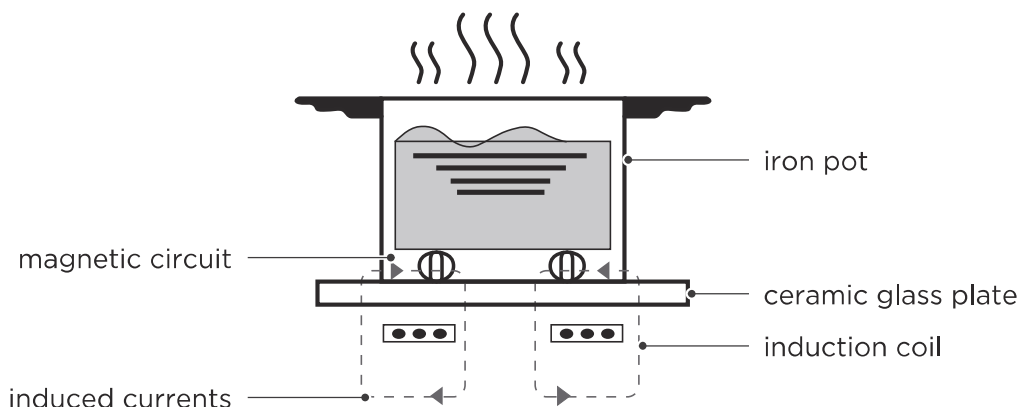


NOTE

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.

How it Works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates heat directly in the cookware by electromagnetic vibrations, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass gets hot because the heat is transferred from the cookware.

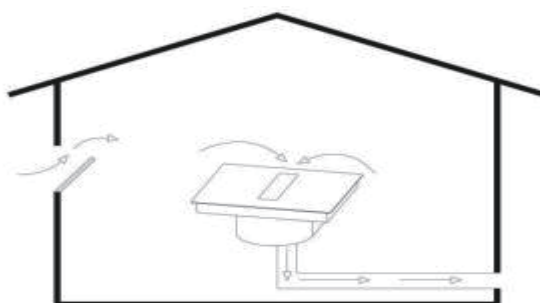


Operating Mode

You can operate your appliance in air extraction mode or air recirculation mode.

Air extraction mode

The air is cleaned by a grease filter and conveyed to the outside via a duct system. With air extraction mode an adequate fresh air supply is required. The device can only extract the amount of air to the outside that is present in the room or which is drawn into the room. The air must not be discharged into chimneys used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.



Air recirculation mode

The air is cleaned by a grease filter and two odour filters before being returned to the room. By introducing fresh air, The humidity in the room can be reduced. With air recirculation mode, two odour filters must be installed. The different options for operating the appliance in air recirculation mode can be found in our catalogue. You can also ask your dealer.



Before Using Your New Appliance

- Read this guide, paying special attention to the "Safety Warning" section.
- Remove any protective film that may still be on your appliance.
- Set the operating mode, please refer to the "user setting mode" section.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying cookware.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot cookware and then lower the meat onto the hot cookware.
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 cookware.
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 cookware 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 cookware 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 cookware (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.

Heat Settings

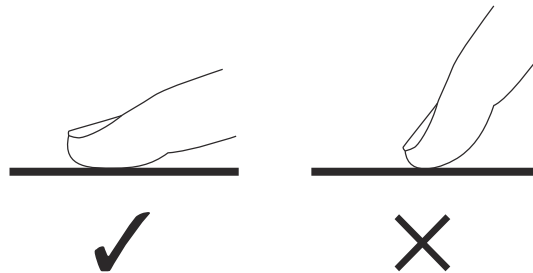
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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	• fried • cooking pasta
9/Boost	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

OPERATION INSTRUCTIONS

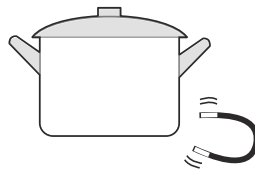
Touch Controls

- 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

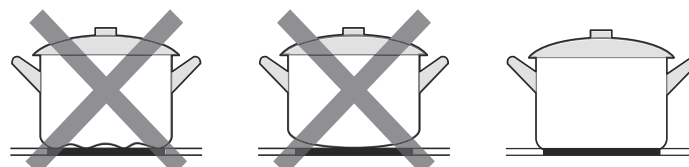
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the cookware. If it is attracted, the cookware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



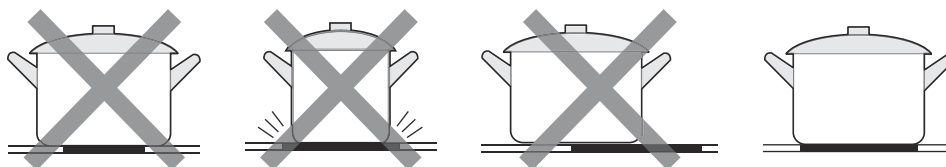
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum may affect the heating up and the cookware detection.
- If the base of the cookware is similar to the pictures below the cookware may not be detected.



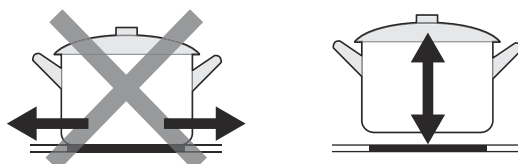
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a cookware a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller cookware efficiency could be less than expected. Cookware that is too small may not be detected by the heating zone. Always place your cookware on the center of heating zone.



- Always lift cookware off the appliance – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan Dimension

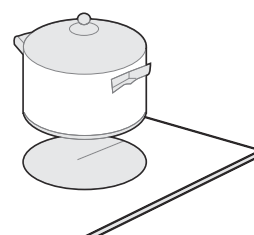
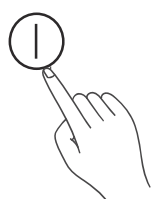
The heating zones will automatically adapt to the diameter of the pan within certain limits. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding heating zone. To achieve the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the heating zone.

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum(mm)
150mm	100	150
180mm	120	180
210*185mm	120	185
210*383 (Flexible zone)	230	210*383

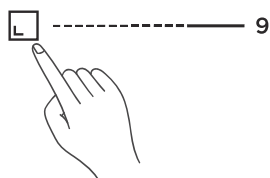
How to Use

Start heating

1. Press and hold the power control button for 1 second, all digits will show "-" after the buzzer beeps, then the appliance enters standby mode.
 - In standby mode, if no button is pressed within 20 seconds, the appliance will enter shutdown mode automatically.
2. Place the appropriate cookware on the heating zone what you want to use.
 - Please ensure that the bottom of the cookware and the surface of heating zone are clean and dry.



3. Slide the slider to set the heating zone level.



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

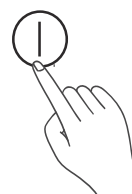
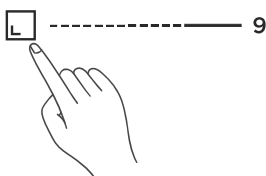
- The cookware is not placed in the correct heating zone;
- The cookware being used is not suitable for induction heating. Please refer to "Choosing the Right Cookware" section.
- The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.

The heating zone will only function properly when suitable cookware is placed on it. If appropriate cookware is not placed on the heating zone, the digits will flash  and the heating zone will automatically shut off after 1 minute.

Finish heating

1. Slide the slider to the far left position and set the heating level to 0.

2. Press the power control button to turn off the appliance.



Residual Heat Indicator:

If the digits shows 'H' or 'h', it indicates that the surface temperature of the heating zone is too high. Please do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns.

You can keep using the heating zone with residual heat if you want to continue heating other cookware, which can save energy.

The 'H' or 'h' indicator will automatically disappear when the surface cools down to a safe temperature.

Range Hood Control

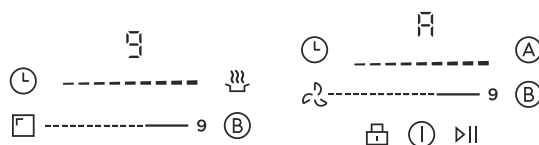
Auto function:

The range hood will automatically adjust its working state based on the settings of the heating zones. This mode is effective when any heating zone is in operation, and the range hood will automatically turn off 2 minutes after all heating zones stop working.

Manual mode:

By sliding the slider to set the working level of the range hood, it will operate according to the selected level. This mode allows the range hood to be controlled even without an active heating zone.

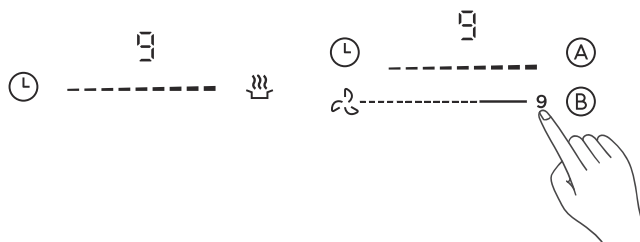
1. After the appliance is powered on and enters standby mode, select the heating zone and start heating. The range hood will default to auto mode, and the digits on the range hood will show "A".



2. You can switch the range hood's operating mode using the range hood automatic control button: In auto mode, press the button to switch the range hood to manual mode. In manual mode, press the button to switch the range hood to auto mode.



3. Slide the slider to set the range hood level to enter manual mode.



NOTE

Using high cookware will cause the exhaust system to not work at the best efficiency. By placing the cookware cover at an angle, the exhaust efficiency can be improved.

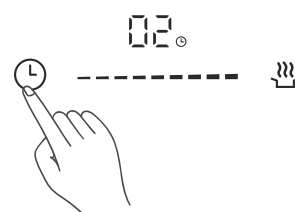
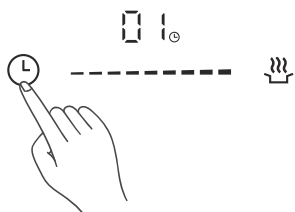
Timer Function

The timer function is only effective when the heating zone or the range hood is in operation. The heating zone or range hood will turn off automatically When the timer ends.

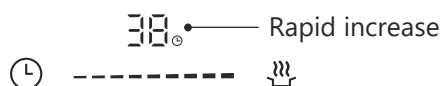
The maximum timer duration is 99 minutes, with a default value of 1 minutes.

Timer Setting

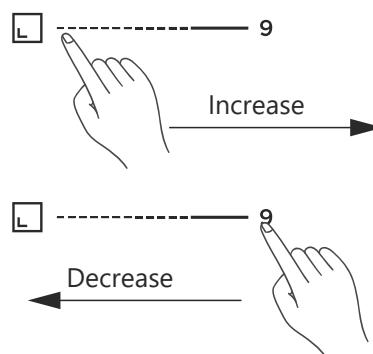
1. Short press the timer control button of the heating zone that is currently heating, and the heating zone will enter the timer setting mode.
2. In the timer setting mode, short press the timer control button to increase the timer by 1.



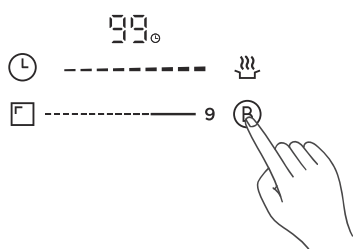
3. In the timer setting mode, press and hold the timer control button, and the timer will increase rapidly, with a maximum setting value of 99 minutes.



4. In the timer setting mode, slide the slider to the right to increase the timer. In the timer setting mode, slide the slider to the left to decrease the timer.



5. In the timer setting mode, short press the boost control button, and the timer will be set to 99.

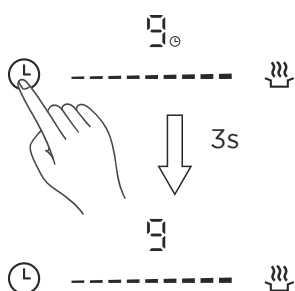


NOTE

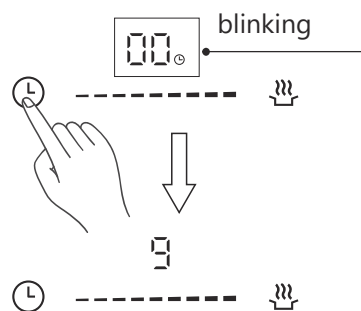
In the timer setting mode, if no button is pressed within 3 seconds, it will exit the timer setting mode. If the timer setting is 0, it will exit the timer mode. otherwise, it will enter the timer mode.

Timer Cancel

1. In the timed heating state, long press the timer button for 3 seconds to exit the timer function.



2. In the timer setting state, set the timer to 0, exit the timer setting after 3 seconds, and exit the timer function.



Default Working Time

Automatic shutdown is a safety protection feature for electrical appliances. If the heating zone or the range hood continues to operate, it will automatically stop working once the continuous operation time exceeds the default working time. Below is a table of default working times corresponding to different levels:

Default working time table for heating zones

Heating level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time(h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Default working time table for range hood

Heating level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time(h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Default Working Time Table for boost function

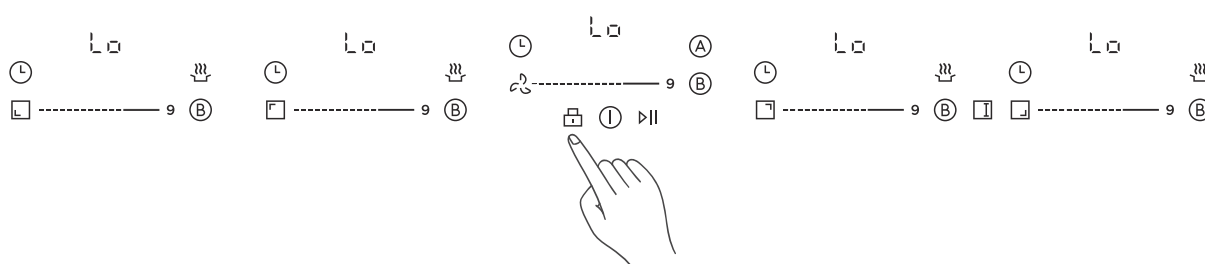
Range hood	Heating zone	Flexible heating zone
5min	10min	5min

Childproof Lock Control

Using the childproof lock function to lock the control panel and prevent accidental use (e.g., to prevent children from accidentally turning on the heating zone).

Enter childproof lock

Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state, all digits show display "Lo".



Exit childproof lock

In the childproof lock state:

Press and hold the childproof lock button for 3 seconds to exit the childproof lock state.

When the appliance has a heating zone in operation and is in the childproof lock state, in case of an emergency, you can press the power control button at any time to turn off the appliance.

In the childproof lock state, after the appliance is shut down, you must first exit the childproof lock state before entering standby mode.

Pause Control

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

Enter pause state

In the heating state, press the pause control button to enter the pause state.

The digital display of the heating zone that is currently heating shows ||.

If the range hood is working, the range hood digital display shows ||.

Exit pause state

In the pause state, press the pause control button to exit the pause state, and the appliance will return to the working state it was in before entering the pause state.

Boost Control

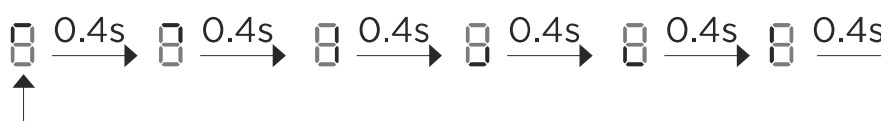
The induction can heat faster using the Boost function than at level 9.

The range hood can have a greater airflow using the Boost function than at level 9.

After using the Boost function continuously until it automatically exits, the heating zone or range hood will automatically return to the previous setting before entering the Boost function to continue working. If the previous setting before entering Boost was 0, it will automatically work at the maximum setting. To ensure the safety of household circuits, this appliance is equipped with a power management feature. This feature limits the total power of the heating zones on the same side to within 3.7kW. If one heating zone on the same side is operating in boost function and another heating zone starts working, and the total power of the two heating zones on the same side exceeds 3.7kW, the heating zone with the boost function will automatically return to the maximum power setting.

Using the Boost Function:

Press the boost control to activate the boost function. If the range hood activates this function, the digits on the range hood will show "b". If the heating zone activates this function, the digits on the heating zone will change as shown below.

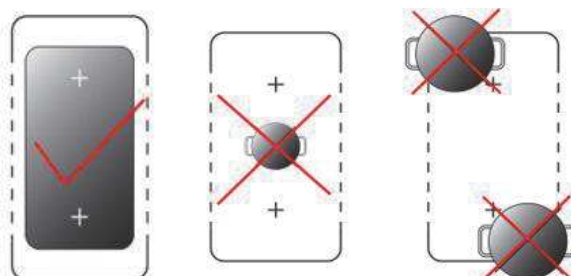


Exit the Boost Function:

- Set the heating zone or range hood that has activated the Boost function to another heating level using the slider.
- Press the power control button to turn off the appliance.

Flexible Zone Function

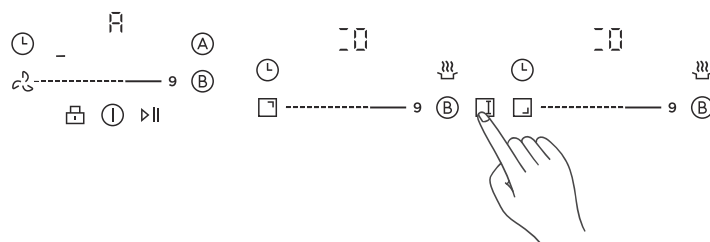
The Flexible Zone function combines two heating zones on the same side into one large heating zone, allowing for the heating of cookware with a larger bottom surface area. To ensure proper cookware detection and even heat distribution, the cookware should be placed correctly. If small cookware is used or the cookware is placed incorrectly, the Flexible Zone function will exit automatically.



It is not recommended to turn on the Flexible Zone mode if the long side of the cookware is less than 23cm.

Using Flexible Zone Function

- In standby mode, press the Flexible Zone control button to activate this function.
- After the Flexible Zone function is activated, it runs at level 0 by default.



Exit the Flexible Zone Function

Set the Flexible Zone heating zone level to 0, it will be exit this function automatically after 3 seconds.

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

Press the power control button to turn off the appliance.

Keep warm function

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

Keep warm level	Digital display	Temperature
1	8	40°C
2	8	75°C
3	8	90°C

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

The temperature of keep warm function is only for consumer reference.

Using keep warm function

In standby mode or heating mode, press the keep warm control button to activate this function. Press the keep warm control button to switch the keep warm level.

Exit keep warm function

Press the keep warm control button to switch the level to 0.

Slide the slider to set the level, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level.

Press the boost control, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level. Press the power control button to turn off the appliance.

Cleaning Tips

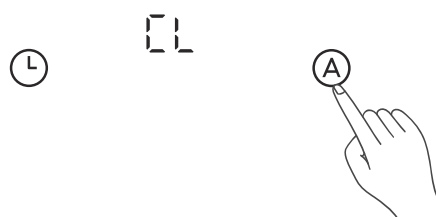
After the range hood and heating zone have been working simultaneously for a total of 80 hours, the range hood display will show "CL".

If the digits display "CL", check if the filter is dirty and clean it according to the cleaning instructions. Once the water tank cleaning is completed, the 'CL' tips will disappear.

Reset The Cleaning Reminder Time

1. After cleaning the water tank, install it correctly on the appliance, and the tips will automatically disappear.
2. Please use the 'h4' option in User Setting Mode to reset the cleaning reminder time.
3. You can also clear the reminder by using the Range Hood Automatic button.

When "CL" is displayed, press and hold the Hood Automatic button for 3 seconds to clear the CL tips.



If the water tank is not installed correctly, the digital display of the range hood will give a tips as follows:



NOTE

Too much oil pollution can affect the effectiveness of smoking, and leaving the water in the water storage box for too long can easily produce odors. It is recommended to clean the filter and water storage box irregularly.

Filter Replacement Tips

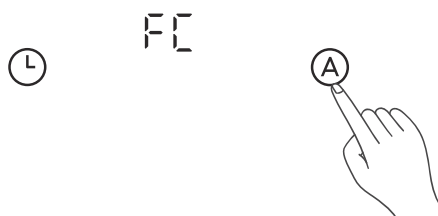
In the air recirculation mode, when the range hood and heating zone have been working simultaneously for a total of 750 hours, the range hood display will show "FC".

The display will show "FC" indicating that the filter needs to be replaced.

Please refer to the filter replacement guide for replacing the filter.

Reset the filter replacement reminder time

1. After replacing the filter, please use the "h3" option in the user setting mode to reset the filter replacement reminder time.
2. You can also clear the reminder by using the Range Hood Automatic button.
When "FC" is displayed, press and hold the Hood Automatic button for 3 seconds to clear the FC tips.



User Setting Mode

Operation Guide:

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

Note:

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

User setting Table:

Index	Description	Options
c0	Restore to factory settings.	0: no restore(default) 1: restore
c3	Power limit setting.	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW(default)

User setting Table:

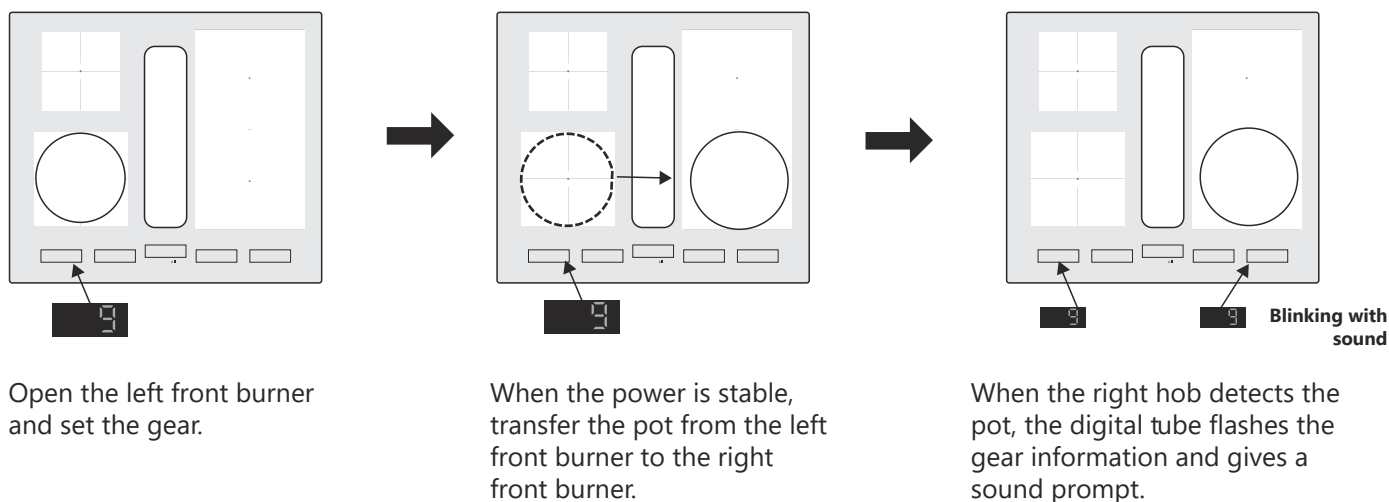
Index	Description	Options
c4	Quality testing of Cookware.	0: Do not enter the cookware quality testing(default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection (after 12 seconds, the quality level(0-10) will be displayed on the digits)
c5	Notification sound settings.	0: Sound turn on(default) 1: Sound turn off
c7	Digits brightness setting.	brightness level: 1-5 default:5
c8	Cookware transfer functions switch.	0: OFF(default) 1: ON
h1	Range hood circulation system mode Setting.	0: Reversed 1: Air recirculation mode 2: Air extraction mode(default)
h2	Range hood delay closing Time Setting.	0: OFF(default) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Reset the working time of the filter screen setting.	0: No reset (default) 1: Reset
h4	Reset cleaning reminder time.	0: No reset (default) 1: Reset

Cookware transfer functions description:

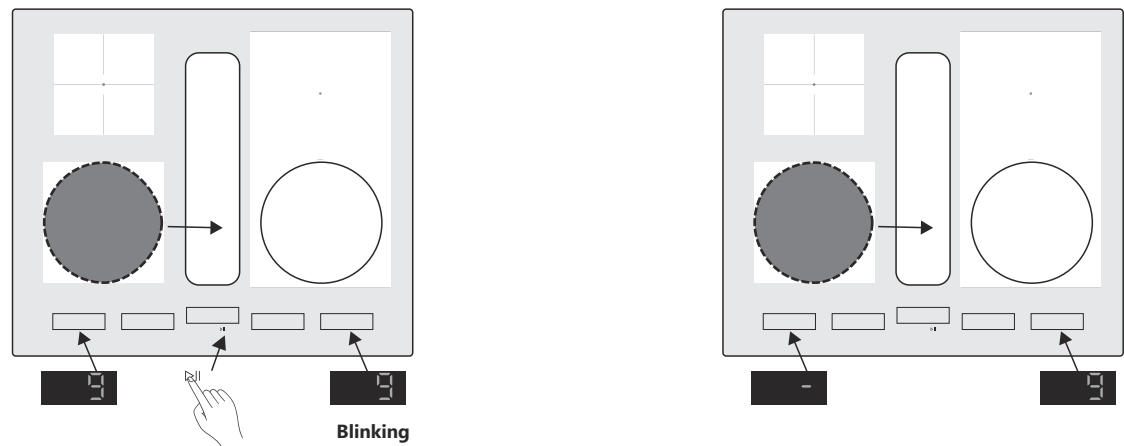
After starting cookware transfer functions, set the heating zone working except for boost mode, and move the cookware to the inactive heating zone. When the transfer detection is completed, the digital display of the heating zone to be transferred will flash and emit a prompt sound. At this time, press the pause button to confirm the transfer.

If the transferred heating zone has a timed setting, the timed state and time will be transferred together. Heating zone will not perform the transfer when running boost mode.

Example:



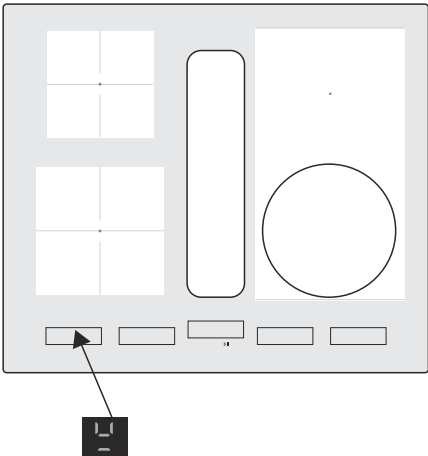
Confirmed:



Press the pause key to confirm the transfer.

The right front burner is heated at the left front burner gear.

Not confirmed



- 1. Left front digital tube shows no pan icon.
- 2. After pressing another key or 10 seconds, the transfer is cancelled.

Range hood delay closing instructions:

After setting the delay shutdown time for the range hood, if the range hood and the heating zone work simultaneously for more than 30 seconds, the delay shutdown function of the range hood will be triggered. If the range hood is turned off at this time, it will continue to operate at level 1 until the set delay shutdown time is reached, and then it will automatically shut down.

Range hood circulation system mode instructions:

Digits shown	Mode	Description
1	Air recirculation mode	Internal circulation and install carbon cube filter.
2	Air extraction mode	Exhaust to the outside.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the hob

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

Cleaning The Grille, Grease Filter, Activated Carbon Filter

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

 **WARNING...Risk of fire!**

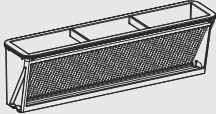
Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless The heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

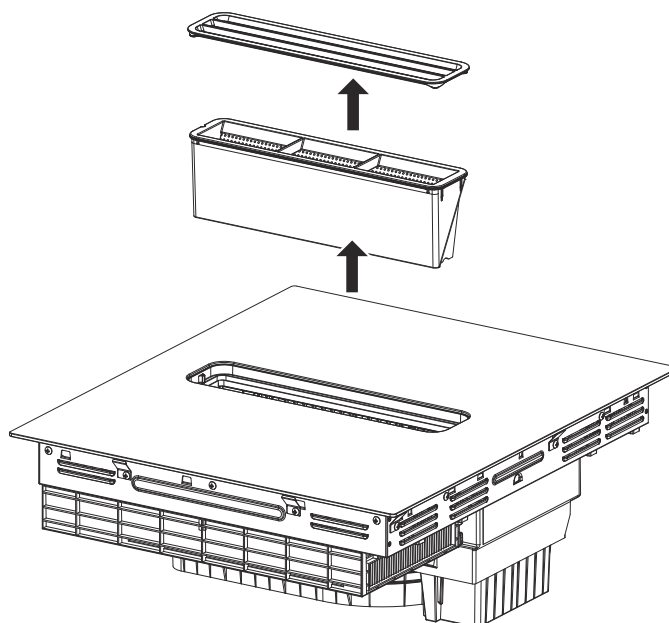
1. ATTENTION

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)
Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1

Take out the grid and grease filter from top to bottom



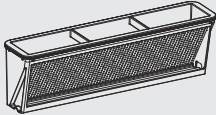
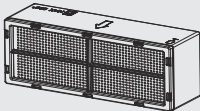
Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products. Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

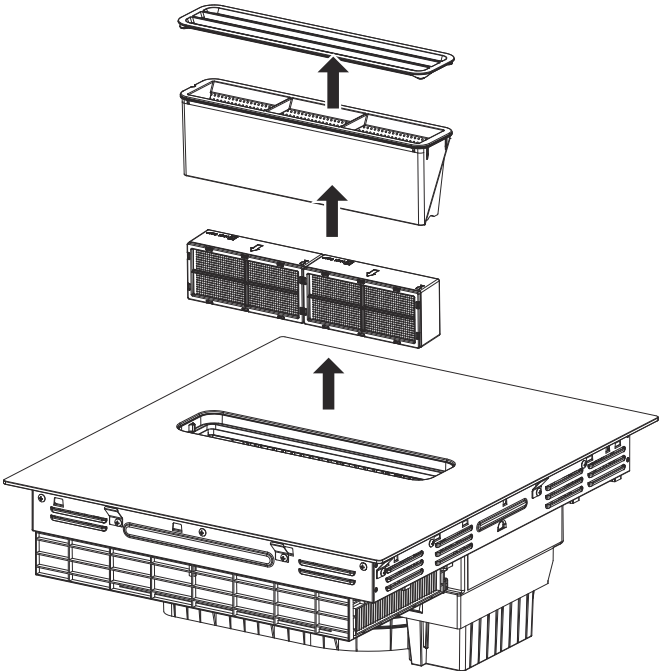
Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher. Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher, select a temperature of no more than 70°C.
3. Allow the grease filters to drain.

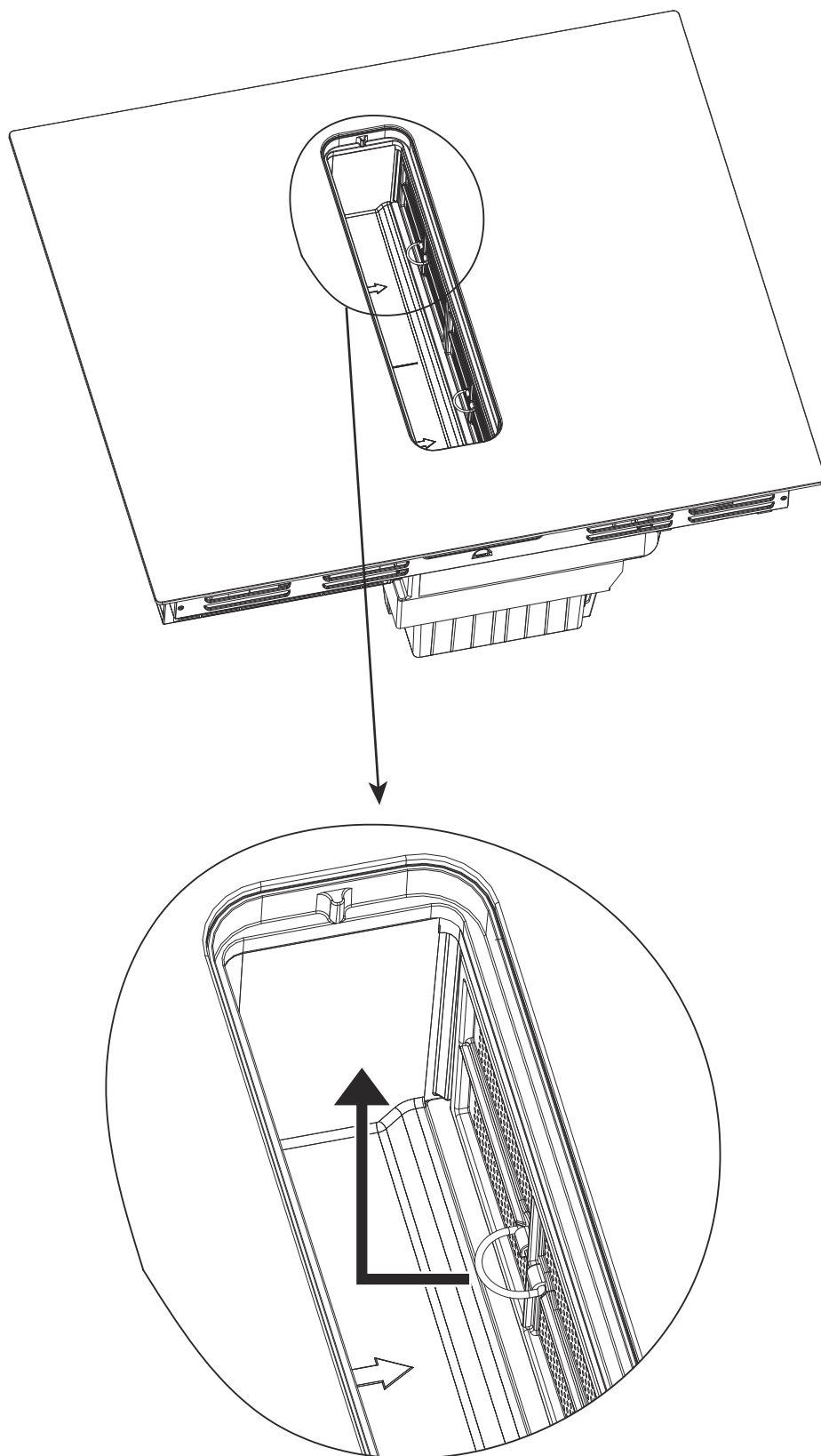
Cleaning The Activated Carbon Filter

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
G		Activated Carbon Filter	2

Take out the grid, grease filter and activated carbon filter one by one from top to bottom



Pull out the activated carbon filter by hand using the metal ring and lift it upwards.



Cleaning and replacement

1. Place the activated carbon filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h~3h) to clean.
2. Soak the activated carbon filter in hot water (60-80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and rinse with clean water after soaking.
3. To maintain the good working condition of the activated carbon filter, please clean it regularly; replace it promptly when its lifespan expires after 5 years of use.
4. You can obtain activated carbon filter from specialist retailers or customer service.
5. Refer to the installation manual for installation of the activated carbon filter.

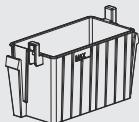
Drying

1. Place the cleaned activated carbon block in the oven and bake for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air blower to dry it for 0.5 hours.

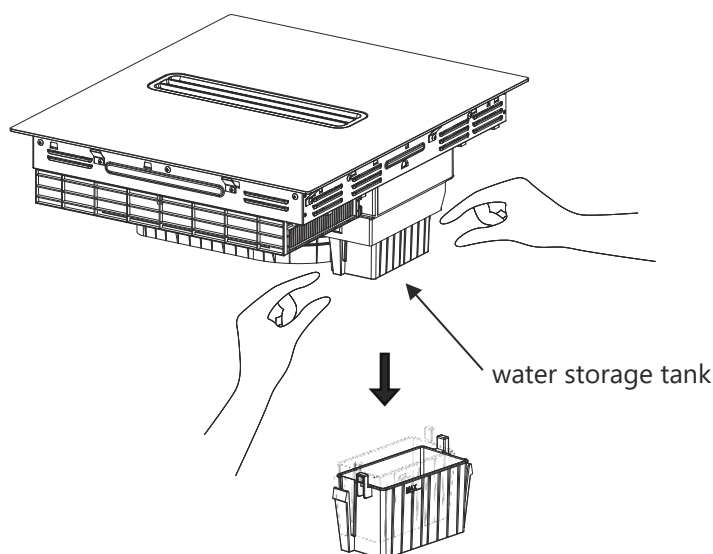
NOTE

1. Do not use highly alkaline or heavy oil-based detergents (we recommend using dishwashing tablets/powders, as they may cause damage to the activated carbon filter.
2. The temperature of the hot water should not exceed 80°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
3. Do not exceed a baking temperature of 200°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
4. Do not use external force to scrub the activated carbon block, as this may cause damage to the activated carbon filter.

Cleaning The Water Storage Tank

Code	Accessories	Description	Quantity
H		Water Storage Tank	1

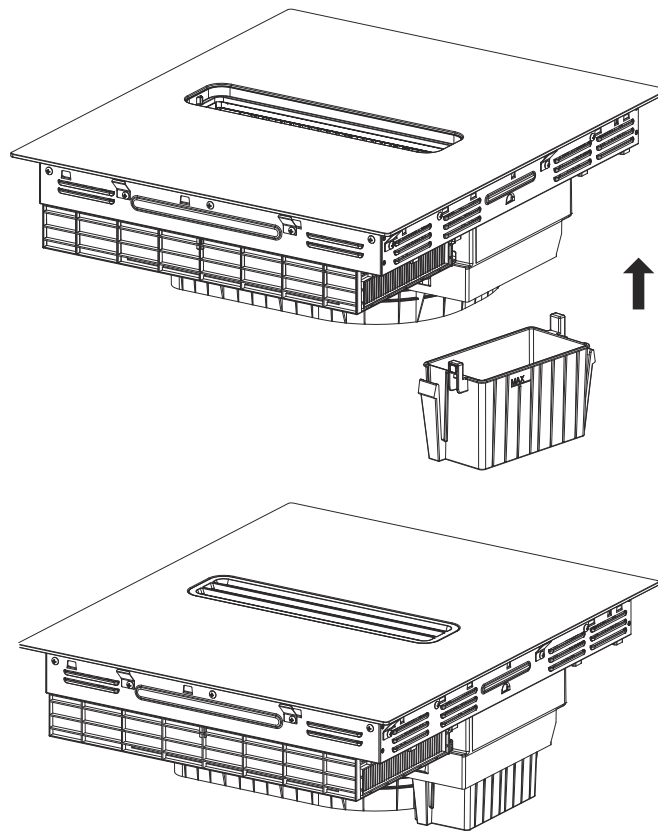
Press the buckles on the water storage tank with both hands and pull it down.



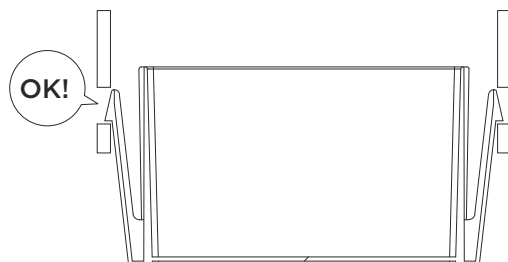
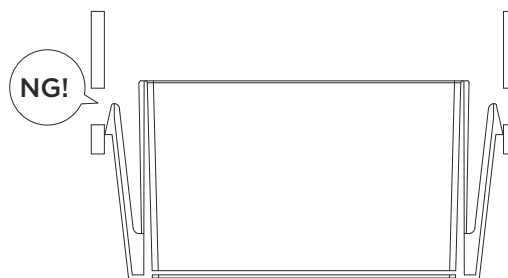
Cleaning

Rinse the water storage tank with warm water. If there are oil stains, you can add a cleaning agent to assist in cleaning.

Installation of water storage tank



Make sure the buckle of the water tank is properly installed



TROUBLESHOOTING

The appliance may malfunction during use. The following table contains possible causes and solutions to the malfunction. In order to save time and money that you may spend on calling the service center, it is recommended to read the table below carefully.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
EL or EH	The power supply voltage is not within the rated voltage range.	Please check whether the power supply is normal. Power on and work after the power supply is normal.
C1	The cooker surface temperature is high.	Wait for the cooker surface temperature to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of the IGBT to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
b2	High temperature of IPM.	Wait for the temperature of IPM return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart the appliance.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart the appliance.
b7	The motor failed to start.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart the hood. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
EF	Multiple function key are pressed at the same time.	Restart after cleaning the operation panel. If the abnormality continues to occur after restarting, please contact the supplier.
FC	Filter replacement reminder.	Please refer to the filter replacement tips.
CL	Cleaning reminder.	Please refer to the Cleaning Tips.

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
	Water Tank Installation Reminder.	Check if the water tank is properly installed..
No Auto-Recovery		
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the inverter driver board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
b5	Failed to start the hood or motor system error.	Restart; if the fault persists, replace the hood driver board or motor.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Replace the inverter driver board, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.
F5	Cooling fan failure.	Restart the appliance. If the failure still occurs, please contact the supplier to replace the cooling fan.

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".	Cookware Type is wrong.	Use the proper cookware (refer to the instruction manual.)	Cookware detection circuit is damaged, replace the power board.
	Cookware 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.	

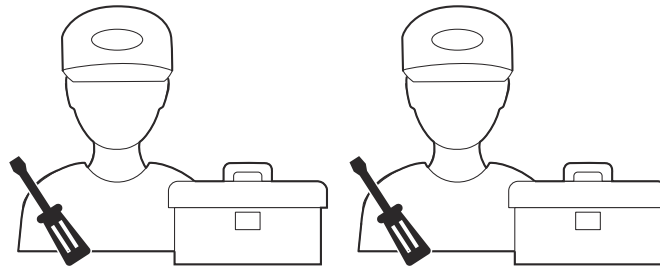
The above are the judgment and inspection of common failures.

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

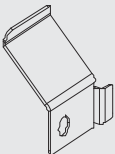
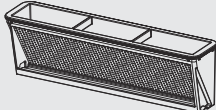
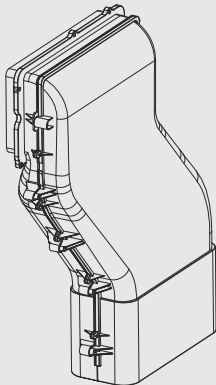
INSTALLATION INSTRUCTIONS

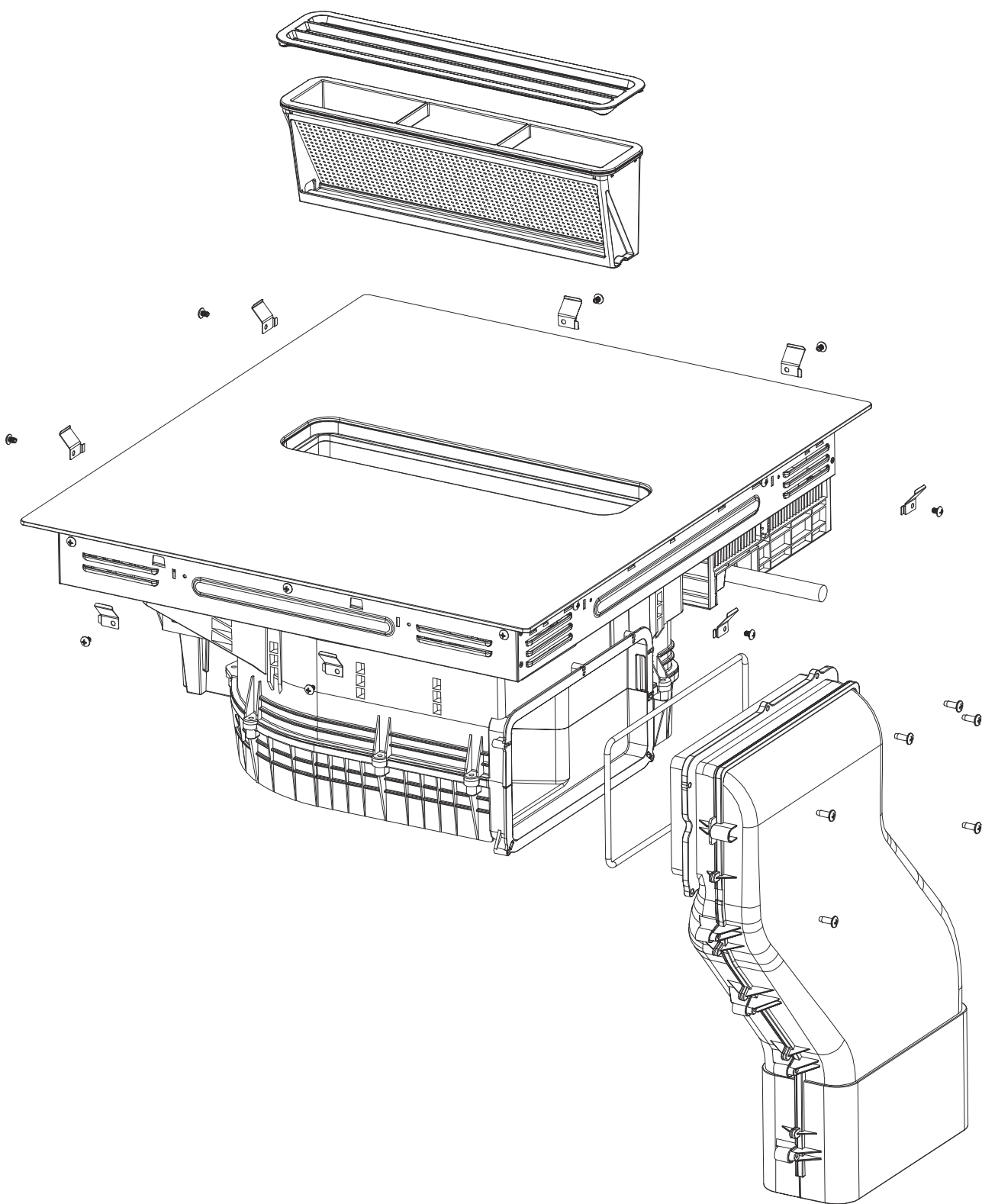
Before installing the hob, make sure that

- 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.
- Because this product is quite large, it's necessary for two technicians to work together during installation to ensure it's completed properly.

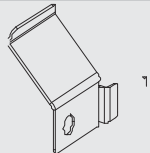
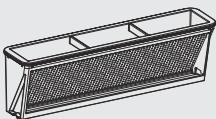
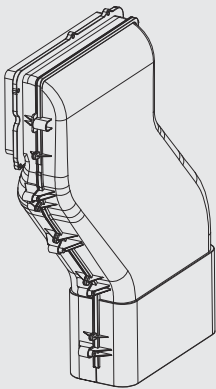
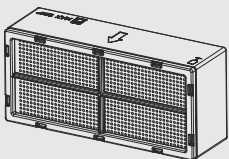


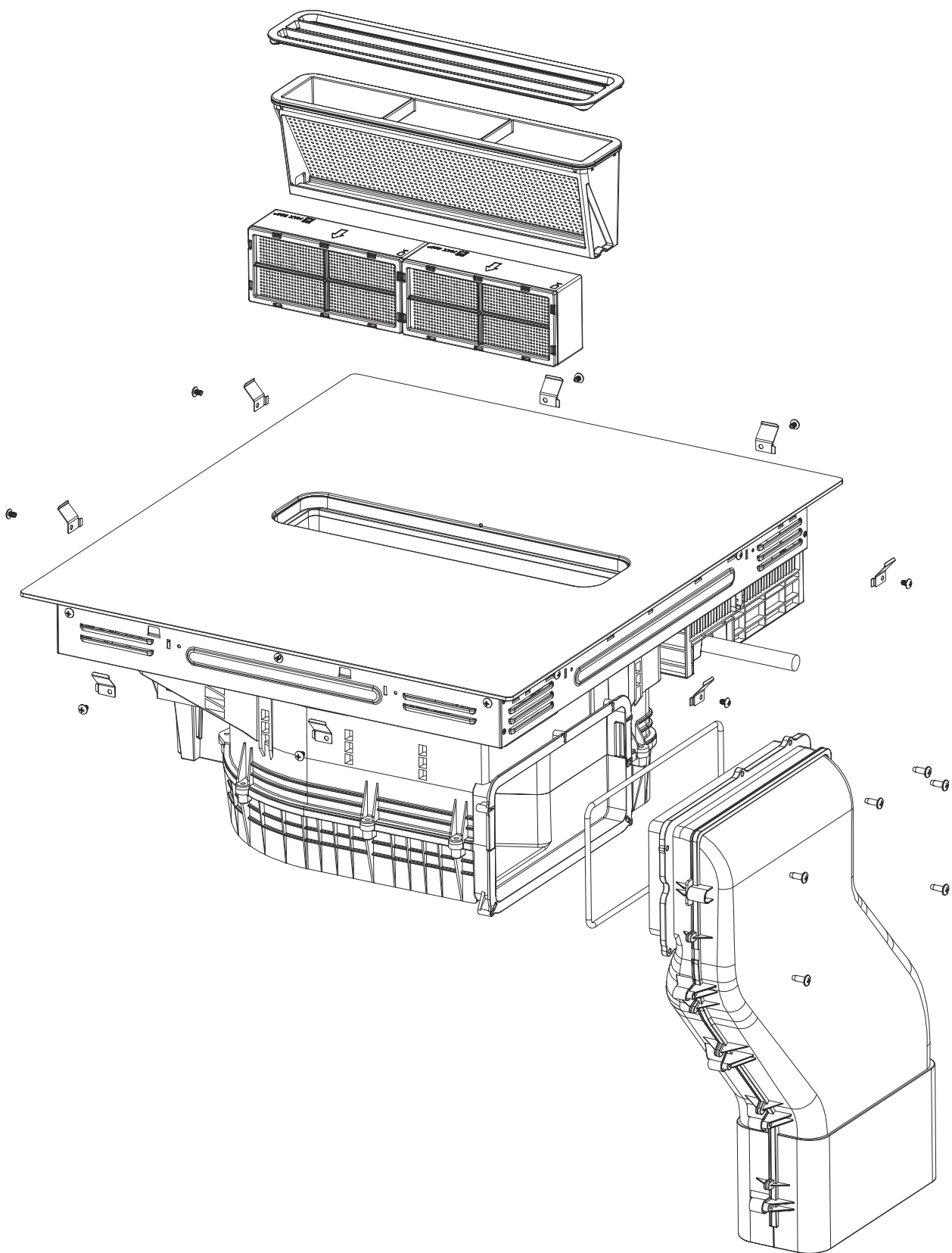
Installation accessories, air extraction mode

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 *6 Screw	8
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
E		3.5 *14 Screw	6
F		Smoke Pipe	1



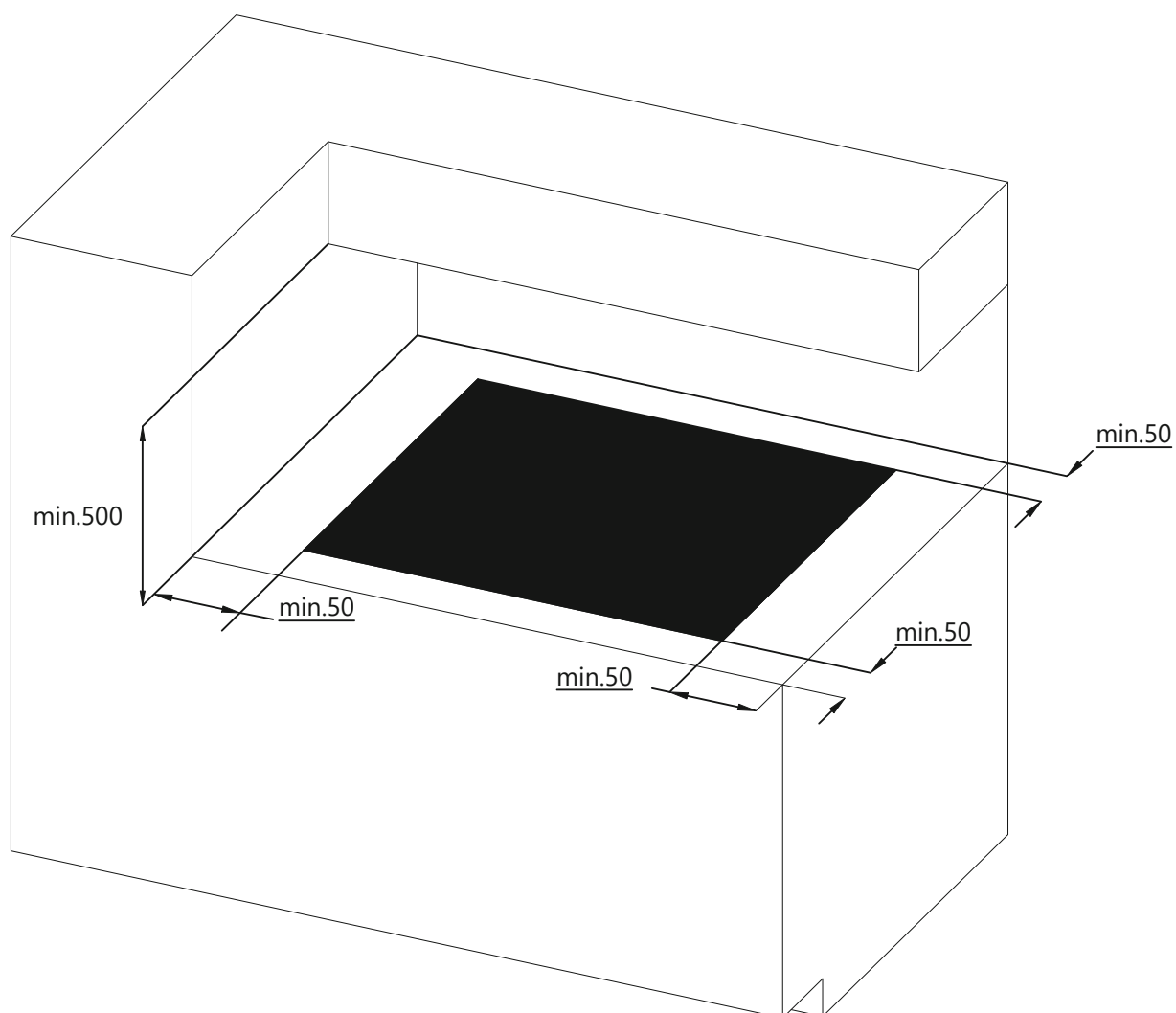
Installation accessories, air recirculation mode

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 *6 Screw	8
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
E		3.5 *14 Screw	6
F		Hanging Plate Fitting	1
G		Activated Carbon Filter	2

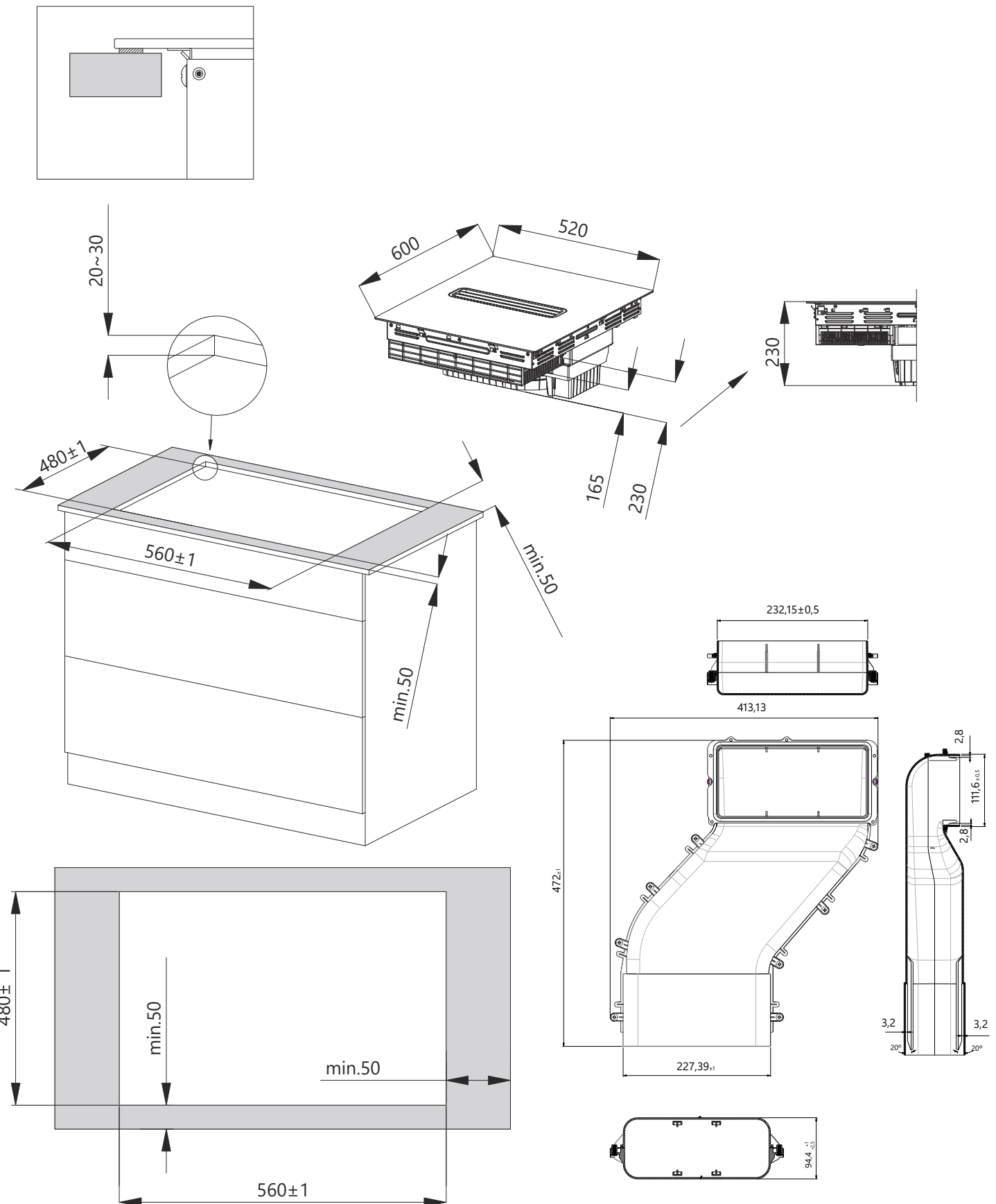


Installation dimension requirements

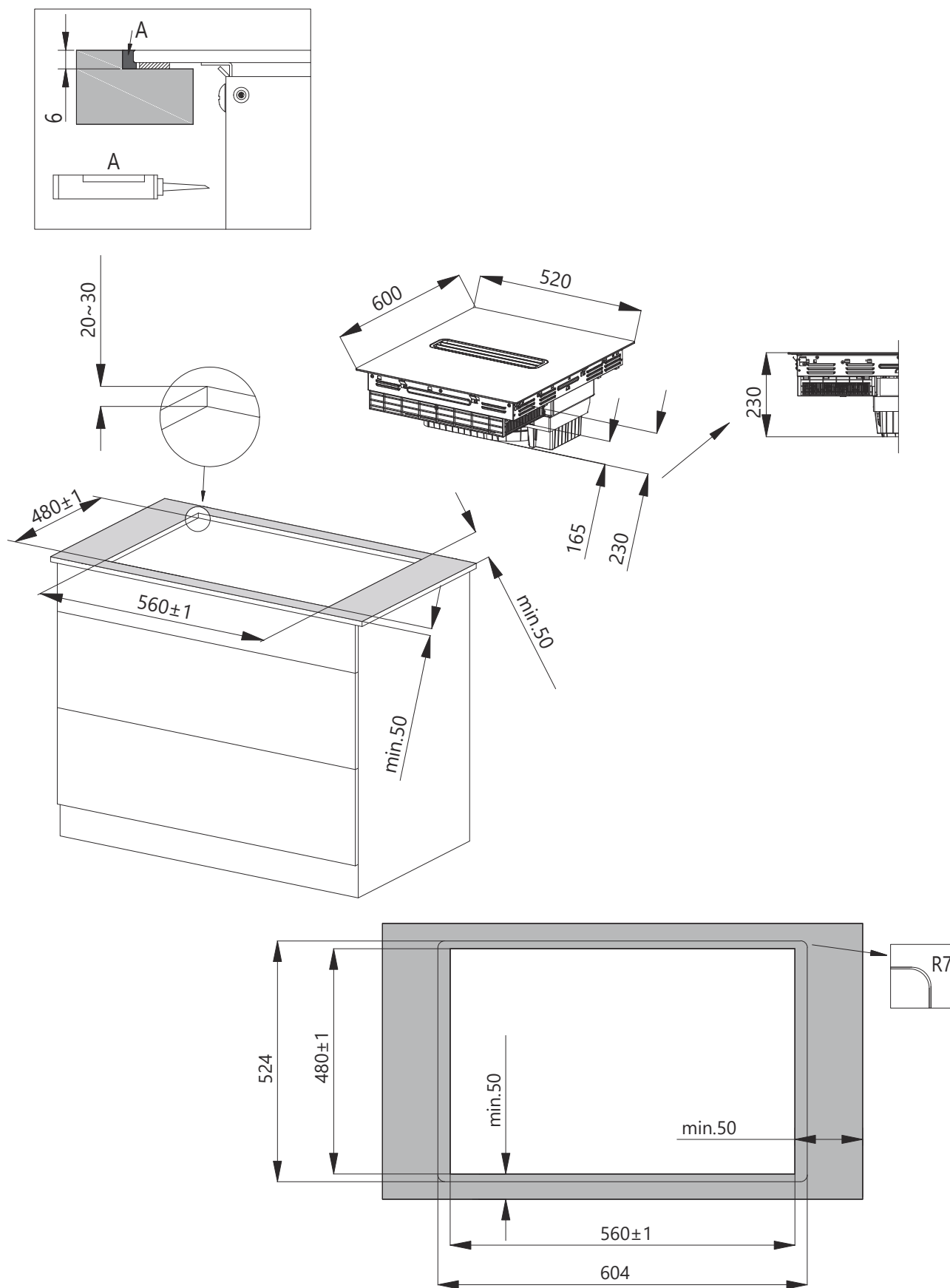
Unit: mm



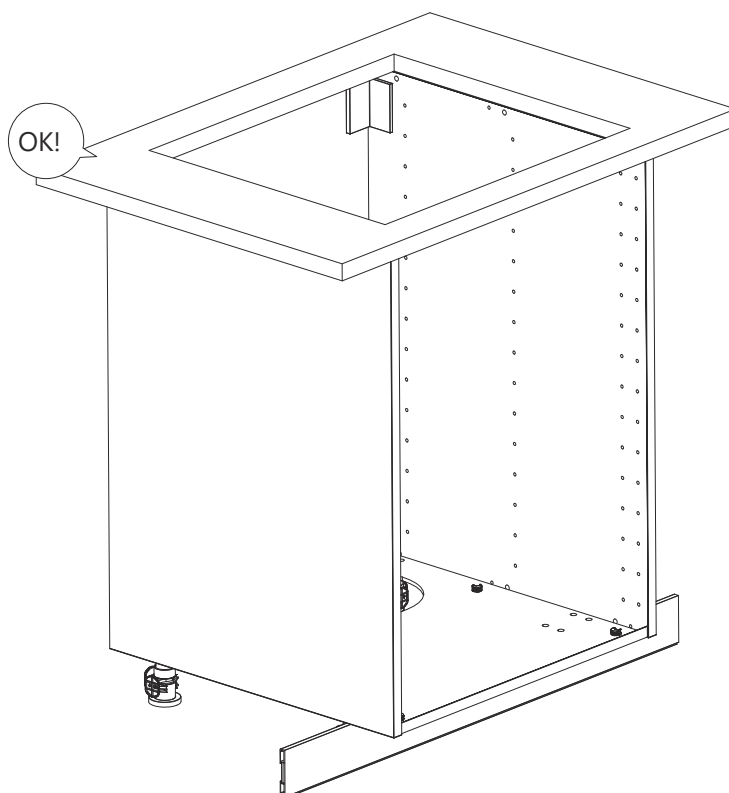
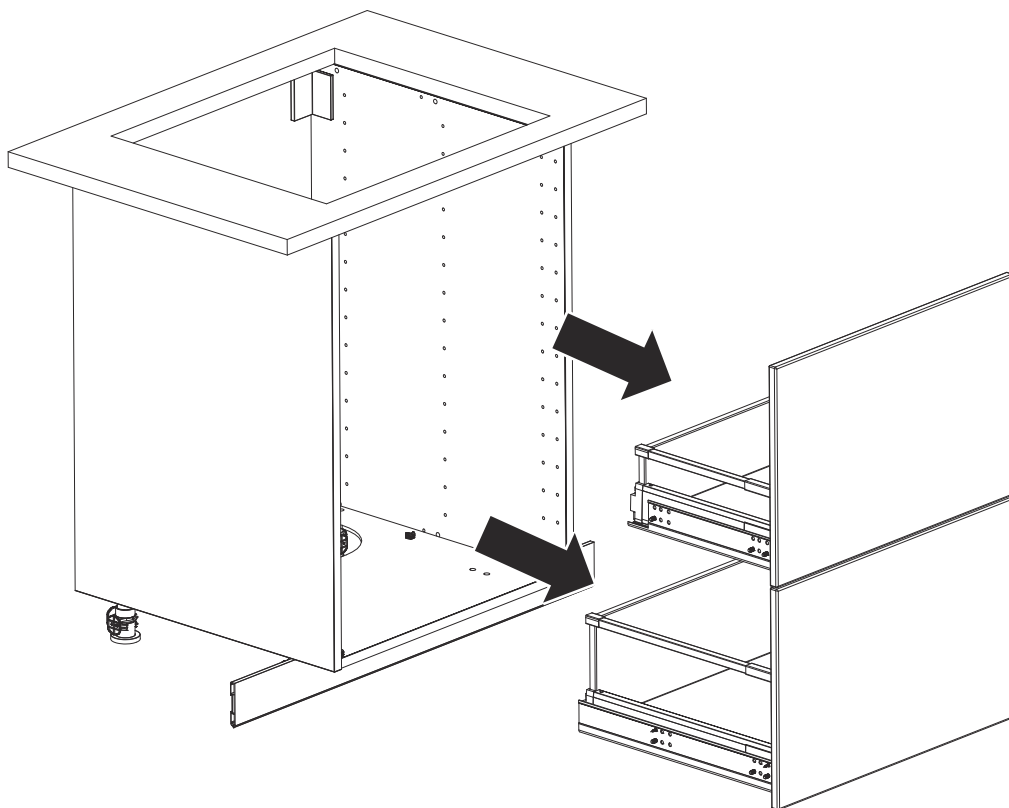
Normal installation instructions



Flush-fitting installation instruction

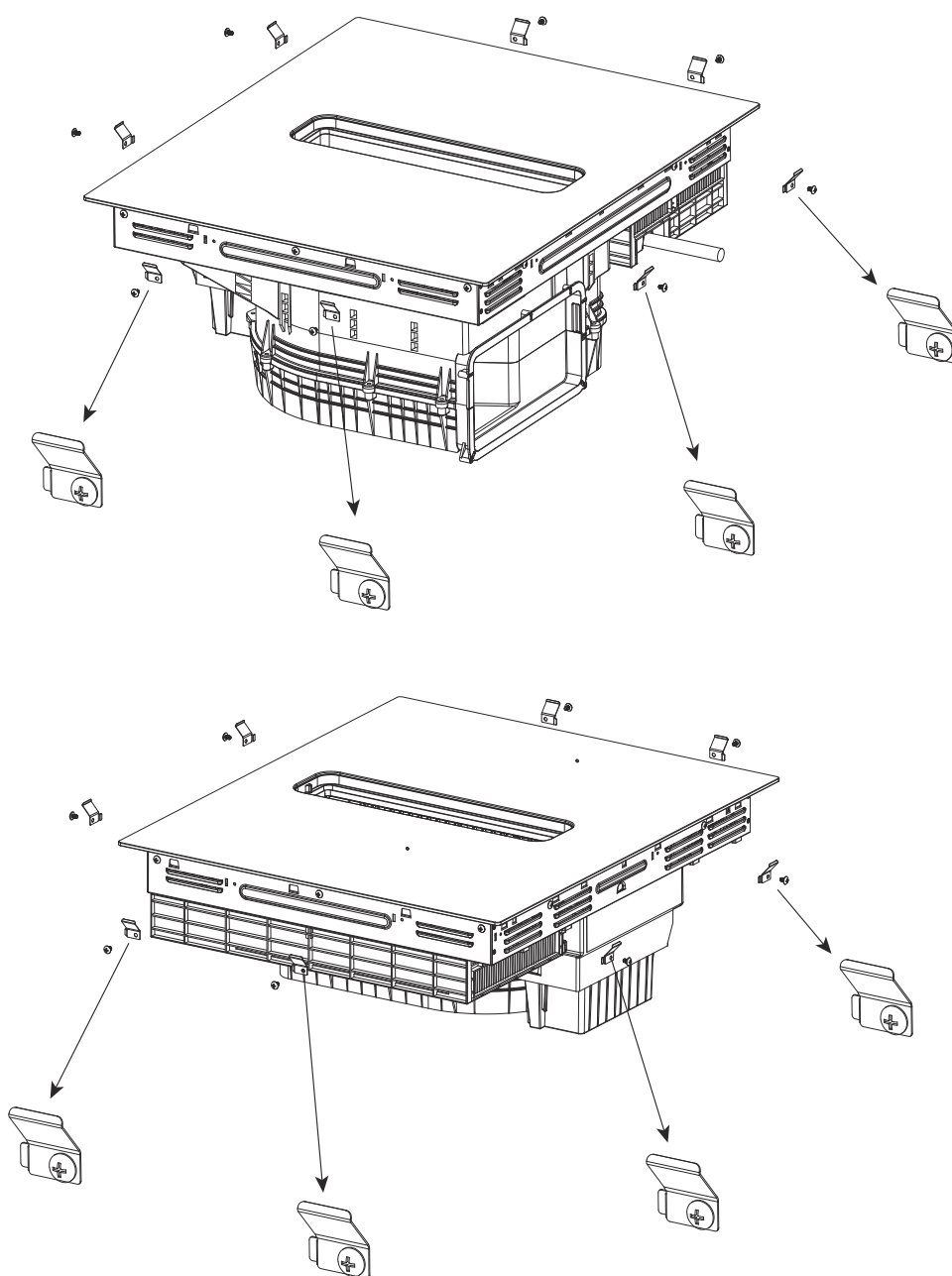


Remove drawers before installing appliance

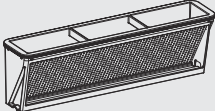
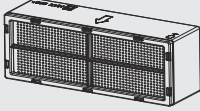


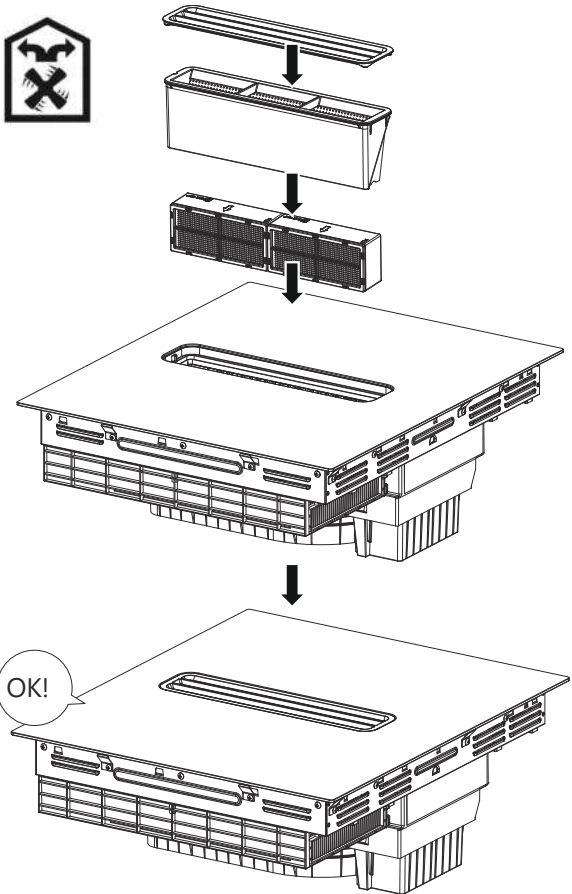
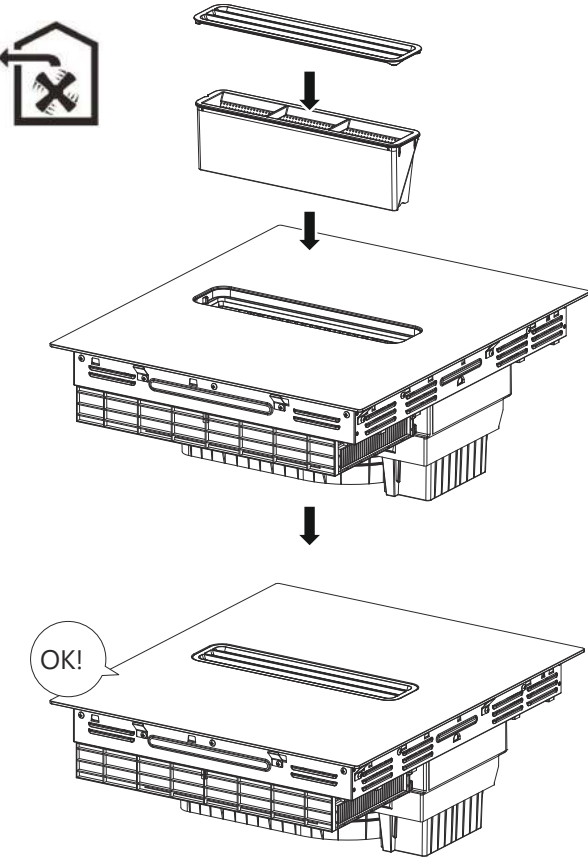
Install brackets on the hobs

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		Screw 3.9 *6	8

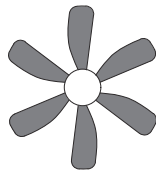
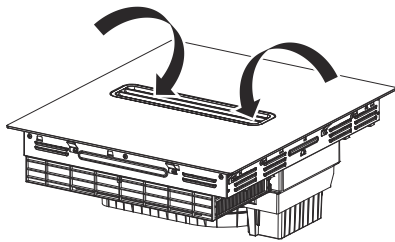
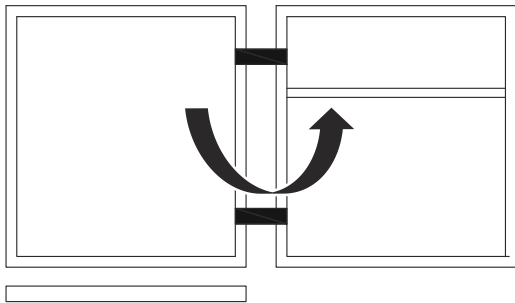


Air extraction mode & Air recirculation mode

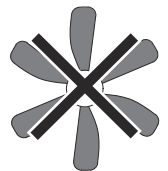
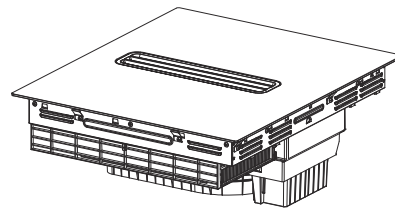
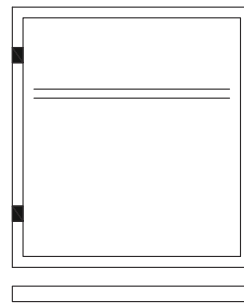
Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
G		Activated carbon filter used in air recirculation mode	2



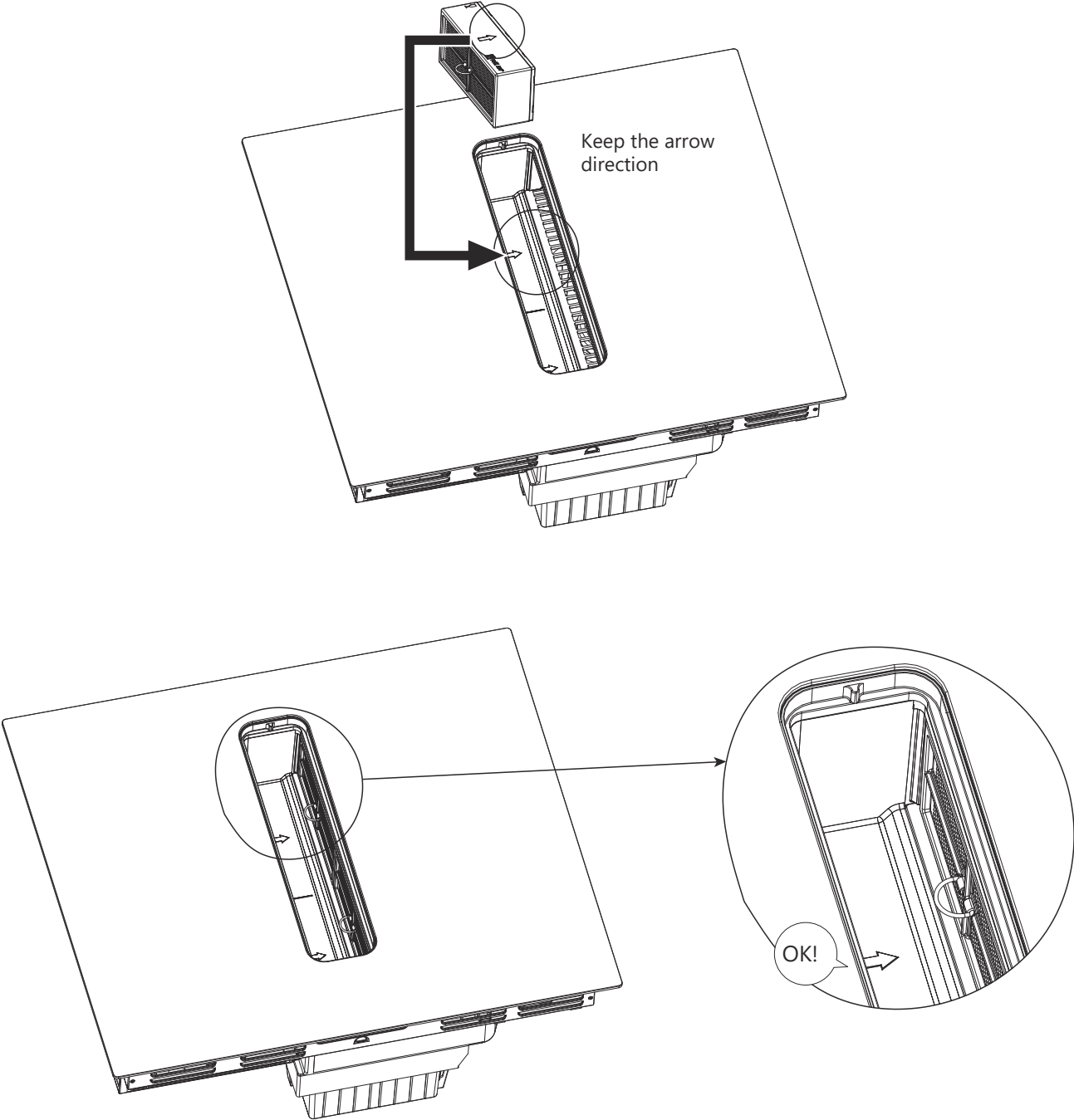
Open the air outlet in the house. (usually windows or exhaust fan)

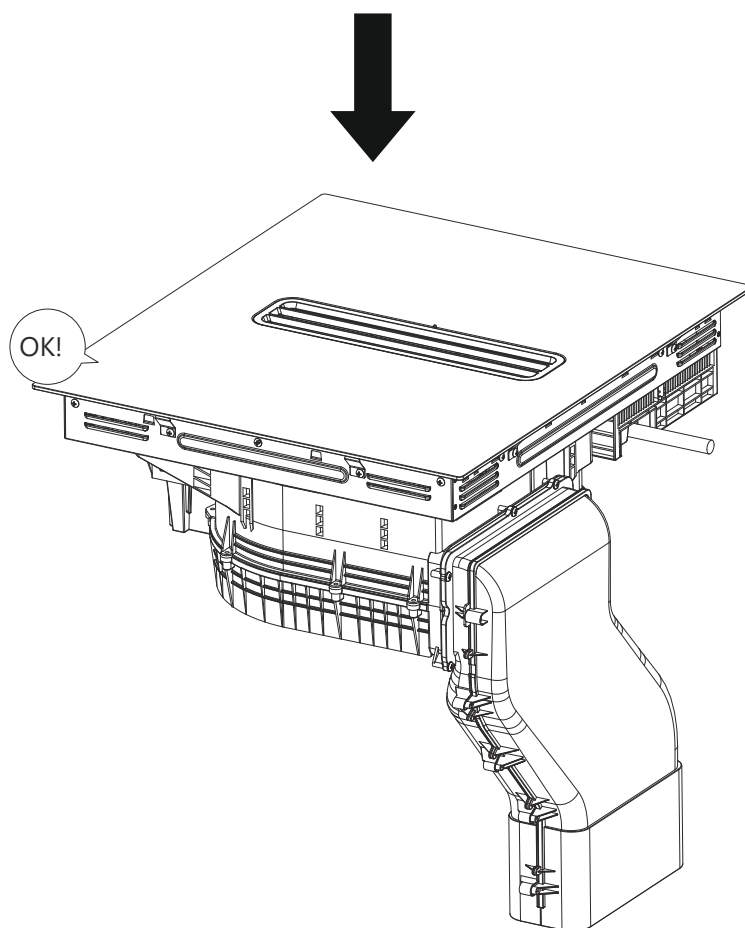
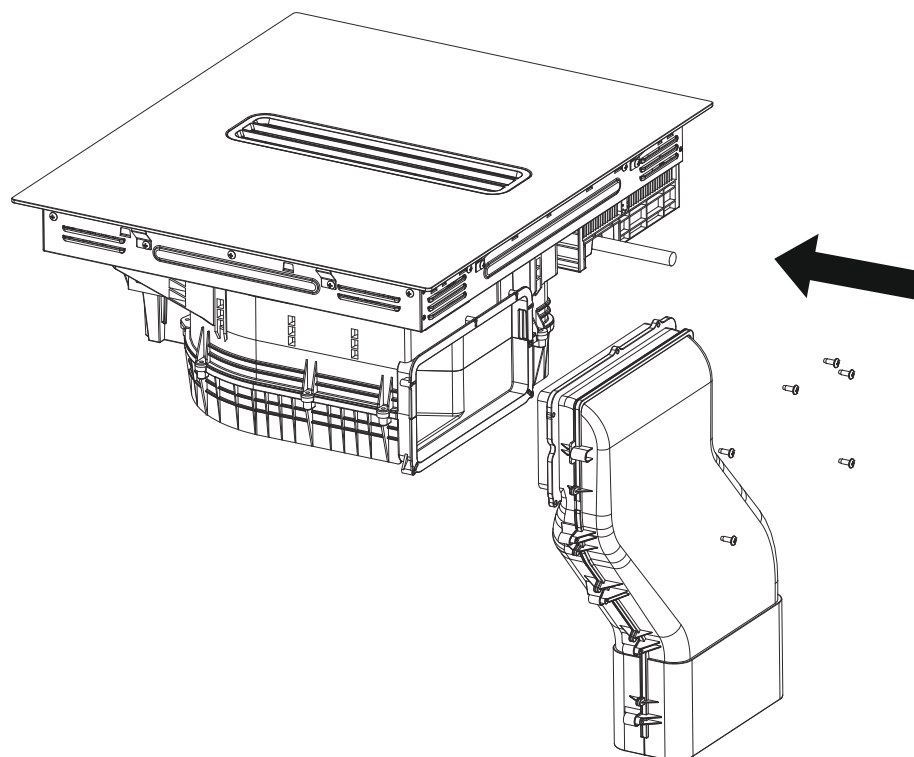


If air outlet is closed, Do not use the product.

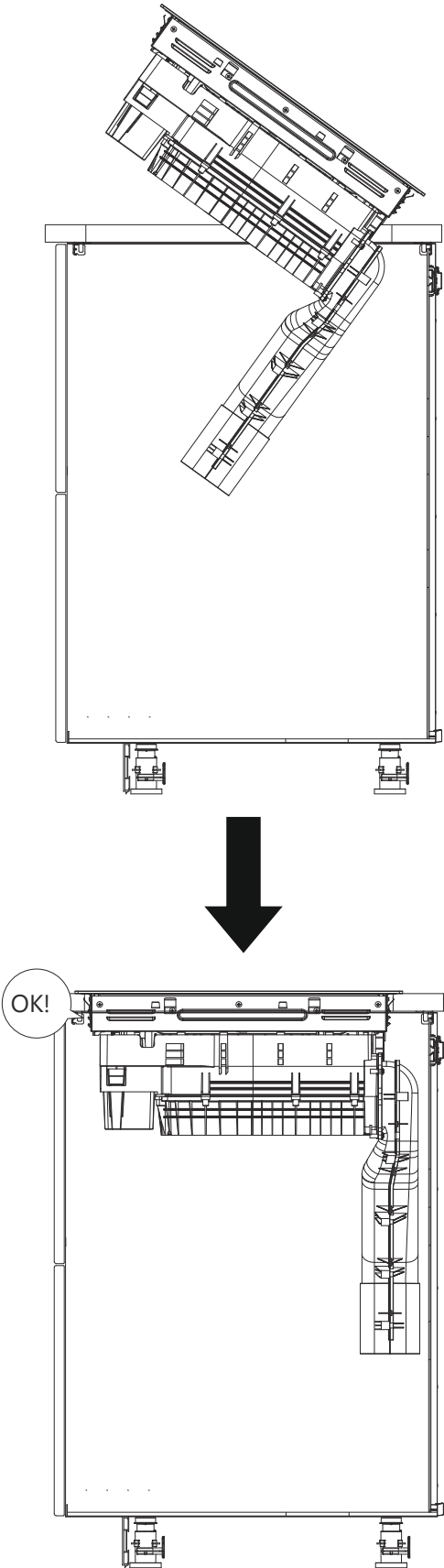


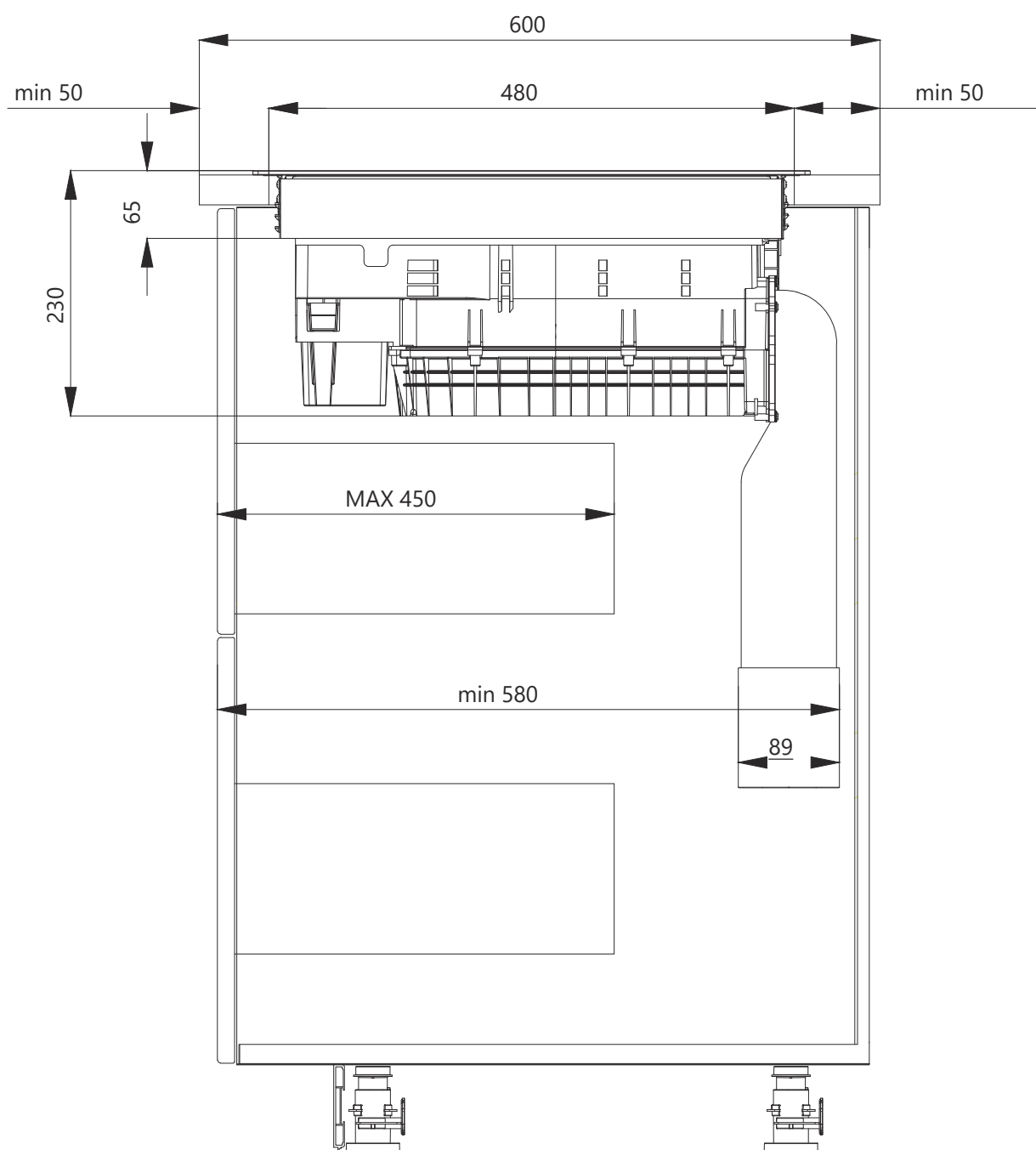
The activated carbon filter is installed in the bottom right corner of the machine.





Tilt downwards and embed





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.

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

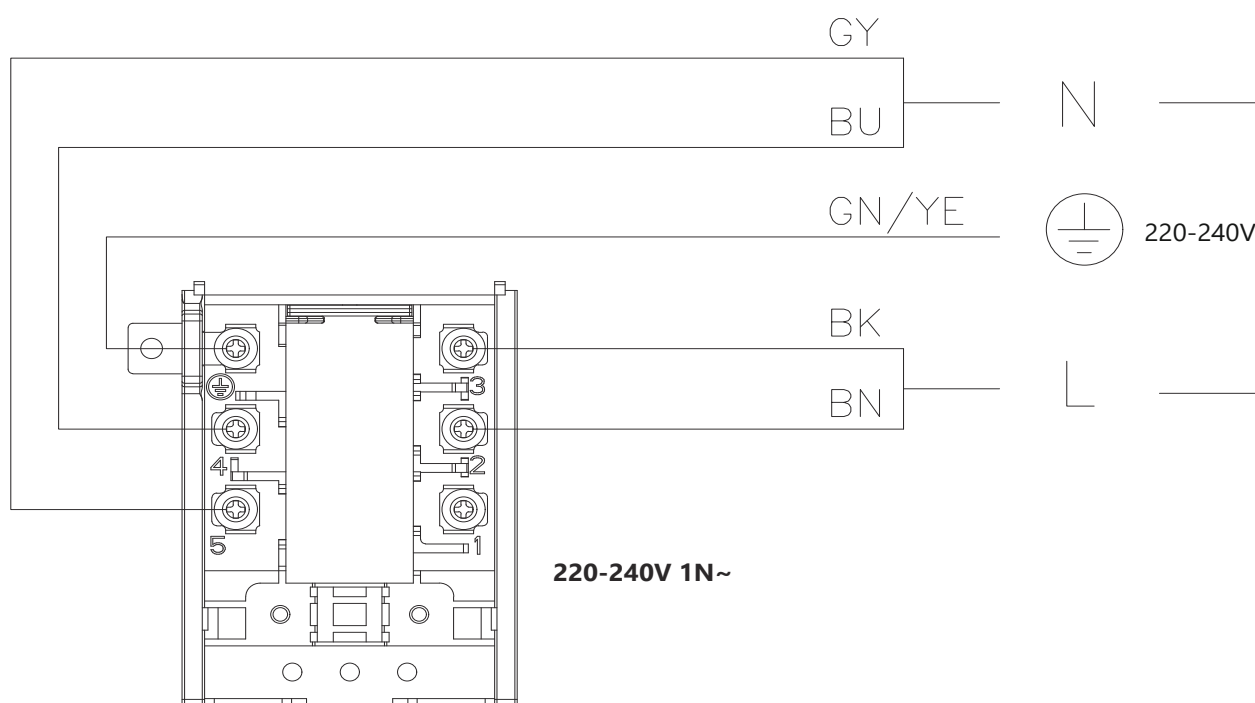
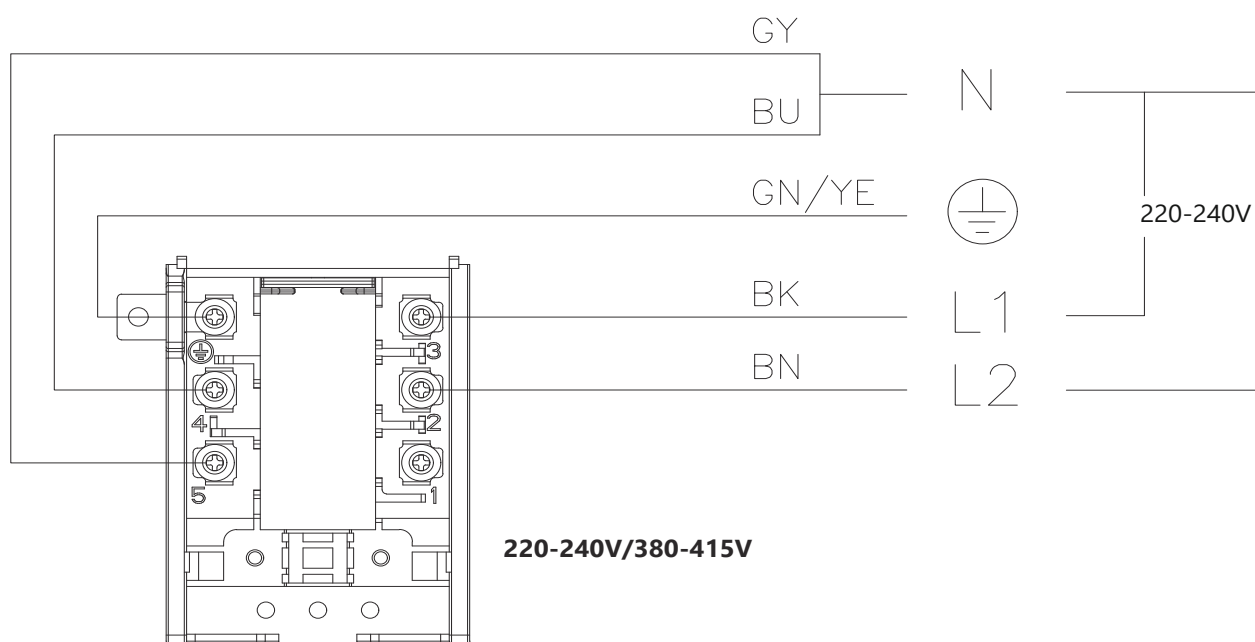
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

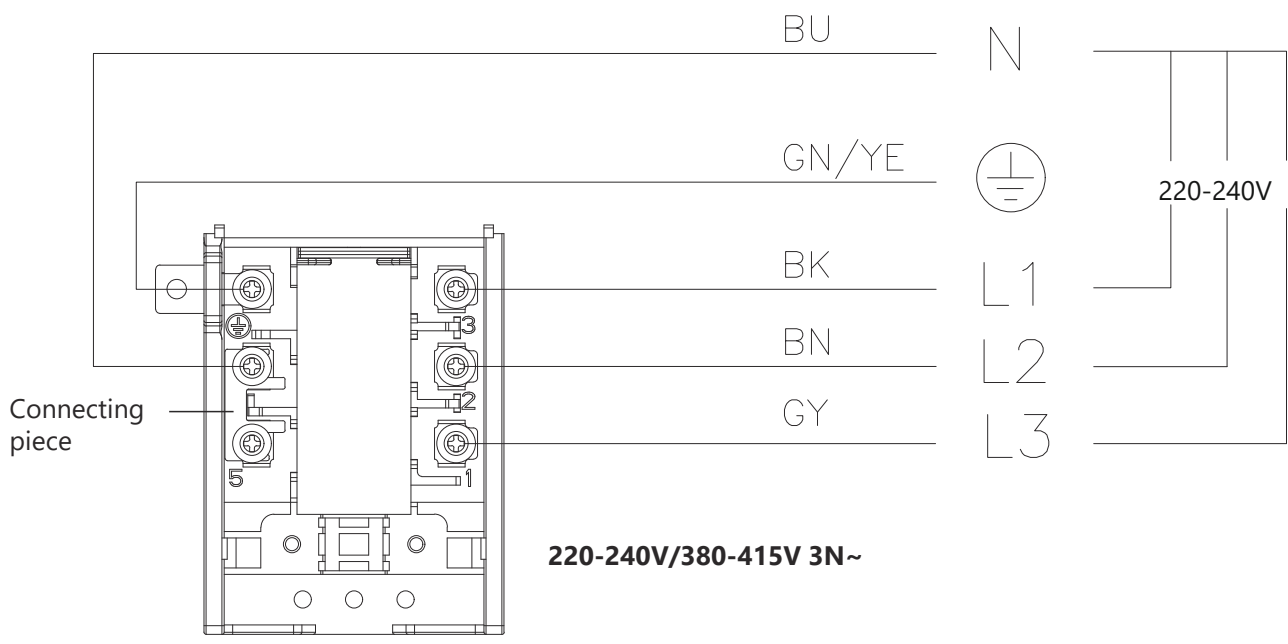
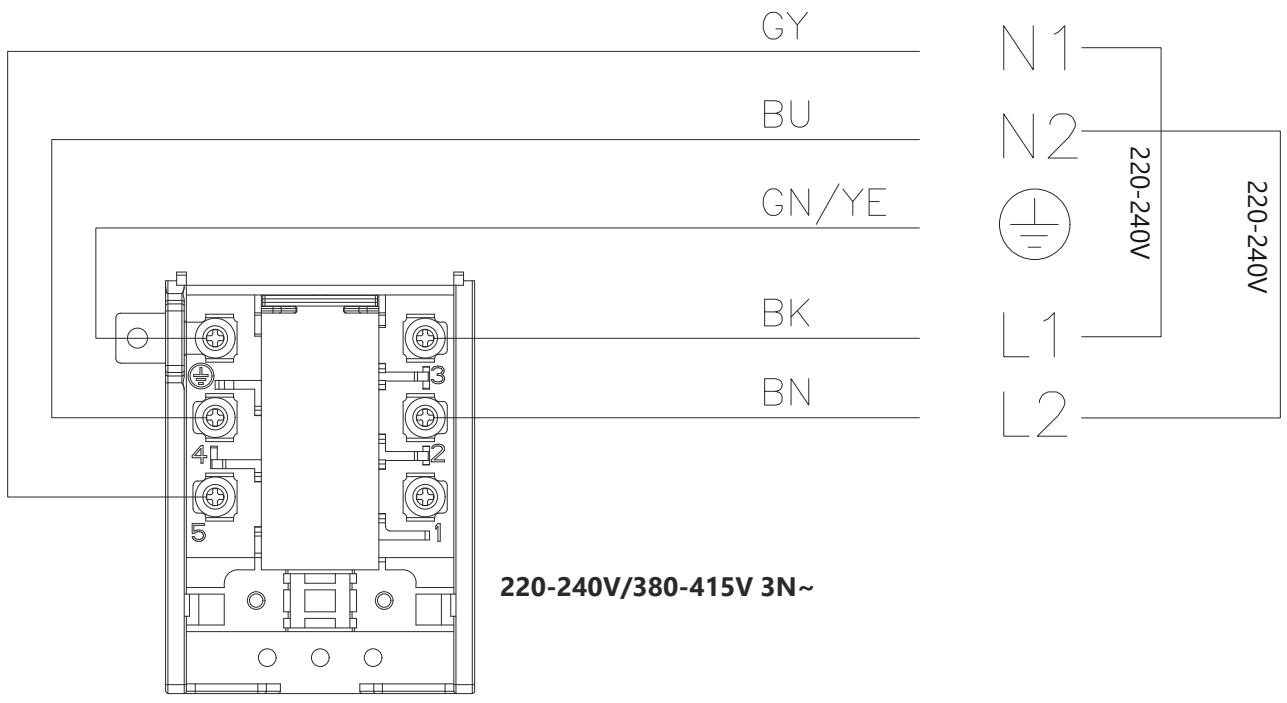
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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 total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- 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 only.





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
9	Spécifications
11	Description du produit
14	Démarrage rapide
16	Mode d'emploi
27	Nettoyage et entretien
33	Dépannage
36	Instructions d'installation
56	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 table de cuisson et respectez toujours les instructions qu'il contient. La marque ne sera pas tenue responsable des problèmes, dommages ou incendies pouvant résulter d'une utilisation de l'appareil non conforme à ces instructions. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement, pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées de cuisson. Toute autre utilisation (par exemple, le chauffage de locaux) est interdite. La marque ne pourra être tenue responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes. Le produit peut présenter des caractéristiques esthétiques différentes des illustrations de ce manuel, mais les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien sont les mêmes.

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement et, si vous vendez, donnez ou déplacez l'appareil, n'oubliez pas de l'accompagner du manuel.

INSTALLATION

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'effectuer toute opération d'entretien sur la carte.
- 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.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas spécifié dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour que l'appareil, une fois installé, puisse être raccordé au réseau électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, un disjoncteur multipolaire standard est nécessaire pour assurer une déconnexion complète du réseau dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes d'installation.
- Ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur : vérifiez la plaque signalétique (sous l'appareil) pour vous assurer que la tension et la puissance correspondent à celles installées dans la maison, et que la prise de courant est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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.
- Après utilisation, éteignez complètement la table de cuisson, ne vous fiez pas uniquement à l'arrêt automatique du détecteur de casseroles.
- Pour éviter les débordements lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides, réduisez la puissance.
- Ne laissez pas les zones de cuisson allumées avec des casseroles ou des poêles vides.
- Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson correspondante.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson et ne placez jamais de produits emballés dans du papier aluminium sur la surface de cuisson. L'aluminium peut fondre et endommager irrémédiablement votre appareil.
- Ne chauffez jamais des boîtes de conserve contenant des aliments sans les avoir ouvertes au préalable, car elles risquent d'exploser.

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.

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.
- Éteignez toujours la zone de cuisson après utilisation.
- 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 table de cuisson.
- 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 table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- 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.
- N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la surface en verre de la table de cuisson.
- 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.
- La pièce doit être bien ventilée pendant l'utilisation de la hotte aspirante et des autres appareils de combustion, qu'ils soient à gaz ou non.
- L'extracteur doit être nettoyé régulièrement (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, en suivant scrupuleusement les instructions d'entretien.

- Le non-respect des instructions relatives au nettoyage de l'extracteur et au remplacement des filtres peut entraîner un incendie.
- Il est strictement interdit de faire flamber des aliments à proximité de la table de cuisson. La présence de feu ou de flammes nues peut endommager les filtres et provoquer un incendie, et doit être évitée en toutes circonstances. Faites particulièrement attention lorsque vous faites frire des aliments afin d'éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.
- ATTENTION: Lorsque la table de cuisson est allumée, les parties accessibles de l'extracteur peuvent devenir chaudes.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité pour l'extraction des fumées, les réglementations des autorités locales doivent être respectées.
- L'air extrait ne doit pas être acheminé par les mêmes conduits que ceux utilisés pour l'extraction des fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. Ne jamais utiliser l'extracteur sans que la grille soit correctement montée.
- Pour l'installation, utilisez uniquement les vis fournies avec le produit et, si elles ne sont pas fournies, achetez des vis du type approprié, de la longueur indiquée dans les instructions.
- Lorsque l'extracteur est utilisé avec d'autres appareils non électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar). Cette valeur peut être atteinte lorsque l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être scellées, par exemple des portes, des fenêtres, des grilles d'évacuation ou des entrées d'air dans les murs ou d'autres moyens techniques. Un seul conduit d'évacuation ne garantit pas le respect de cette limite.
- Recommandations pour une utilisation correcte et un impact moindre sur l'environnement : Lorsque vous commencez à cuisiner, allumez la hotte au minimum et laissez-la allumée pendant quelques minutes après la fin de la cuisson. N'augmentez la vitesse que s'il y a beaucoup de fumée et de vapeur, et n'utilisez la fonction Booster que dans les cas extrêmes. Pour maintenir l'efficacité du système de réduction des odeurs, changez les filtres à charbon lorsque c'est nécessaire.
- Pour garantir l'efficacité des filtres à graisse, nettoyez-les lorsque c'est nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal des conduits indiqué dans ce manuel.
- Il peut être dangereux de laisser un appareil de chauffage à l'huile ou à la graisse sans surveillance et cela peut provoquer un incendie.
- Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le filtre à graisse n'est pas installé.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, des flambeys) autour des filtres à graisse.
- N'installez pas la table de cuisson à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (bois ou charbon, par exemple), à moins que l'appareil de chauffage ne soit doté d'un couvercle scellé et inamovible. L'appareil ne doit pas produire d'étincelles.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si du liquide chaud pénètre dans l'extracteur, ne retirez le filtre à graisse ou le récipient de récupération que lorsque l'appareil a refroidi.

- Une légère odeur peut être perçue lors du déballage du produit, mais elle disparaîtra après un court laps de temps.
- **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi [RY1] comme étant appropriées ou les protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.
- Les hottes de cuisine et autres hottes peuvent nuire à la sécurité de fonctionnement des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'une autre hotte de cuisine, le fonctionnement des appareils à gaz doit être vérifié par une personne compétente afin de s'assurer qu'il n'y a pas de refoulement des gaz de combustion.
- Il existe un risque d'incendie si le produit n'est pas nettoyé conformément aux instructions.
- **ATTENTION:** Les parties accessibles de la hotte aspirante peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec la table de cuisson.
- Toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- **ATTENTION:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des tables de cuisson à gaz.

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.



ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial.

Conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électro-ménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est inscrit sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le vendeur pour se renseigner sur l'élimination correcte de son appareil.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	XPER60F
Zones de cuisson	4 Zones
Alimentation	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit L×L×H (mm)	600X520X230
Mesures pour l'encastrement A×B (mm)	560X480
Moteur	BLDC

Étiquetage énergétique

Marque	JOHNSON		
Modèle	XPER60F		
	Symbole	Valeur	Unité
Type de plaque	Plaque électrique		
Nombre de zones de cuisson	Quatre zones		
Numéros des zones de cuisson	Une zone		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Frontal izquierdo	180	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Trasero izquierdo	150	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Frontal derecho	185*210	mm
Diamètre de la surface utile pour la zone de cuisson Ø	Trasero derecho	185*210	mm
Consommation énergétique par zone ou zone de cuisson	EC _{electric cooking}	Avant gauche: 176,3 Arrière gauche: 184,5 Zone avant droite: 185,7 Zone centrale droite: 181,2 Zone arrière droite: 176,5	Wh/kg
Consommation énergétique de la plaque	EC _{electric hob}	180.7	Wh/kg
Consommation énergétique			
Consommation énergétique annuelle	AEC _{hood}	12.6	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	-
Indice d'efficacité énergétique	EEl _{hood}	34.6	-
Efficacité fluidodynamique	FDE _{hood}	31.1	-
Classe d'efficacité fluidodynamique	-	A	-

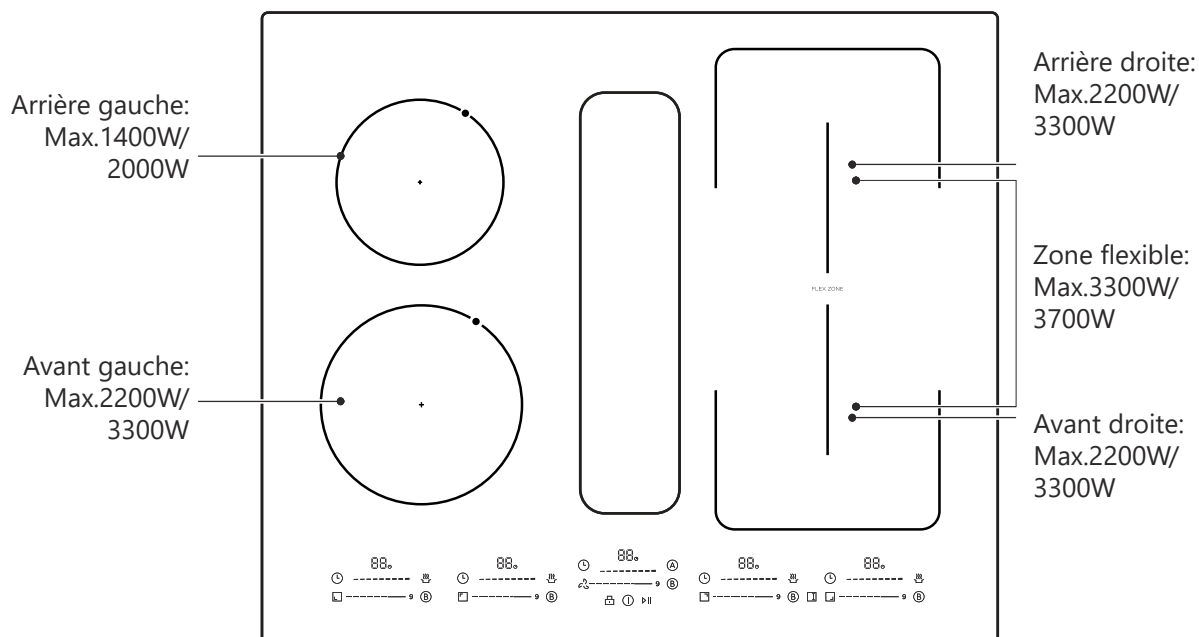
	Symbole	Valeur	Unité
Éclairage			
Efficacité de l'éclairage	LE _{hood}	N/A	lux/W
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage	-	N/A	-
Filtrage des graisses			
Efficacité du filtrage des graisses	GFE _{hood}	90.8	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	-	B	-
Débit d'air (extraction canalisée)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas dans des conditions normales d'utilisation	-	245.3	m _l /h
Débit d'air maximal à la huitième vitesse dans des conditions normales d'utilisation	-	388.8	m _l /h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé dans des conditions normales d'utilisation	-	512.8	m _l /h
Débit d'air maximal en mode Boost		638.4	m _l /h
Bruit (extraction canalisée)			
Émissions acoustiques pondérées A au réglage le plus bas	-	45	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A à la vitesse octave		54	dB
Émissions acoustiques pondérées A au réglage le plus élevé	-	61	dB
Émissions acoustiques pondérées A en mode Boost	-	65	dB
Consommation			
Consommation en mode veille	PO	0.47	W
Consommation en mode veille	PS	N/A	W
Débit d'air (extraction recyclée)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas	-	261.7	m _l /h
Débit d'air maximal à la huitième vitesse	-	370.2	m _l /h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé	-	464.0	m _l /h
Débit d'air maximal en mode Boost	-	496.6	m _l /h
Bruit (extraction à recirculation)			
Émissions acoustiques pondérées A au réglage le plus bas	-	52	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A à la vitesse octave		58	dB
Émissions acoustiques pondérées A au réglage le plus élevé		63	dB
Émissions acoustiques pondérées A en mode Boost	-	64	dB

Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison de nos efforts continus pour améliorer nos produits, les spécifications et la conception des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

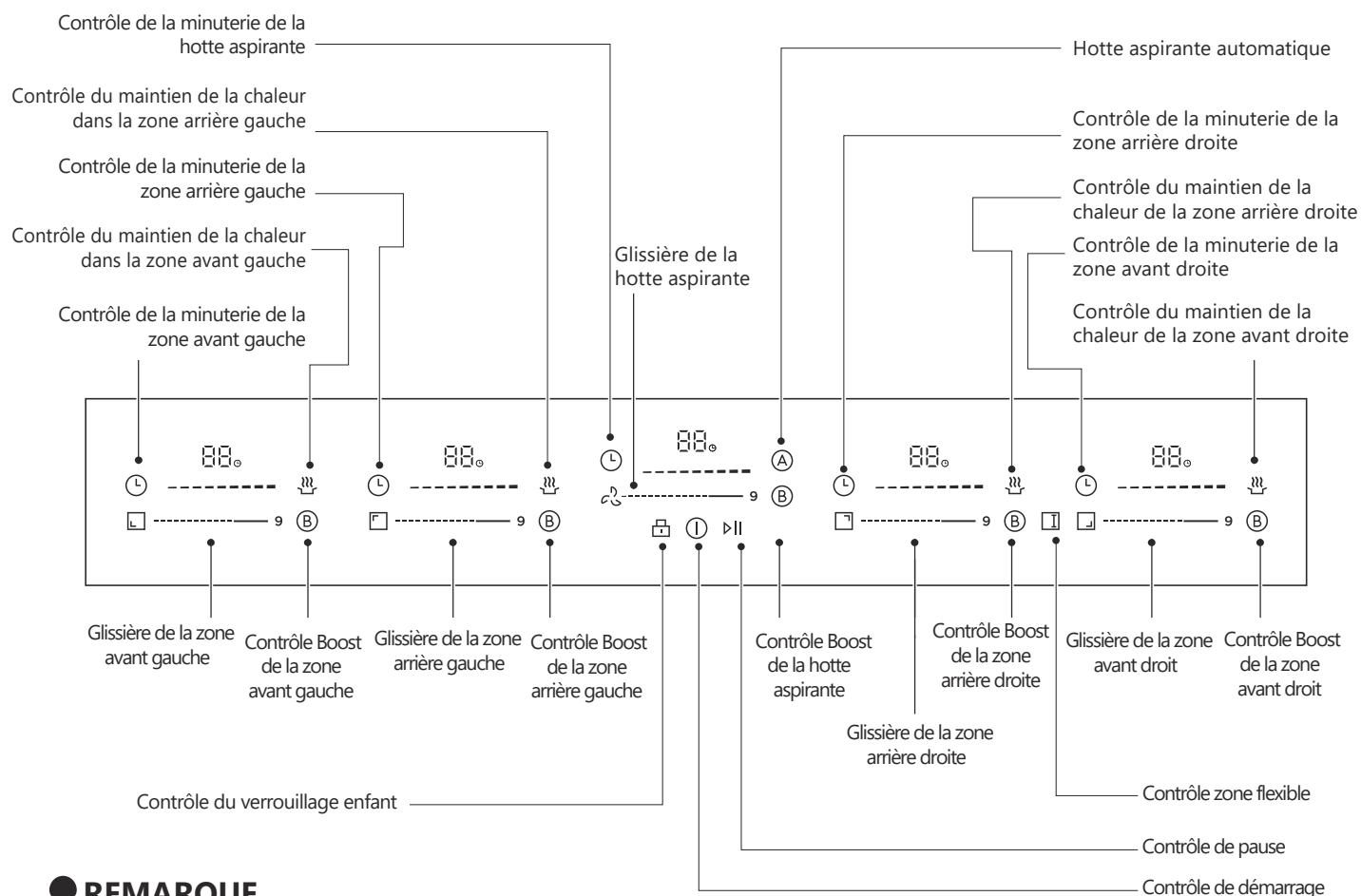
Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche de la plaque, celle-ci passera automatiquement en mode veille après 1 minute et la puissance sera de 0,5 W dans ce mode.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue du dessus



Panneau de contrôle

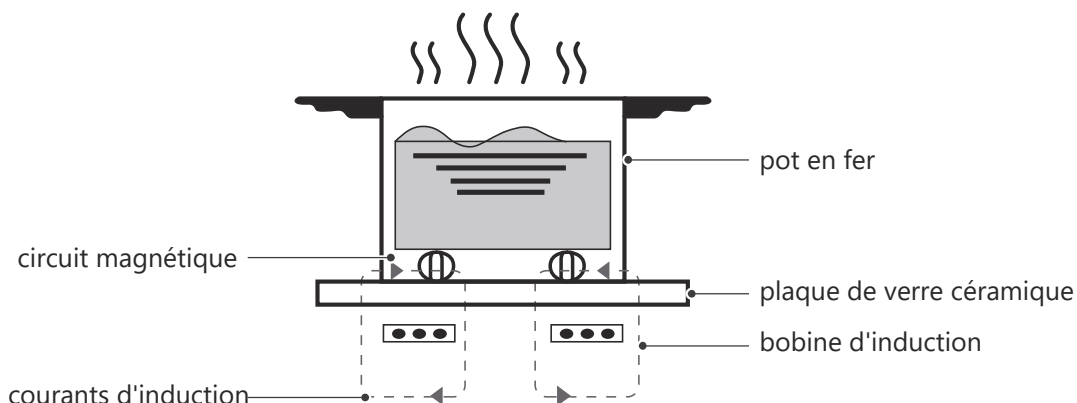


REMARQUE

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

Théorie du fonctionnement

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

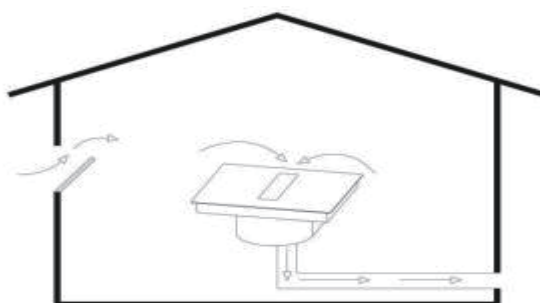


Mode de fonctionnement

Vous pouvez utiliser l'appareil en mode extraction d'air ou en mode recirculation.

Mode extraction d'air

L'air est purifié à l'aide d'un filtre à graisse et évacué vers l'extérieur par un système de conduits. En mode extraction d'air, un apport d'air frais suffisant est nécessaire. L'appareil ne peut extraire vers l'extérieur que la quantité d'air présente dans la pièce ou qui y entre. L'air ne doit pas être évacué dans des conduits utilisés pour expulser les fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.



Mode recirculation

L'air est purifié à l'aide d'un filtre à graisse et de deux filtres anti-odeurs avant d'être renvoyé dans la pièce. L'introduction d'air frais permet de réduire l'humidité dans la pièce. En mode recirculation, deux filtres anti-odeurs doivent être installés. Vous pouvez consulter votre revendeur pour connaître les options de fonctionnement en mode recirculation.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction avec hotte aspirante

- Lisez ce manuel en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez le film protecteur éventuel de votre plaque à induction.
- Installez-la en fonction du mode de fonctionnement; consultez la section "Mode de configuration utilisateur".

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. Les sauces à base d'œufs et épaissies avec de la farine doivent également être cuites à une température inférieure au point d'ébullition.
- 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.

Paramètres de chauffage

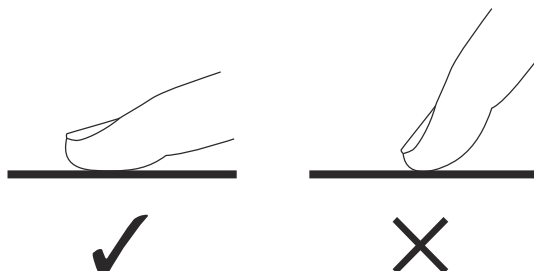
Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment des ustensiles utilisés et du nombre d'articles que vous cuisinez. Essayez la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

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/Boost	• Faire sauter • Cuire de la viande, braisage • Faire bouillir les soupes • Bouillir de l'eau

MODE D'EMPLOI

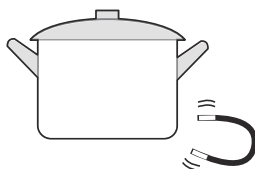
Contrôles tactiles

- Les contrôles sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une pression sera enregistrée.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut nuire au bon fonctionnement des contrôles.



Choix des ustensiles de cuisine adaptés

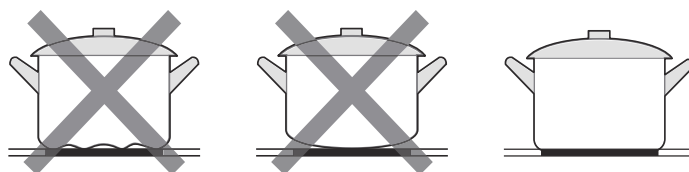
- ⚠ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée aux plaques à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la poêle.
- Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction à l'aide d'un aimant. Approchez un aimant de la base de la poêle: si l'aimant est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'aimant:
 1. Faites chauffer de l'eau dans l'ustensile que vous souhaitez tester.
 2. Si  n'apparaît pas à l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.



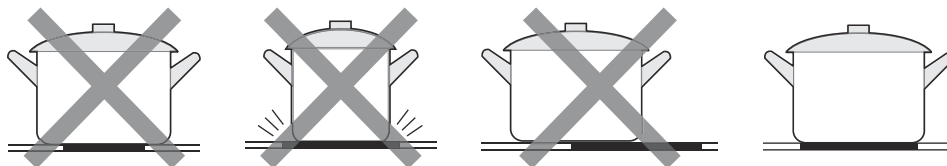
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base du récipient, seule la zone ferromagnétique sera chauffée et il est possible que le reste de la base n'atteigne pas une température suffisante pour cuire.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de l'ustensile.
- Si la base de l'ustensile est similaire aux images ci-dessous, il est possible que le récipient ne soit pas détecté.



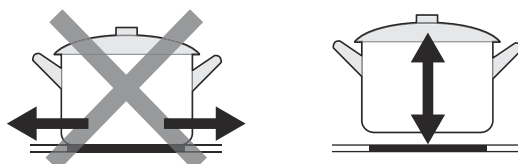
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



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



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



Taille des ustensiles

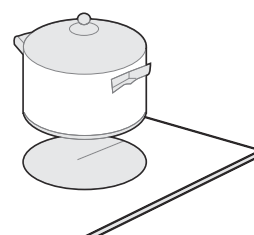
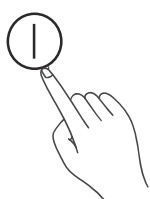
Les zones de chauffage s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle dans certaines limites. Cependant, le fond de la poêle doit avoir un diamètre minimum adapté à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir une efficacité maximale de votre plaque, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de la base des ustensiles à induction		
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150mm	100	150
180mm	120	180
210*185mm	120	185
210*383 (Zone flexible)	230	210*383

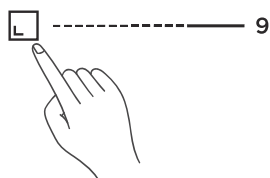
Utilisation de la plaque

Commencer à cuisiner

- Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 1 seconde ; tous les chiffres afficheront "-" après le signal sonore et l'appareil passera en mode veille.
 - En mode veille, si aucun bouton n'est enfoncé dans les 20 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- 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. Faites glisser le curseur pour régler le niveau de la zone de cuisson.



Si  clignote ou alterne avec le niveau de chaleur, cela peut être dû à :

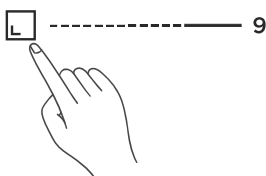
- L'ustensile n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson.
- L'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section "Choix des ustensiles de cuisine adaptés".
- L'ustensile est trop petit ou n'est pas bien centré sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée ne sera pas placée sur la zone de cuisson. Si aucun ustensile adapté n'est placé sur la zone de chauffage, les chiffres clignoteront et  la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 1 minute.

Terminer la cuisson

1. Faites glisser le curseur vers la gauche et réglez le niveau de cuisson sur 0.

2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.



Indicateur de chaleur résiduelle:

Si les chiffres affichent 'H' ou 'h', cela signifie que la température de la surface de la zone de cuisson est trop élevée. Ne touchez pas directement le panneau de la zone de cuisson avec vos mains afin d'éviter toute brûlure.

Si vous souhaitez continuer à chauffer d'autres ustensiles de cuisine, vous pouvez continuer à utiliser la chaleur résiduelle de la zone de cuisson, ce qui vous permettra d'économiser de l'énergie.

L'indicateur 'H' ou 'h' disparaîtra automatiquement lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre.

Contrôle de la hotte aspirante

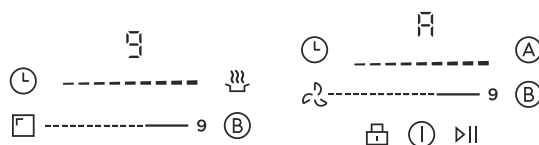
Fonction automatique:

La hotte aspirante ajustera automatiquement son mode de fonctionnement en fonction de la configuration des zones de cuisson. Ce mode est efficace lorsque toutes les zones de cuisson sont en fonctionnement. La hotte aspirante s'éteindra automatiquement 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.

Mode manuel:

En faisant glisser le curseur pour régler le niveau de fonctionnement de la hotte aspirante, celle-ci fonctionnera selon le niveau souhaité. Ce mode permet de contrôler la hotte aspirante même sans zone de cuisson active.

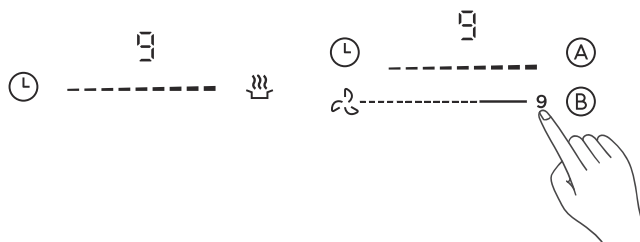
1. Une fois que l'appareil est allumé et en mode veille, sélectionnez la zone de cuisson et commencez à cuisiner. La hotte passe automatiquement en mode automatique et les chiffres de la hotte affichent "A".



2. Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement de la hotte à l'aide du bouton de contrôle automatique de la hotte: en mode automatique, appuyez sur le bouton pour passer en mode manuel. En mode manuel, appuyez sur le bouton pour passer en mode automatique.



3. Faites glisser le curseur pour régler le niveau de la hotte aspirante et passer en mode manuel.



REMARQUE

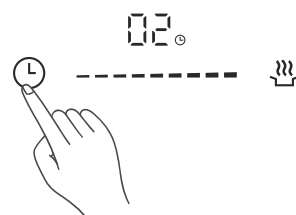
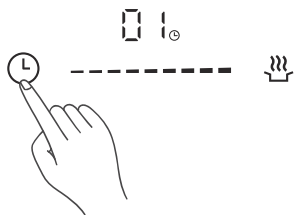
L'utilisation d'ustensiles de cuisine hauts empêchera le système d'extraction de fonctionner à son rendement maximal. En inclinant le couvercle des ustensiles de cuisine, vous pouvez améliorer l'efficacité de l'extraction.

Fonction minuterie

La fonction minuterie n'est efficace que lorsque la zone de cuisson ou la hotte aspirante sont en marche. La zone de cuisson ou la hotte aspirante s'éteindront automatiquement lorsque la minuterie arrivera à son terme. La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes, avec une valeur par défaut de 1 minute.

Réglage de la minuterie

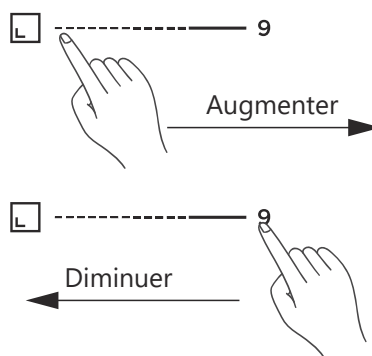
1. Appuyez brièvement sur le bouton de contrôle de la minuterie de la zone de cuisson actuellement en cours de chauffage et la zone de cuisson passera en mode de configuration de la minuterie.
2. En mode réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur le bouton de commande de la minuterie pour augmenter la durée de 1.



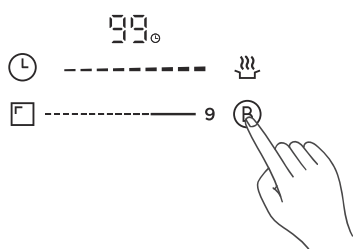
3. En mode réglage de la minuterie, maintenez enfoncé le bouton de commande de la minuterie pour augmenter rapidement la durée, jusqu'à une valeur maximale de 99 minutes.



4. En mode réglage de la minuterie, faites glisser le curseur vers la droite pour augmenter la durée de la minuterie et vers la gauche pour la diminuer.



5. En mode de réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur le bouton de commande de suralimentation et la minuterie sera réglée sur 99.

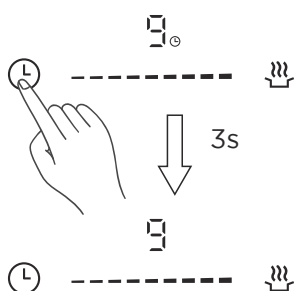


REMARQUE

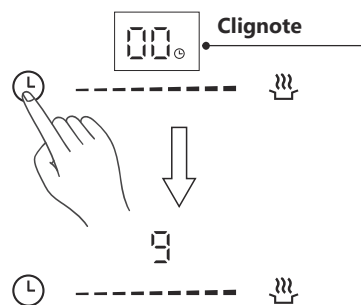
En mode réglage de la minuterie, si aucun bouton n'est actionné dans les 3 secondes, le mode se termine, tout comme lorsque la minuterie est réglée sur 0.

Annuler la minuterie

1. En mode de cuisson programmée, maintenez le bouton de la minuterie enfoncé pendant 3 secondes pour quitter la fonction.



2. Dans l'état des réglages de la minuterie, réglez-la sur 0, elle s'annulera dans 3 secondes.



Durées de fonctionnement prédéfinies

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité des appareils électroménagers. Si la zone de cuisson ou la hotte aspirante continuent de fonctionner, elles s'arrêteront automatiquement dès que la durée de fonctionnement continu dépassera la durée de fonctionnement prédéfinie. Vous trouverez ci-dessous un tableau indiquant les durées de fonctionnement prédéfinies correspondant aux différents niveaux:

Tableau des temps de fonctionnement prédéfinis pour les zones de cuisson

Niveau de puissance	Maint. chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement préd. (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Tableau des durées de fonctionnement prédéfinies pour la hotte aspirante

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement prédéfini (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Tableau des durées de fonctionnement prédéfinies pour la fonction Boost

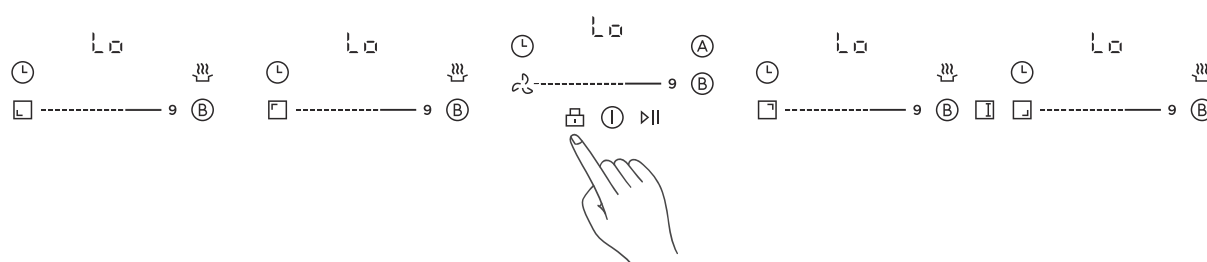
Hotte aspirante	Zone de cuisson	Zone flexible
5min	10min	5min

Verrouillage enfant

Utilisez la fonction de verrouillage enfant pour verrouiller le panneau de commande et éviter toute utilisation accidentelle (par exemple, pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la zone de cuisson).

Activer le verrouillage enfant

Maintenez enfoncé le bouton de commande du verrouillage enfant pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant; tous les chiffres afficheront "Lo".



Désactiver le verrouillage enfant

En mode verrouillage enfant:

Maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes pour quitter le mode verrouillage enfant.

Lorsque l'appareil dispose d'une zone de cuisson en fonctionnement et qu'il est en mode de verrouillage enfant, en cas d'urgence, vous pouvez appuyer à tout moment sur le bouton de contrôle d'allumage pour éteindre l'appareil. En mode de verrouillage enfant, après avoir éteint l'appareil, vous devez d'abord quitter le mode de verrouillage enfant avant de passer en mode veille.

Contrôle de pause

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

Activer le mode pause

En mode cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle pause pour passer en mode pause.

L'écran numérique de la zone de cuisson active affiche ||.

Si la hotte aspirante est en marche, son écran affiche ||.

Désactiver le mode pause

En mode pause, appuyez sur le bouton de contrôle pause pour quitter le mode pause, et l'appareil reviendra au mode de fonctionnement dans lequel il se trouvait avant d'entrer en mode pause.

Contrôle Boost

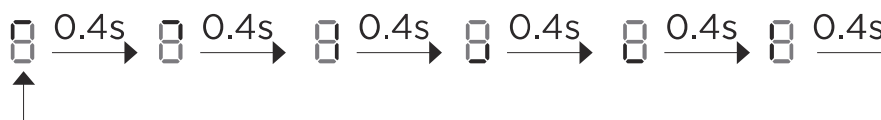
L'induction peut chauffer plus rapidement en utilisant la fonction Boost qu'au niveau 9.

La hotte aspirante peut avoir un débit d'air plus élevé en utilisant la fonction Boost qu'au niveau 9.

Après avoir utilisé la fonction Boost en continu jusqu'à ce qu'elle se désactive automatiquement, la zone de cuisson ou la hotte aspirante revient automatiquement au réglage précédent avant l'activation de la fonction Boost pour continuer à fonctionner. Si le réglage précédent avant l'activation de la fonction Boost était 0, elle fonctionnera automatiquement au réglage maximal. Afin de garantir la sécurité des circuits domestiques, cet appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Cette fonction limite la puissance totale des zones de cuisson du même côté à 3,7 kW. Si une zone de cuisson du même côté fonctionne avec la fonction Boost et qu'une autre zone de cuisson commence à fonctionner, et que la puissance totale des deux zones de cuisson du même côté dépasse 3,7 kW, la zone de cuisson avec la fonction Boost reviendra automatiquement au réglage de puissance maximale.

Activer la fonction Boost:

Appuyez sur la commande Boost pour activer la fonction Boost. Si la hotte active cette fonction, les chiffres de la hotte afficheront "b". Si la zone de cuisson active cette fonction, les chiffres de la zone de cuisson changeront comme indiqué ci-dessous.

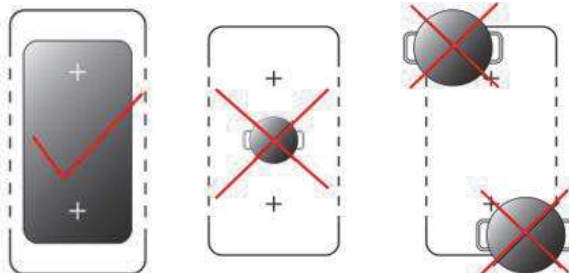


Désactiver la fonction Boost :

- À l'aide du curseur, ajustez la puissance de la zone de cuisson ou de la hotte aspirante où la fonction Boost est activée.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

Fonction Zone flexible

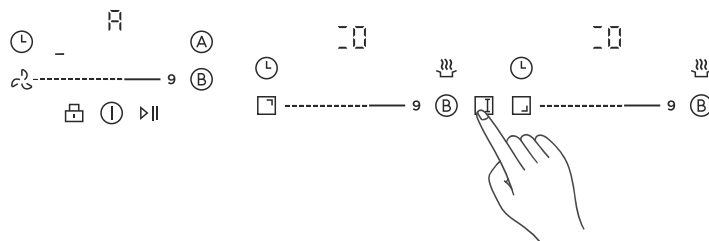
La fonction Zone flexible combine deux zones de cuisson du même côté en une seule grande zone de cuisson, ce qui permet de chauffer des ustensiles de cuisine avec une surface inférieure plus large. Afin de garantir une détection adéquate des ustensiles de cuisine et une répartition uniforme de la chaleur, ceux-ci doivent être correctement positionnés. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine de petite taille ou si vous les positionnez incorrectement, la fonction Zone flexible se désactivera automatiquement.



Il n'est pas recommandé d'activer la fonction Zone flexible si le côté long de l'ustensile de cuisine mesure moins de 23 cm.

Activer la fonction Zone flexible

- En mode veille, appuyez sur le bouton de contrôle Zone flexible pour activer la fonction.
- Une fois activée, elle fonctionne par défaut au niveau 0.



Désactiver la fonction Zone flexible

Réglez le niveau de la zone de cuisson flexible sur 0 et la fonction sera automatiquement désactivée dans les 3 secondes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de contrôle Zone flexible pour quitter la fonction. Appuyez sur le bouton de contrôle d'allumage pour éteindre l'appareil.

Fonction Maintien au chaud

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

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

Niveau	Affichage numérique	Température
1	8	40°C
2	8	75°C
3	8	90°C

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

La température de la fonction n'est qu'une référence pour le consommateur.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

En mode veille ou cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle du maintien au chaud pour activer cette fonction. Appuyez sur le bouton de contrôle du maintien au chaud pour modifier le niveau de maintien au chaud.

Désactiver la fonction

Appuyez sur la touche de contrôle du maintien au chaud pour régler le niveau sur 0.

Faites glisser le curseur pour régler le niveau et la zone de cuisson sortira du mode de maintien au chaud et chauffera au niveau réglé, ou appuyez sur la touche Boost. Appuyez sur la touche de contrôle de mise en marche pour éteindre l'appareil.

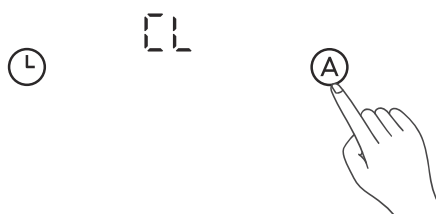
Conseils de nettoyage

Une fois que la hotte aspirante et la zone de cuisson ont fonctionné simultanément pendant un total de 80 heures, l'écran de la hotte aspirante affiche "CL".

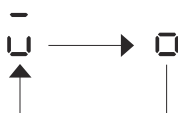
Si les chiffres affichent "CL", vérifiez si le filtre est sale et nettoyez-le en suivant les instructions de nettoyage. Une fois le réservoir d'eau nettoyé, le code 'CL' disparaîtra.

Réinitialiser le rappel de nettoyage

1. Après avoir nettoyé le réservoir d'eau, réinstallez-le correctement et l'avertissement disparaîtra automatiquement.
2. Utilisez l'option 'h4' du mode de configuration utilisateur pour réinitialiser le délai d'avertissement de nettoyage.
3. Vous pouvez également effacer l'avertissement à l'aide du bouton de la hotte aspirante automatique. Lorsque "CL" s'affiche, maintenez le bouton de la hotte aspirante automatique enfoncé pendant 3 secondes pour effacer l'avertissement CL.



Si le réservoir d'eau n'est pas installé correctement, l'écran numérique de la hotte affiche les messages suivants:



REMARQUE

Une pollution excessive par l'huile peut nuire à l'efficacité du filtre, et laisser l'eau trop longtemps dans le réservoir peut facilement produire des odeurs. Il est recommandé de nettoyer régulièrement le filtre et le réservoir d'eau.

Conseils pour le remplacement du filtre

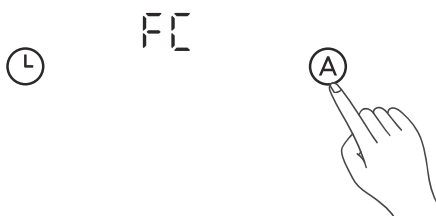
En mode recirculation, lorsque la hotte et la zone de cuisson ont fonctionné simultanément pendant un total de 750 heures, l'écran de la hotte affiche "FC".

L'écran affiche "FC" pour indiquer que le filtre doit être remplacé.

Consultez le guide de remplacement du filtre pour remplacer le filtre.

Réinitialiser le rappel de remplacement du filtre

1. Après avoir remplacé le filtre, utilisez l'option "h3" du mode de configuration utilisateur pour réinitialiser le délai de remplacement du filtre.
2. Vous pouvez également effacer l'avertissement à l'aide du bouton de la hotte aspirante automatique. Lorsque "FC" s'affiche, maintenez le bouton de la hotte aspirante automatique enfoncé pendant 3 secondes pour effacer l'avertissement FC.



Mode de configuration utilisateur

Guide d'utilisation:

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

Remarque:

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

Tableau de configuration utilisateur:

Index	Description	Options
c0	Réinitialiser les paramètres d'usine	0: pas de réinitialisation (par défaut) 1: réinitialiser
c3	Réglage de la limite de puissance	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (par défaut)

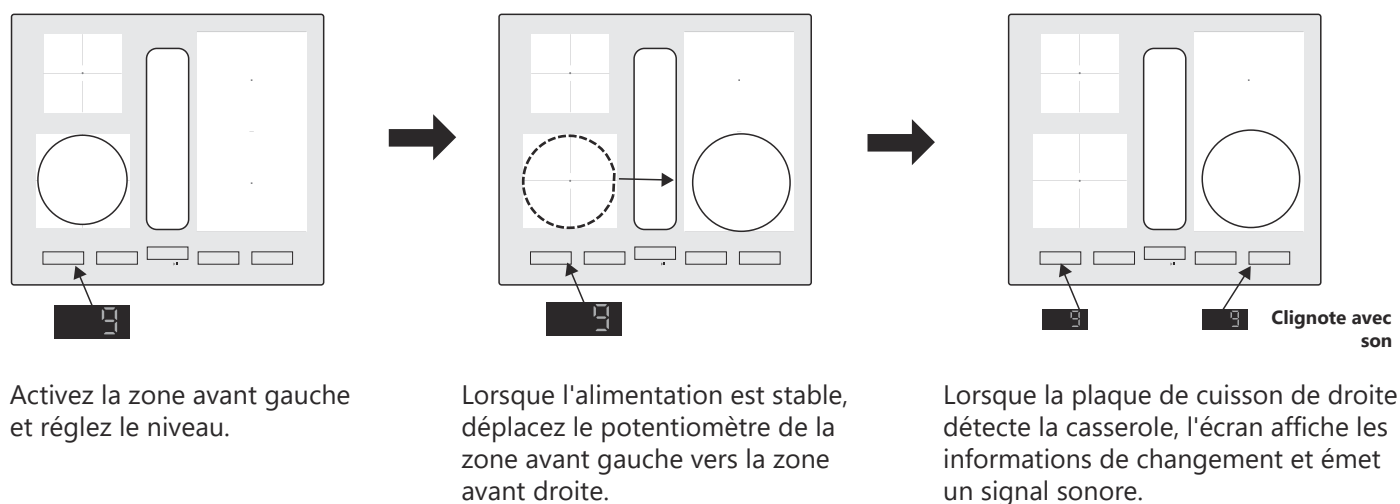
Index	Description	Options
c4	Test de qualité des ustensiles de cuisine	0: Ne donne pas accès au test de qualité des ustensiles de cuisine (par défaut) 1: Accède au test de qualité des ustensiles de cuisine. Après y avoir accédé, maintenez enfoncé le bouton de sélection de la zone de cuisson pendant 3 secondes pour accéder à l'inspection de la qualité des ustensiles de cuisine (après 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) s'affichera sur les chiffres).
c5	Réglage du son de notification	0: Son activé (par défaut) 1: Son désactivé
c7	Réglage de la luminosité des chiffres	Niveau de luminosité: 1-5 Par défaut: 5
c8	Interrupteur de fonctions de transfert d'outils	0: OFF (par défaut) 1: ON
h1	Réglage du mode de circulation du système de la hotte aspirante	0: Inversé 1: Mode recirculation d'air 2: Mode extraction d'air (par défaut)
h2	Réglage du délai de fermeture de la hotte aspirante	0: OFF (par défaut) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Réinitialisation du temps de fonctionnement du réglage du filtre	0: pas de réinitialisation (par défaut) 1: réinitialiser
h4	Réinitialisation du délai de rappel de nettoyage	0: pas de réinitialisation (par défaut) 1: réinitialiser

Description des fonctions de transfert des ustensiles de cuisine:

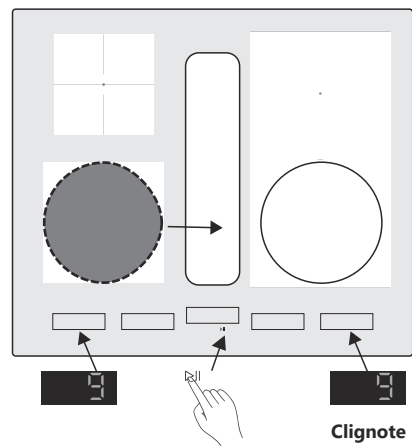
Après avoir lancé la fonction de transfert des ustensiles de cuisine, activez la zone de cuisson, sauf le mode Boost, et déplacez les ustensiles de cuisine vers la zone de cuisson inactive. Une fois la détection du transfert terminée, l'affichage de la zone de cuisson à transférer clignotera et émettra un signal d'avertissement. À ce moment-là, appuyez sur le bouton Pause pour confirmer le transfert.

Si la zone de cuisson transférée dispose d'un réglage temporisé, l'état temporisé et la durée seront transférés ensemble. La zone de cuisson n'effectuera pas le transfert lorsque le mode Boost est activé.

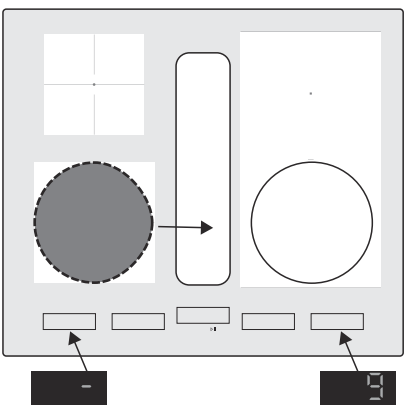
Exemple:



Confirmé:

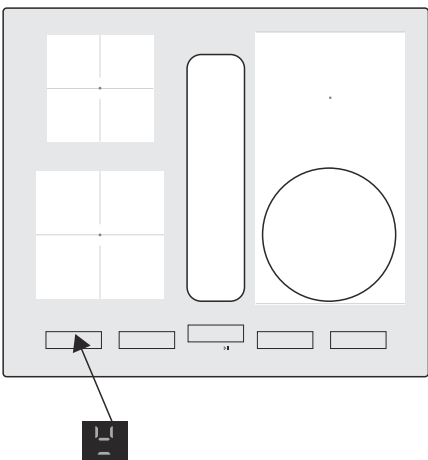


Appuyez sur le bouton Pause pour confirmer le transfert.



La zone frontale droite se réchauffe lors du réglage de la zone frontale gauche.

Non confirmé:



1. L'icône de la poêle n'apparaît pas sur l'écran avant gauche.
2. Après avoir appuyé sur un autre bouton ou après 10 secondes, le transfert est annulé.

Instructions pour la fermeture différée de la hotte aspirante:

Après avoir réglé le délai d'extinction différée de la hotte aspirante, si la hotte aspirante et la zone de cuisson fonctionnent simultanément pendant plus de 30 secondes, la fonction d'extinction différée de la hotte aspirante s'activera. Si la hotte aspirante est éteinte à ce moment-là, elle continuera à fonctionner au niveau 1 jusqu'à ce que le temps d'extinction différée défini soit atteint, puis s'éteindra automatiquement.

Instructions relatives au mode de circulation de la hotte aspirante:

Chiffre affiché	Mode	Description
1	Mode de recirculation d'air	Circulation interne et installation d'un filtre à charbon
2	Mode d'extraction d'air	Sortie à l'extérieur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que l'appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le maintenir propre et en bon état.

Nettoyage de la plaque

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.

Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et du filtre à charbon actif

Les filtres à graisse filtrent la graisse contenue dans la vapeur de cuisson. Pour garantir leur bon fonctionnement, vous devez nettoyer régulièrement le filtre à graisse.

 **AVERTISSEMENT...** Risque d'incendie

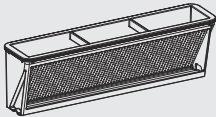
Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, pour flamber).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple, à bois ou à charbon) à moins que cet appareil de chauffage ne soit équipé d'un couvercle hermétique et non amovible. Il ne doit y avoir aucune projection d'étincelles.

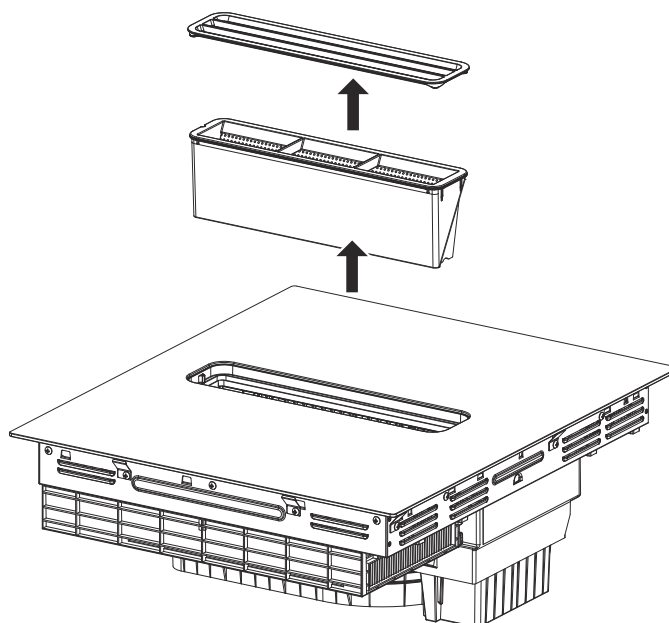
1. ATTENTION

La chute des filtres à graisse peut endommager la plaque située en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours). Retirez la grille et le filtre à graisse et jetez-les de manière appropriée.

- La graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse en position horizontale pour éviter que la graisse ne se déverse.

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1

Retirez la grille et le filtre à graisse de haut en bas.



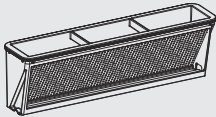
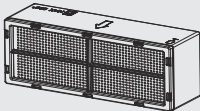
Nettoyage manuel des filtres à graisse ou des grilles

1. Trempez le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille.
N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, acides ou alcalins. Utilisez un solvant spécial pour graisse pour les salissures les plus tenaces.
3. Rincez soigneusement les filtres à graisse.
4. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

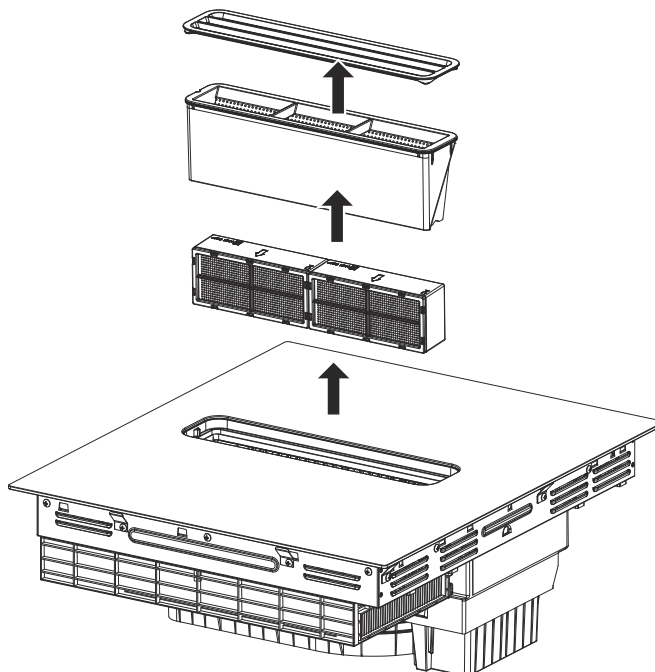
Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez les filtres à graisse sans les presser dans le lave-vaisselle et ne les serrez pas.
Pour obtenir des résultats de nettoyage optimaux, placez le filtre à graisse dans le lave-vaisselle avec la partie filtrante vers le bas. Ne nettoyez pas les filtres à graisse très sales avec des ustensiles.
N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, acides ou alcalins.
2. Mettez le lave-vaisselle en marche et sélectionnez une température ne dépassant pas 70°C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

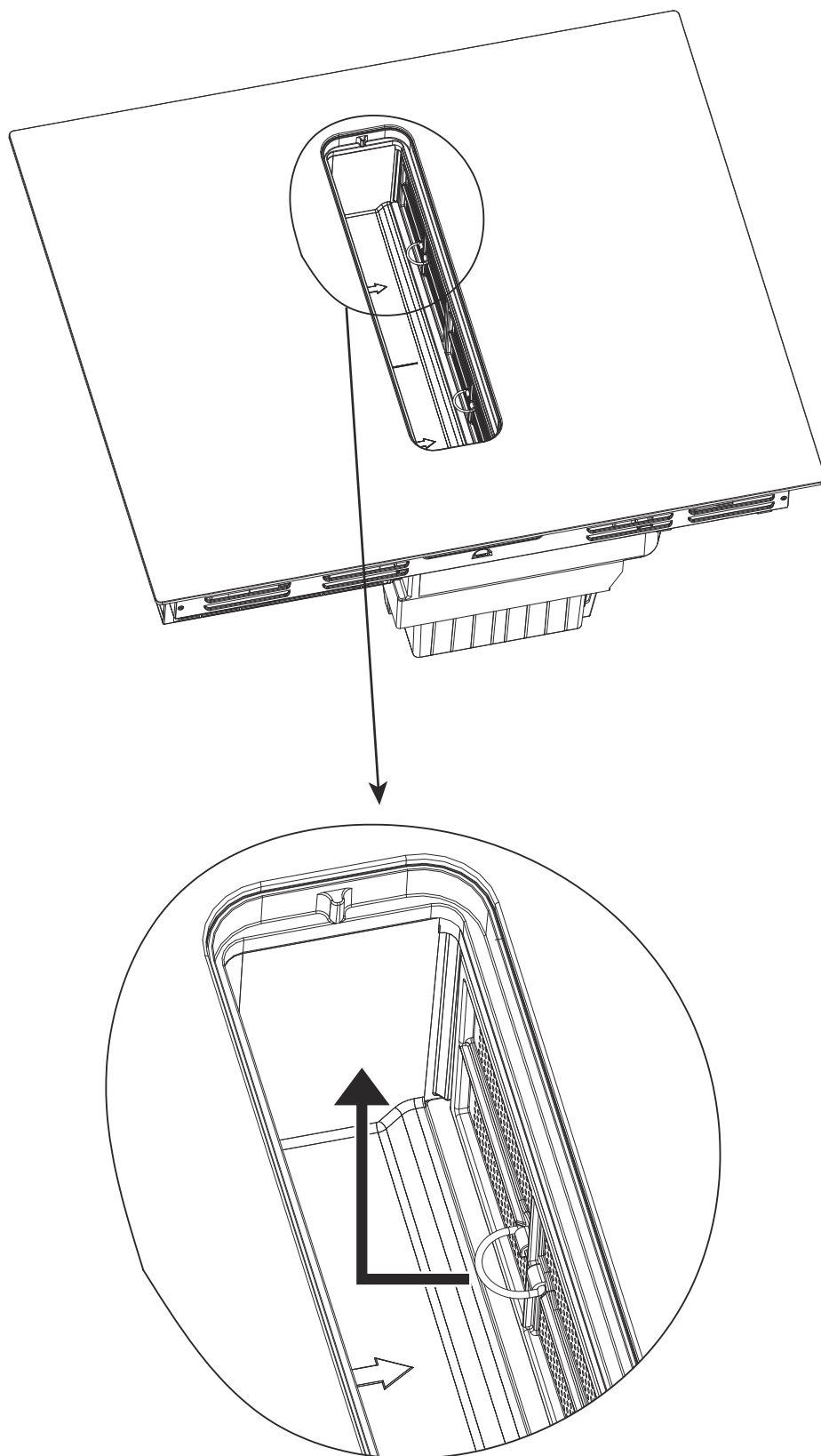
Nettoyage du filtre à charbon actif

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1
G		Filtre à charbon actif	2

Retirez la grille, le filtre à graisse et le filtre à charbon actif un par un, de haut en bas.



Retirez le filtre à charbon actif à la main à l'aide de l'anneau métallique et soulevez-le vers le haut.



Nettoyage et remplacement

1. Placez le filtre à charbon actif dans le lave-vaisselle, ajoutez du détergent et utilisez le mode standard (1,5h à 3h) pour le nettoyer.
2. Plongez le filtre à charbon actif dans de l'eau chaude (60-80°C) pendant 1 à 2 heures, ajoutez du détergent à l'eau chaude et rincez à l'eau claire après le trempage.
3. Pour maintenir le bon fonctionnement du filtre à charbon actif, nettoyez-le régulièrement et remplacez-le sans tarder lorsqu'il arrive en fin de vie après 5 ans d'utilisation.
4. Vous pouvez vous procurer le filtre à charbon actif dans les magasins spécialisés ou auprès du service clientèle.
5. Consultez le manuel d'installation pour installer le filtre à charbon actif.

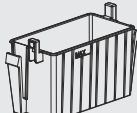
Séchage

1. Placez le bloc de charbon actif propre dans le four et faites-le cuire pendant 3 heures (150°C).
2. Utilisez un sèche-cheveux à air chaud pour le sécher pendant 0,5 heure.

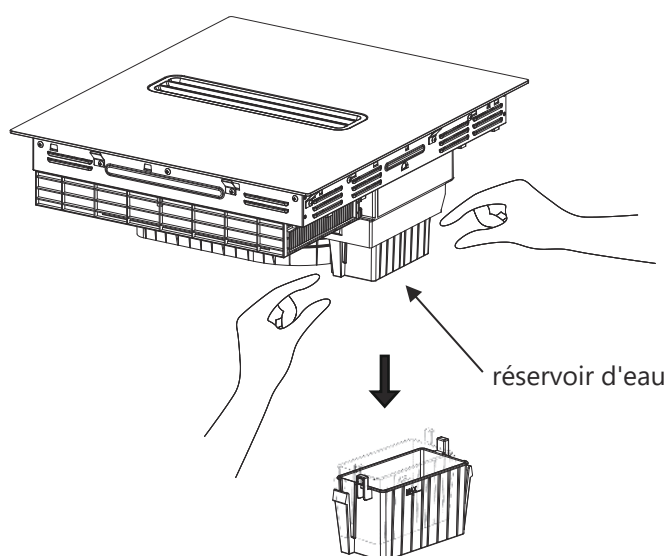
REMARQUE

1. N'utilisez pas de détergents très alcalins ou à forte teneur en huiles (nous recommandons d'utiliser des pastilles ou des détergents en poudre pour lave-vaisselle, car ils peuvent endommager le filtre à charbon actif).
2. La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80°C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.
3. Ne dépassez pas une température de cuisson de 200 °C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.
4. N'utilisez pas de force externe pour frotter le bloc de charbon actif, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.

Nettoyage du réservoir d'eau

Code	Accessoires	Description	Quantité
H		Réservoir d'eau	1

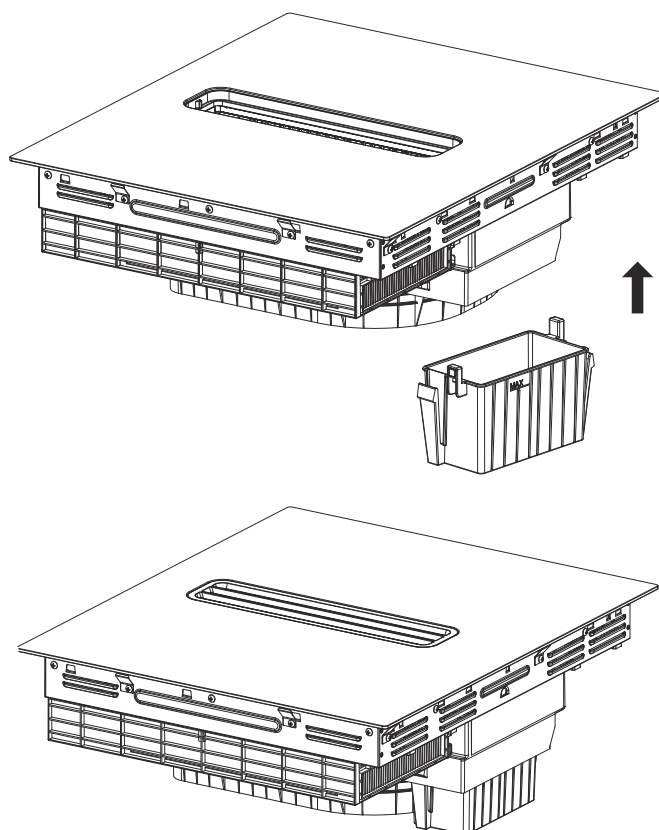
Appuyez sur les languettes du réservoir d'eau avec les deux mains et tirez-le vers le bas.



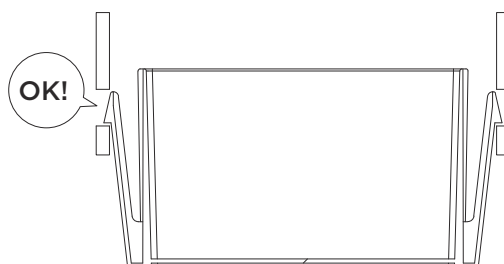
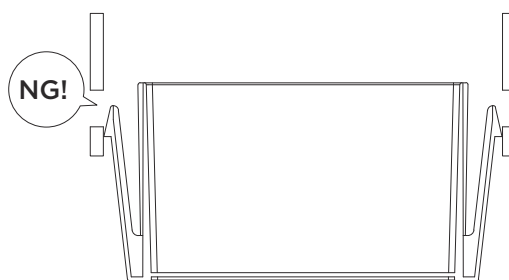
Nettoyage

Rincez le réservoir d'eau à l'eau tiède. En cas de taches d'huile, vous pouvez ajouter un produit nettoyant pour faciliter le nettoyage.

Installation du réservoir d'eau



Assurez-vous que le rabat du réservoir d'eau est bien positionné.



DÉPANNAGE

Lors de l'utilisation normale de votre appareil, certains erreurs ou dysfonctionnements peuvent survenir. Les tableaux suivants répertorient les causes possibles et les conseils pour résoudre une éventuelle erreur. Il est donc recommandé de les lire attentivement avant d'appeler le service technique afin de gagner du temps et de l'argent si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

Affichage des défaillances et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la plaque à induction de la surface de travail.

Dépannage

1) Codes d'erreur pouvant survenir lors d'une utilisation normale et solution.

Code d'erreur	Problème	Solution
Avec récupération automatique		
EL ou EH	La tension d'alimentation n'est pas comprise dans la plage de tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez l'appareil et utilisez-le une fois que l'alimentation électrique est normale.
C1	La température à la surface de la plaque est élevée.	Attendez que la température de la surface de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
b2	Température élevée de l'IPM	Attendez que la température de l'IPM revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
b3	Le courant de la carte de commande de la hotte aspirante est anormal.	Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
b7	Le moteur ne démarre pas	Vérifiez s'il y a des résidus à l'intérieur du moteur et rallumez la hotte aspirante. Appuyez sur le bouton "On/Off" pour redémarrer l'appareil.
EF	Plusieurs boutons de fonction enfoncés simultanément	Redémarrez après avoir nettoyé les boutons de fonction. Si le problème persiste après le redémarrage, contactez le fournisseur.
FC	Rappel de remplacement du filtre	Consultez les conseils concernant le remplacement du filtre.
CL	Rappel de nettoyage	Consultez les conseils de nettoyage.

Code d'erreur	Problème	Solution
Avec récupération automatique		
	Rappel concernant l'installation du réservoir d'eau	Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement installé.
Pas de récupération automatique		
E2	Erreur du capteur de température de la plaque céramique: court-circuit	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E1	Erreur du capteur de température de la plaque céramique: circuit ouvert	
E7	Erreur du capteur de température de la plaque céramique: invalide	
E4	Erreur du capteur de température de l'IGBT: court-circuit	Remplacez la carte de contrôle inverter.
E3	Erreur du capteur de température de l'IGBT: circuit ouvert	
b5	Erreur lors du démarrage du système de la hotte ou du moteur	Redémarrez; si le problème persiste, remplacez la carte de commande de la hotte ou le moteur.
bd	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la carte de commande de la hotte	Remplacez le contrôleur de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte de l'écran, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé.
EU	Erreur de connexion entre la carte d'affichage et la carte mère ou erreur de communication du CI tactile	Remplacez la carte de contrôle inverter, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé.
F5	Erreur du ventilateur de refroidissement	Redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez le fournisseur pour remplacer le ventilateur de refroidissement.

Défauts spécifiques et solutions

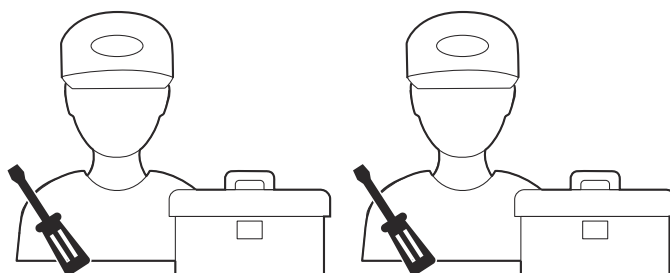
Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est en marche.	Pas de courant	Vérifiez que la prise est correctement branchée et qu'elle fonctionne.	
	Panne de connexion de la carte d'alimentation électrique et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	Carte d'alimentation électrique accessoire endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'écran LED ne fonctionne pas.	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson apparaît, mais ne se met pas à chauffer.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante peut être trop élevée. L'entrée et la sortie d'air peuvent être obstruées.	
	Il y a une panne de ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon, il doit être remplacé.	
	La carte d'alimentation électrique est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation électrique.	
La chaleur s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'écran clignote "u".	Poêle à frire inappropriée	Utilisez le pot approprié, conformément aux instructions du manuel.	Le circuit de détection de pannes est endommagé, remplacez la carte d'alimentation électrique.
	Le diamètre du pot est trop petit.		
	La plaque a surchauffé.	L'unité a surchauffé. Attendez qu'il revienne à une température normale. Appuyez sur "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.	
Dans les zones de cuisson situées du même côté (par exemple la première et la deuxième zone), "u" apparaît à l'écran.	La carte d'alimentation électrique et l'écran ont une erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.	
	La partie communication du tableau d'affichage est endommagée.	Remplacez le panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation électrique.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit étrange.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

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

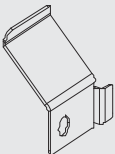
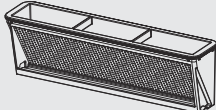
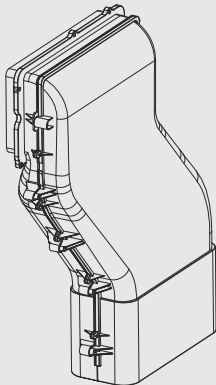
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

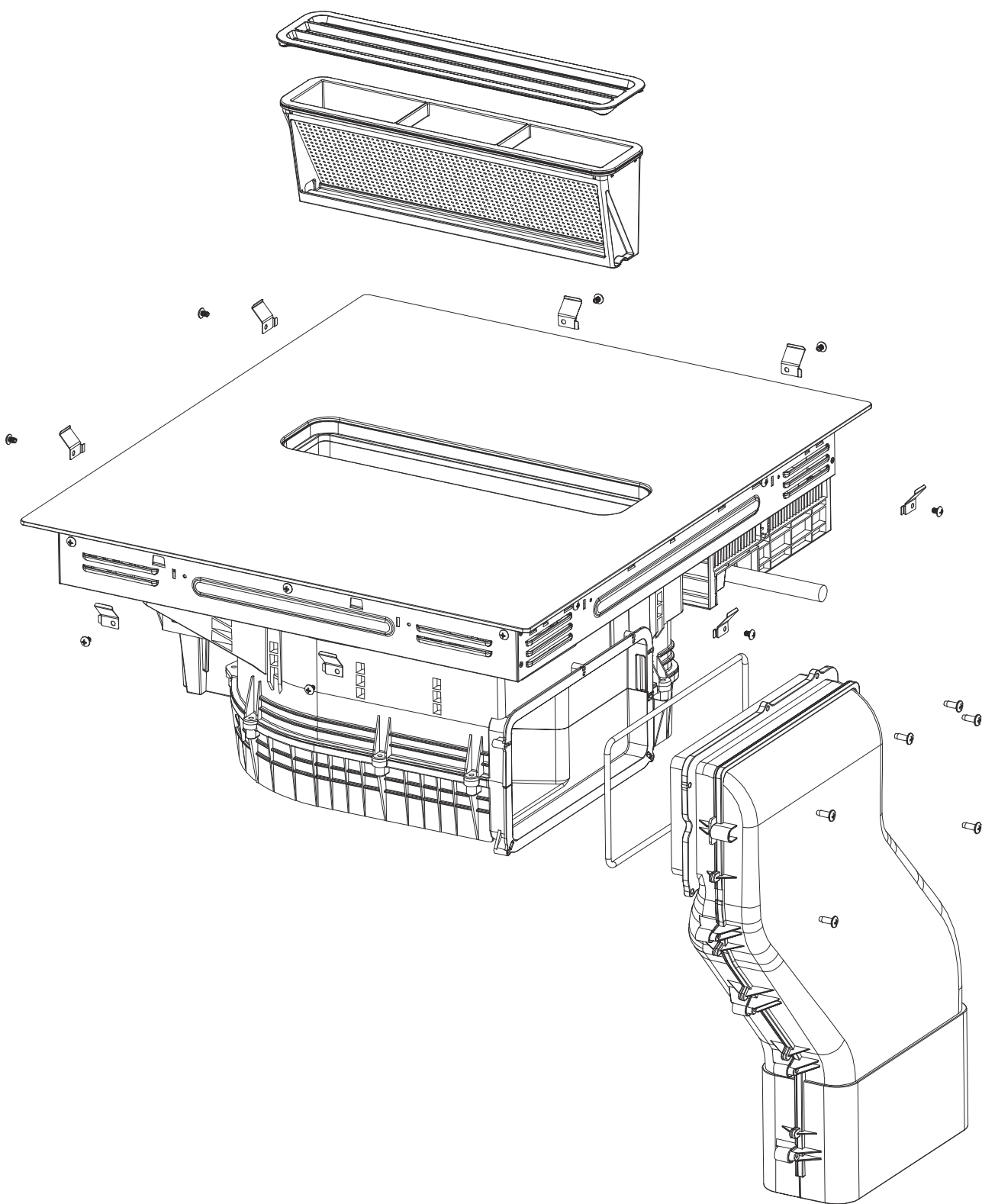
Vérifications préalables à l'installation du produit

- La surface de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel ne gêne l'espace disponible.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respectera toutes les exigences de dégagement ainsi que les normes et réglementations applicables.
- Ce produit étant volumineux, l'installation nécessite l'intervention de deux techniciens afin d'en garantir la bonne exécution.

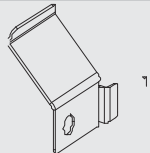
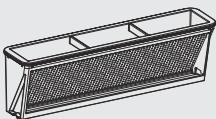
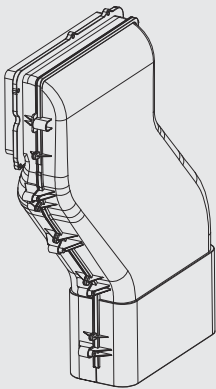
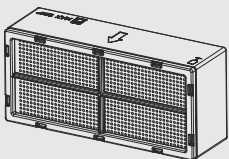


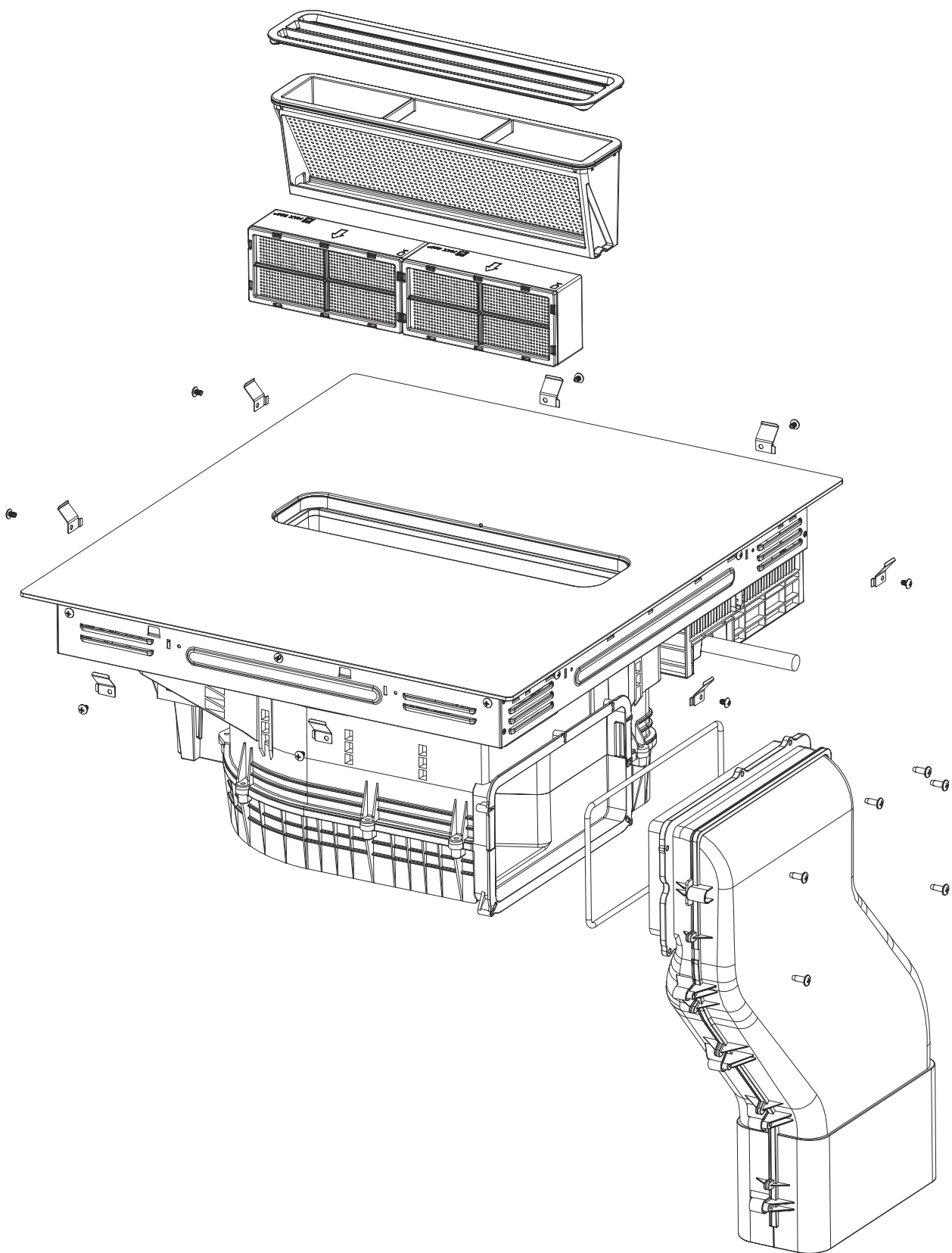
Accessoires d'installation, mode d'extraction d'air

Code	Accessoires	Description	Quantité
A		Support	8
B		Vis 3,9 * 6	8
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1
E		Vis 3.5 *14	6
F		Conduit de fumée	1



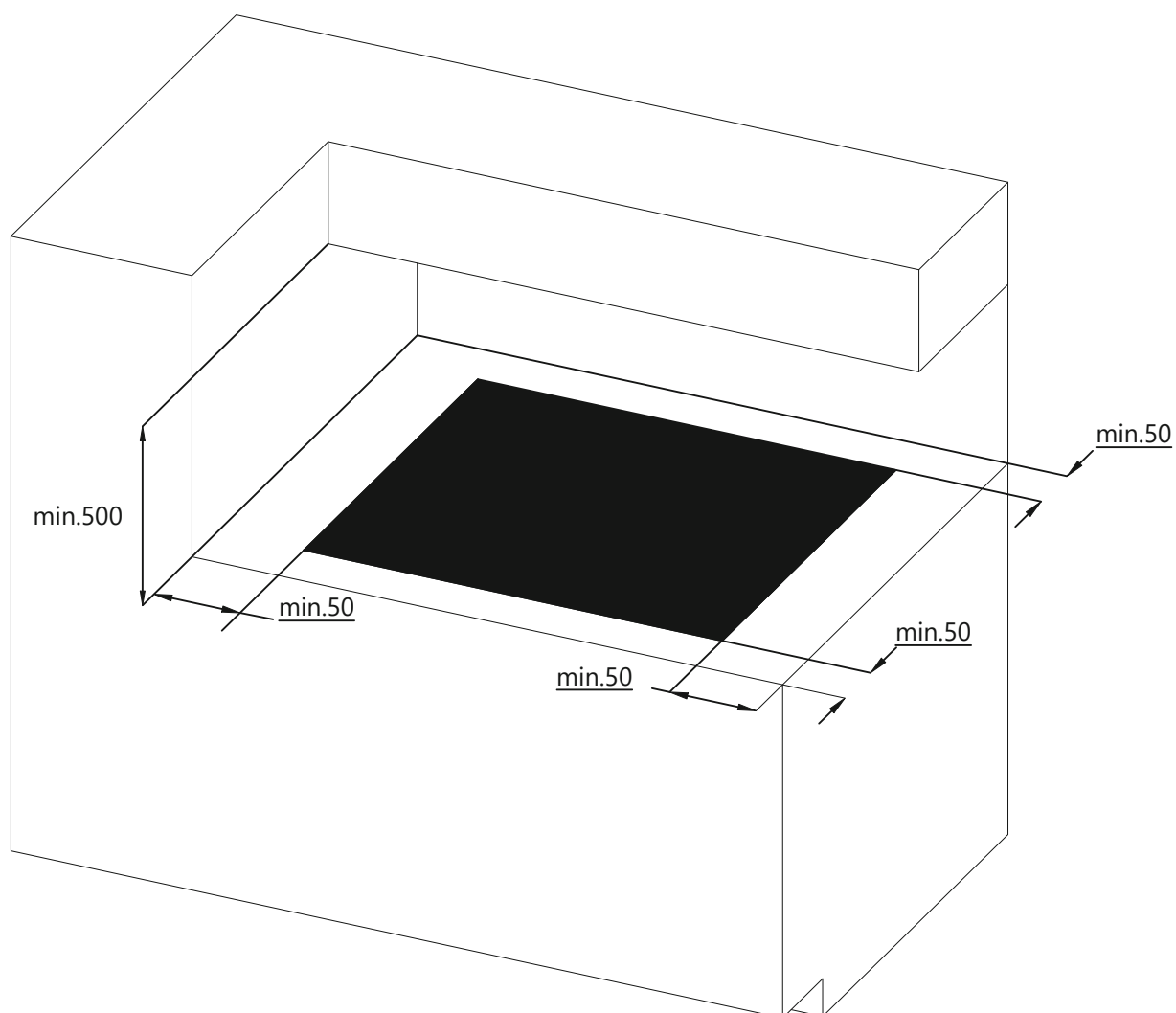
Accessoires d'installation, mode de recirculation d'air

Code	Accessoires	Description	Quantité
A		Support	8
B		Vis 3,9 * 6	8
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1
E		Vis 3.5 *14	6
F		Plaque de suspension	1
G		Filtre à charbon actif	2

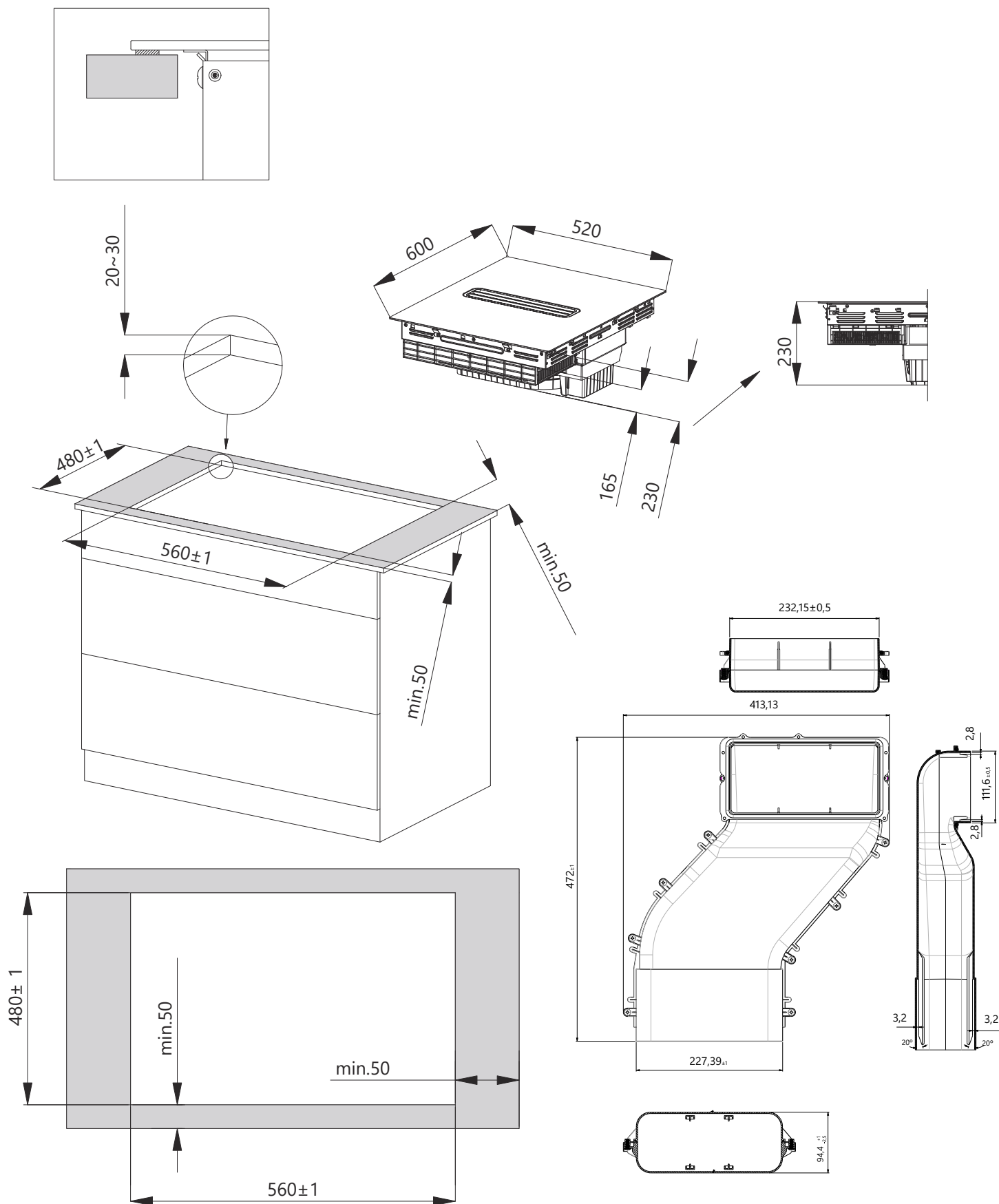


Exigences dimensionnelles d'installation

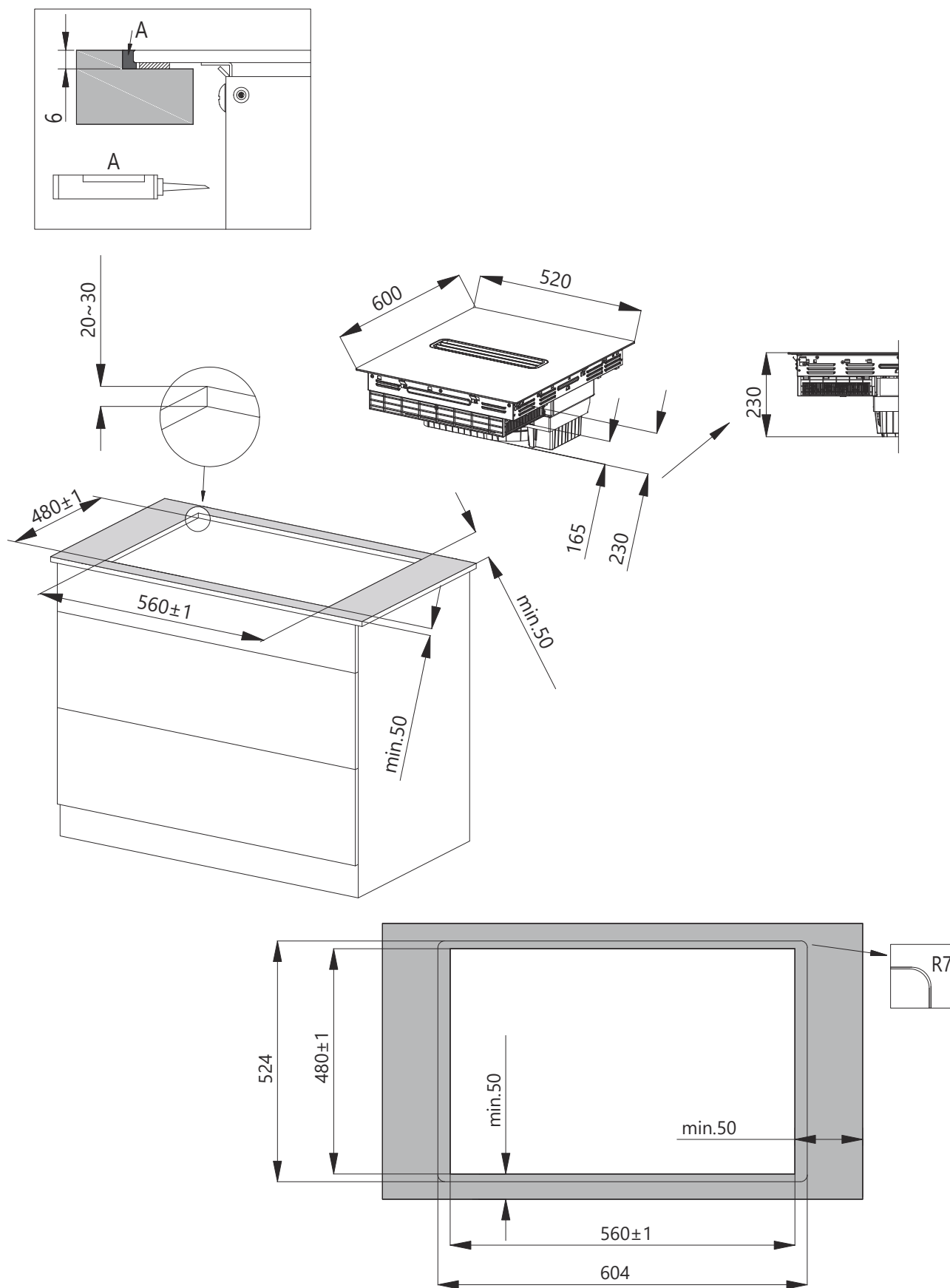
Unité: mm



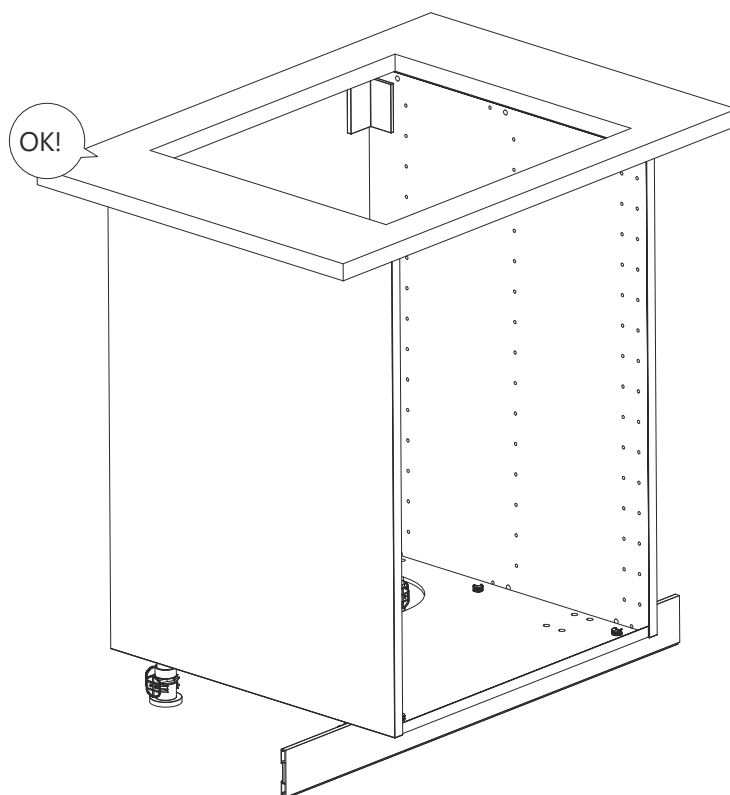
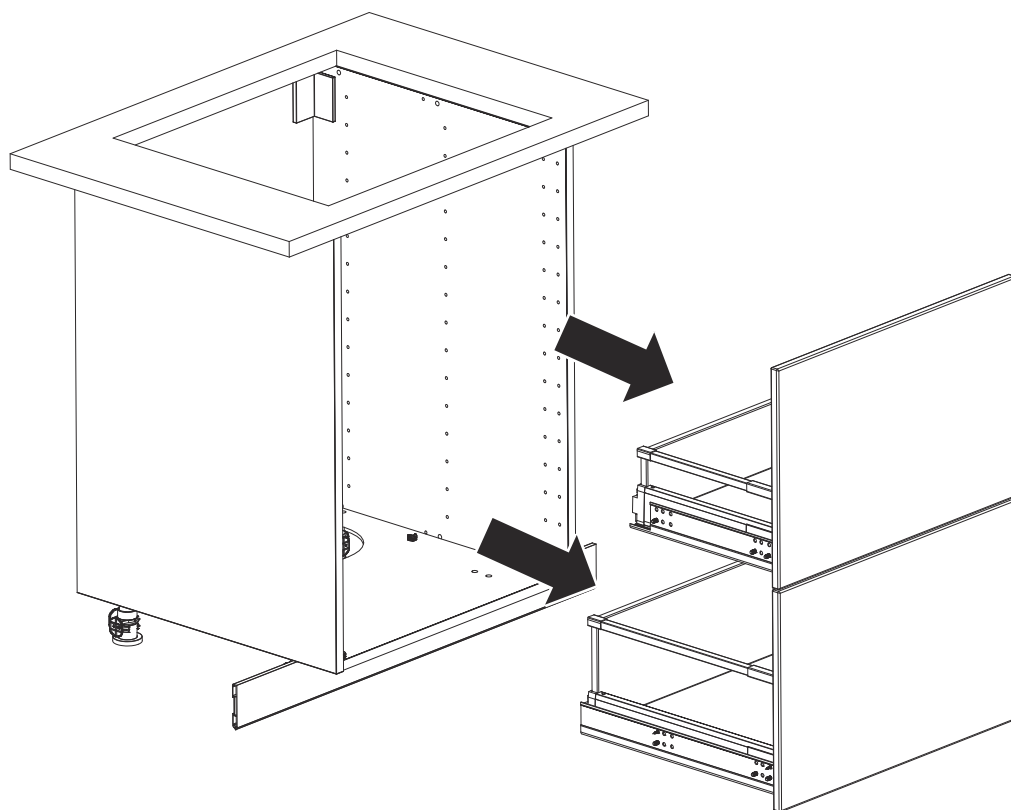
Instructions générales d'installation



Instructions d'installation au niveau du comptoir

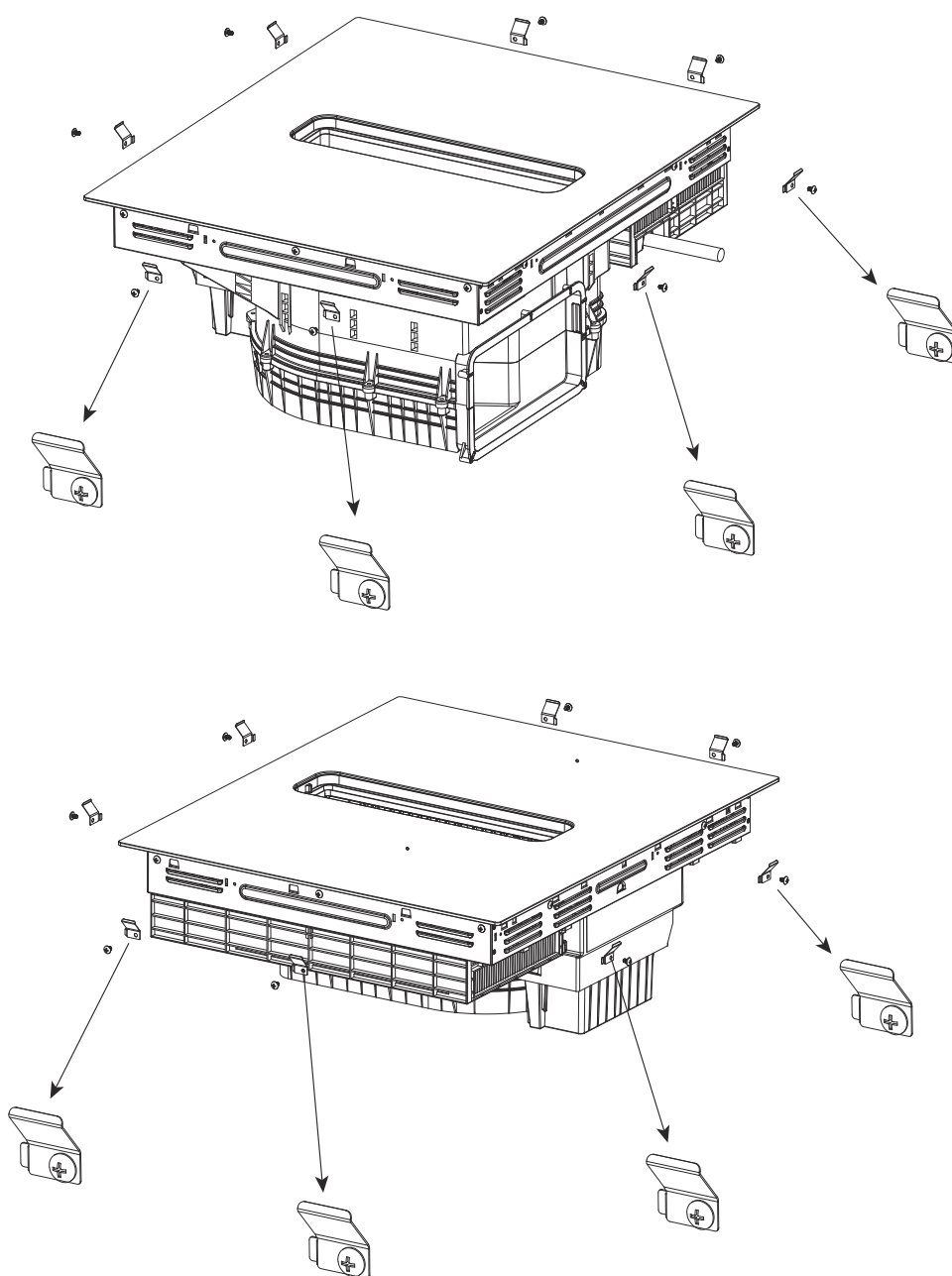


Retirez les tiroirs avant d'installer l'appareil

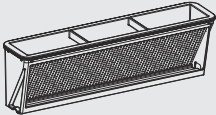
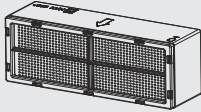


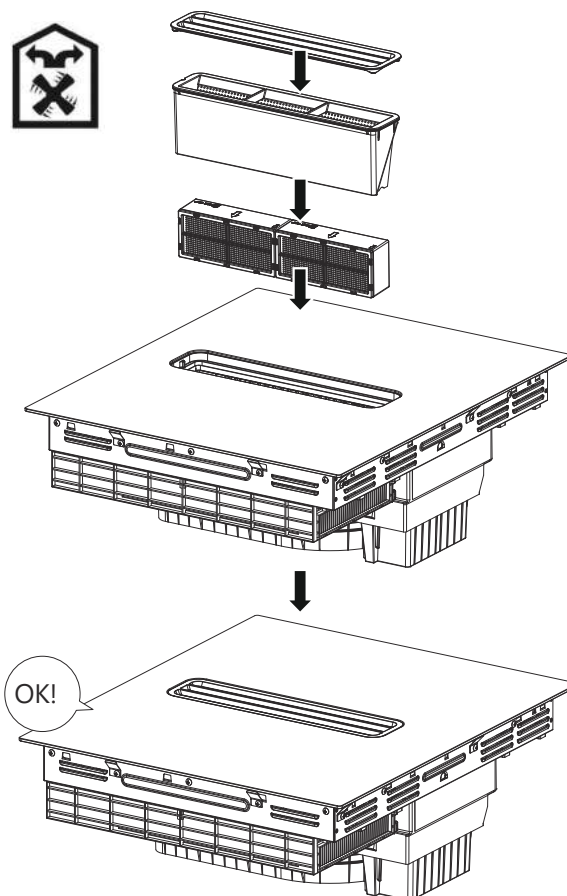
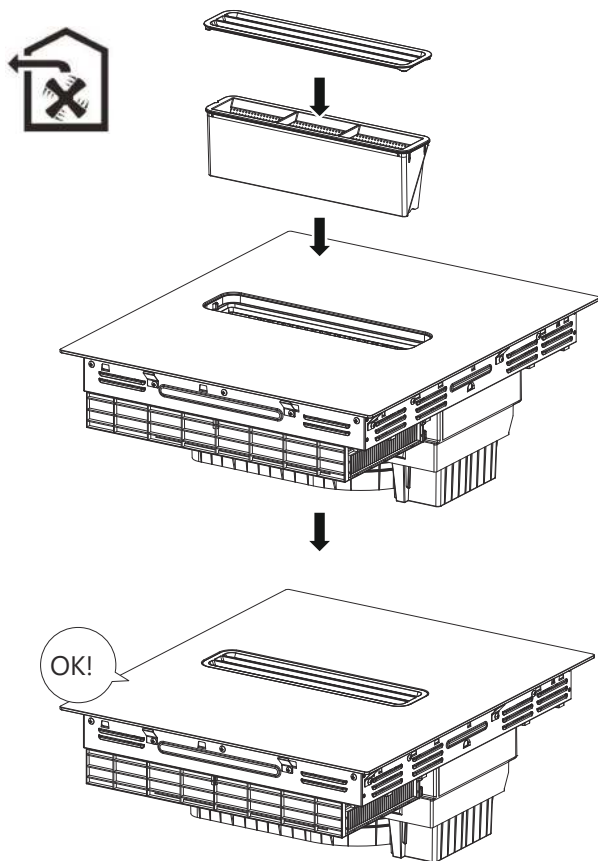
Installation des supports sur l'appareil

Code	Accessoires	Description	Quantité
A		Support	8
B		Vis 3.9 *6	8

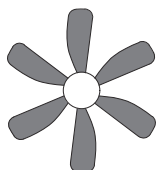
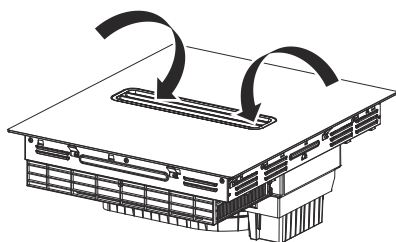
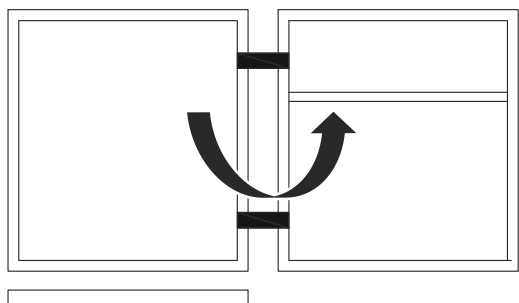


Mode d'extraction d'air et mode de recirculation d'air

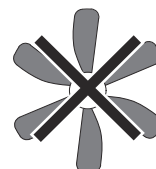
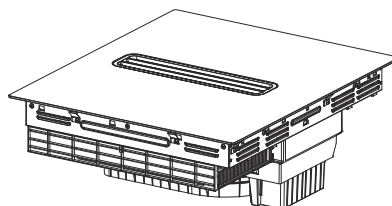
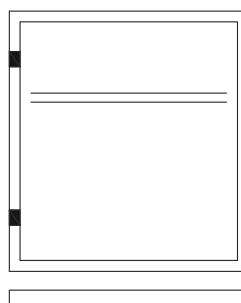
Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1
G		Filtre à charbon actif utilisé en mode de recirculation d'air	2



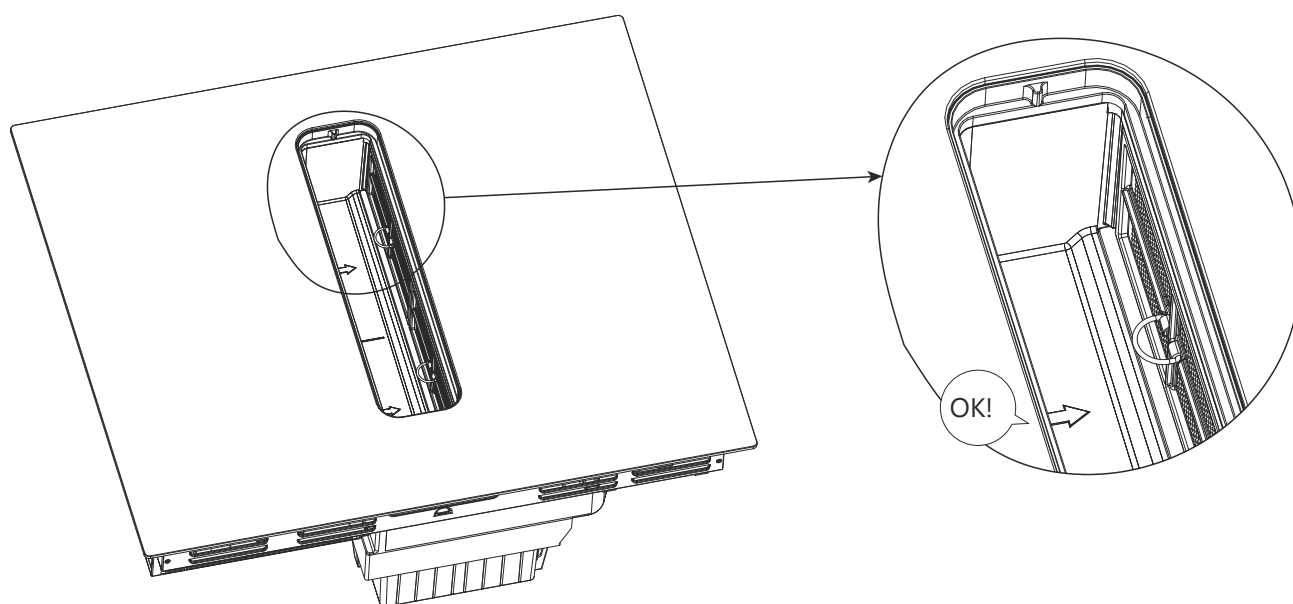
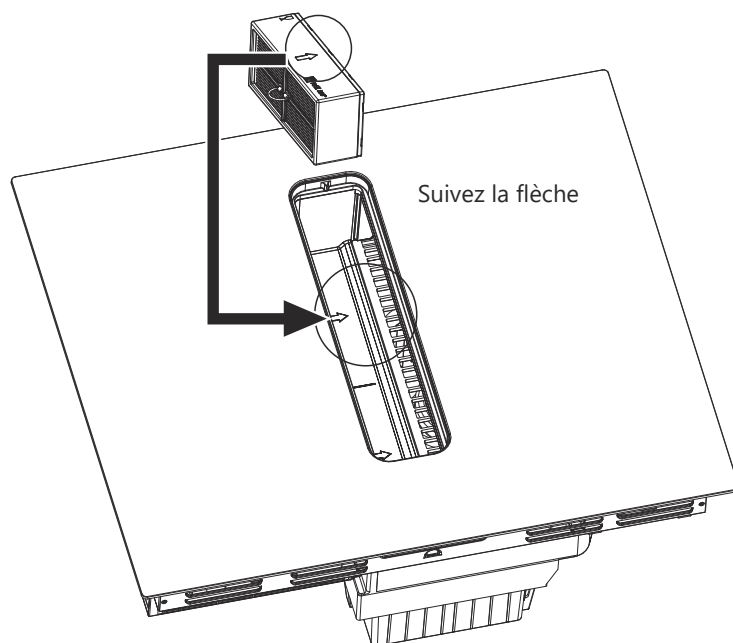
Ouvrez les aérations de la maison
(généralement les fenêtres ou un ventilateur
d'extraction).

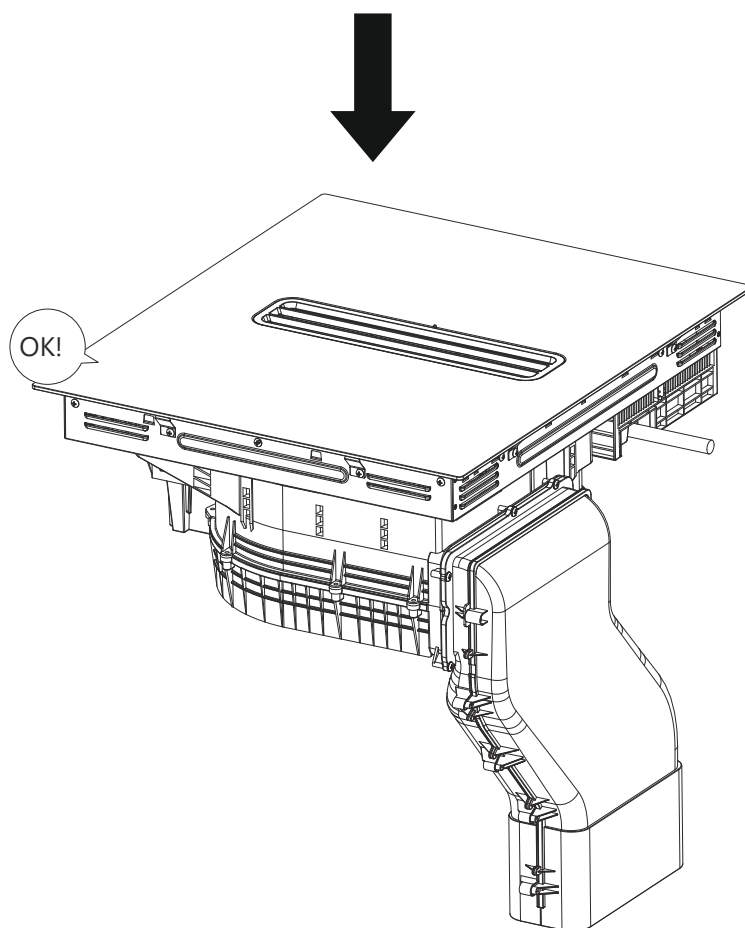
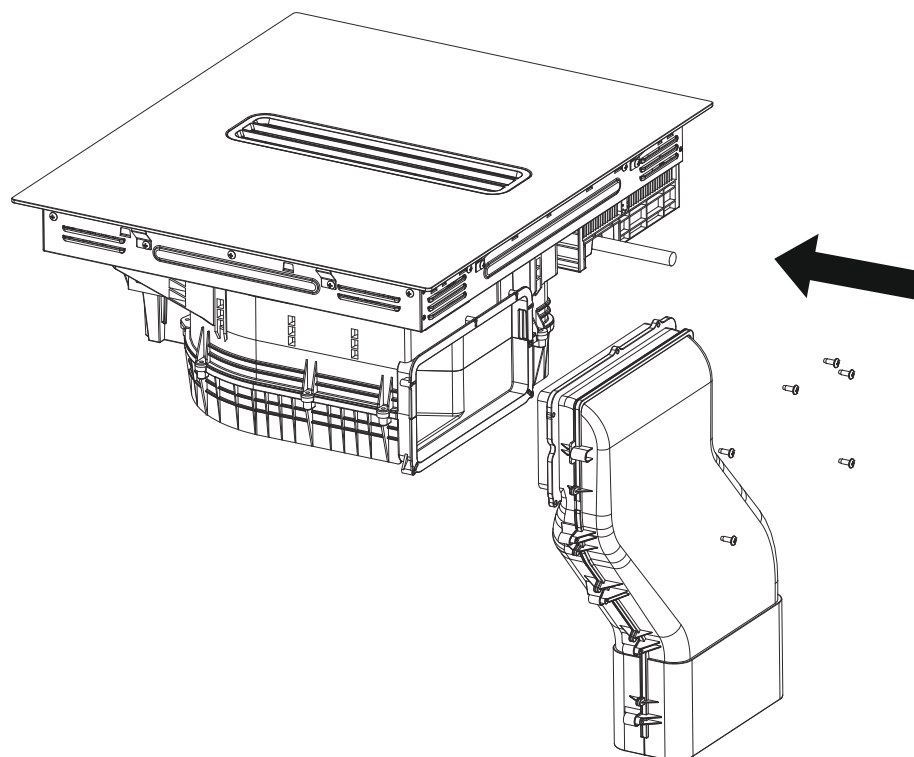


Si la sortie d'air est obstruée, n'utilisez pas le
produit.

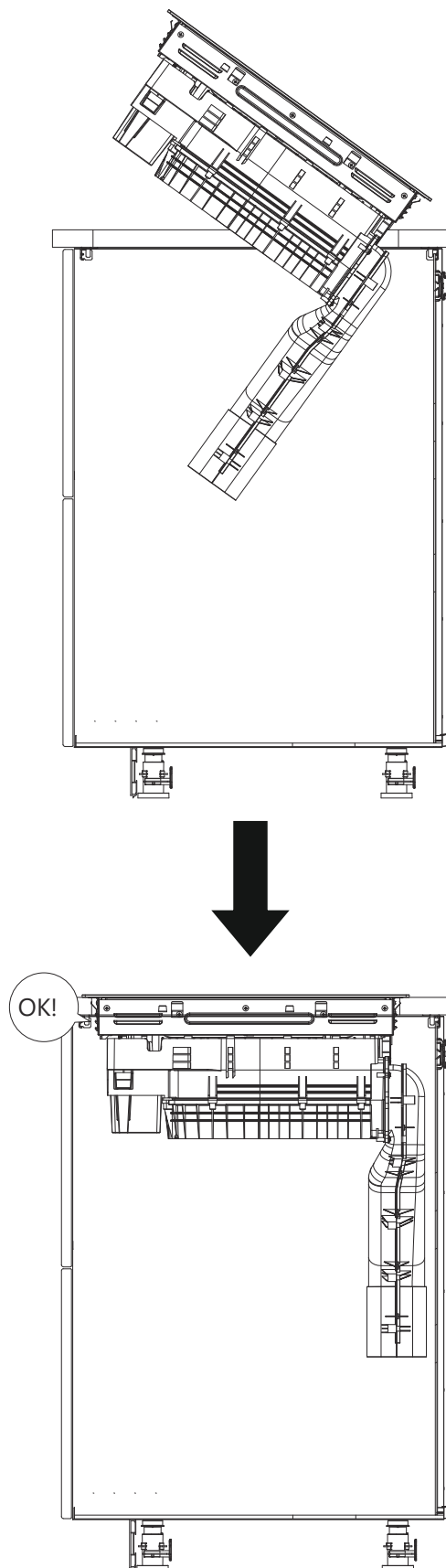


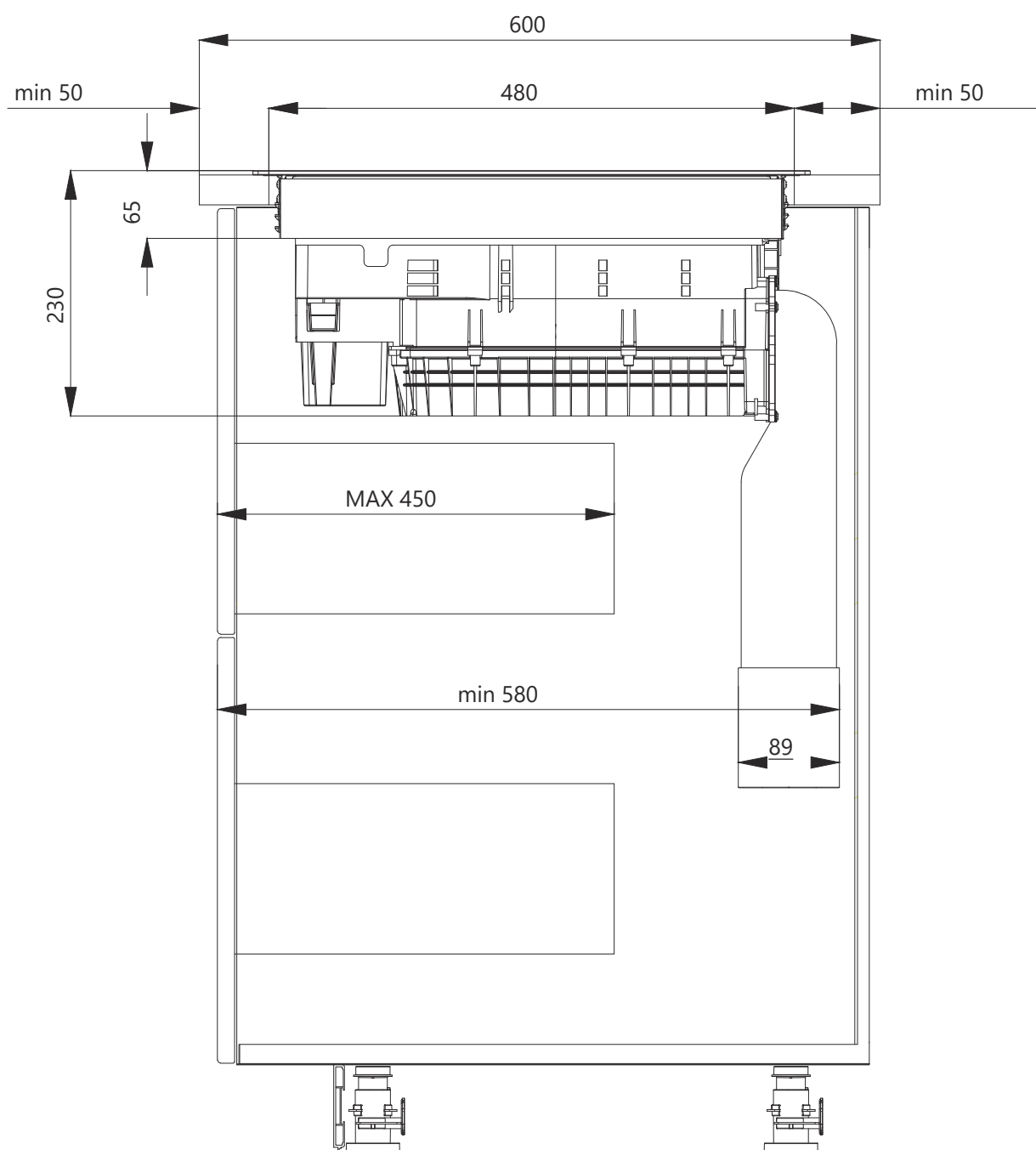
Le filtre à charbon actif est installé dans le coin inférieur droit de la machine.





Inclinez l'appareil vers le bas et enclenchez-le.





Vérifications après l'installation de la plaque de cuisson

1. Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs du meuble.
2. L'air circule correctement de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque de cuisson.
3. Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière thermique a été installée sous sa base.
4. L'interrupteur d'isolement est facilement accessible à l'utilisateur.

AVERTISSEMENT

1. La plaque à induction doit être installée par un personnel qualifié ou un technicien. Confiez son installation à un professionnel et ne tentez pas de l'installer vous-même.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager ses composants électroniques.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à assurer une répartition optimale de la chaleur pour une fiabilité maximale.
4. Le mur et la zone de chauffe par induction de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur

Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur

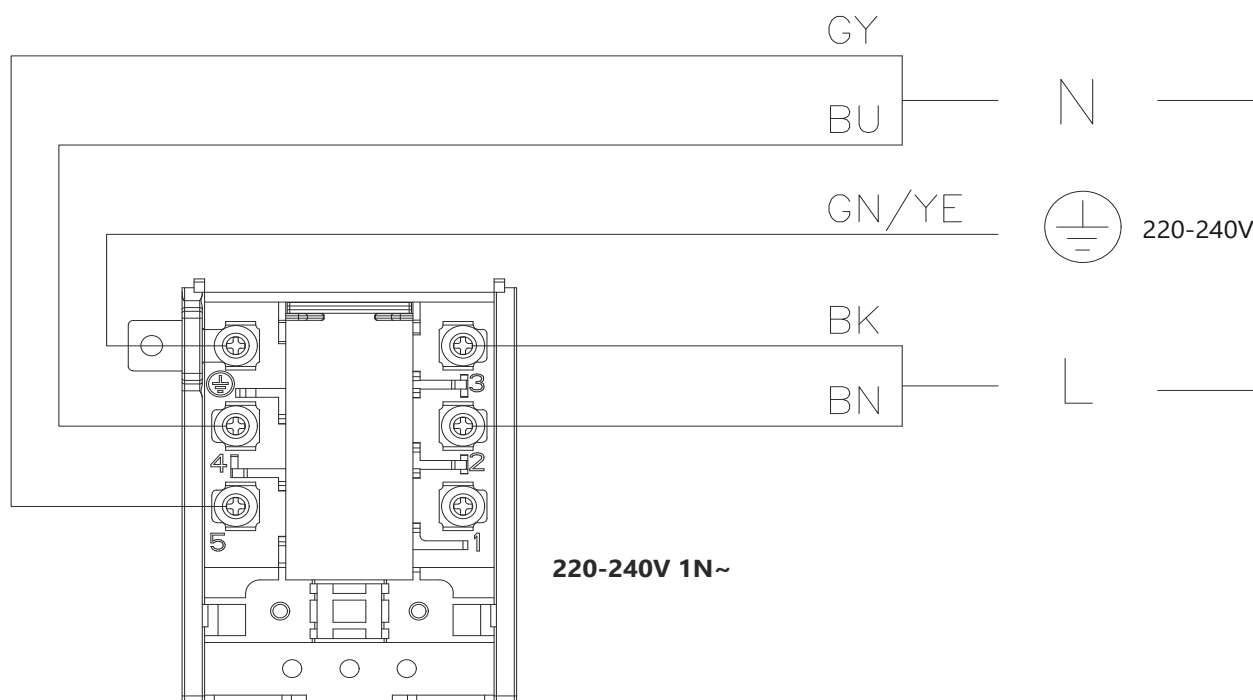
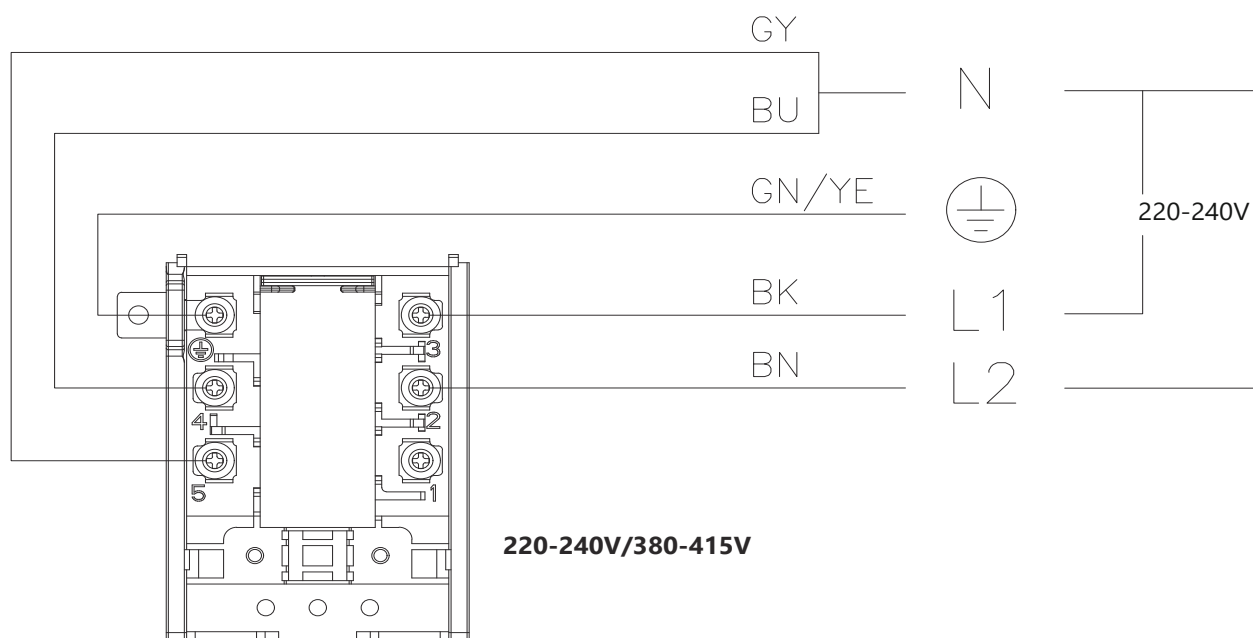
Cette plaque de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne qualifiée. Avant de la raccorder au réseau électrique, vérifiez que :

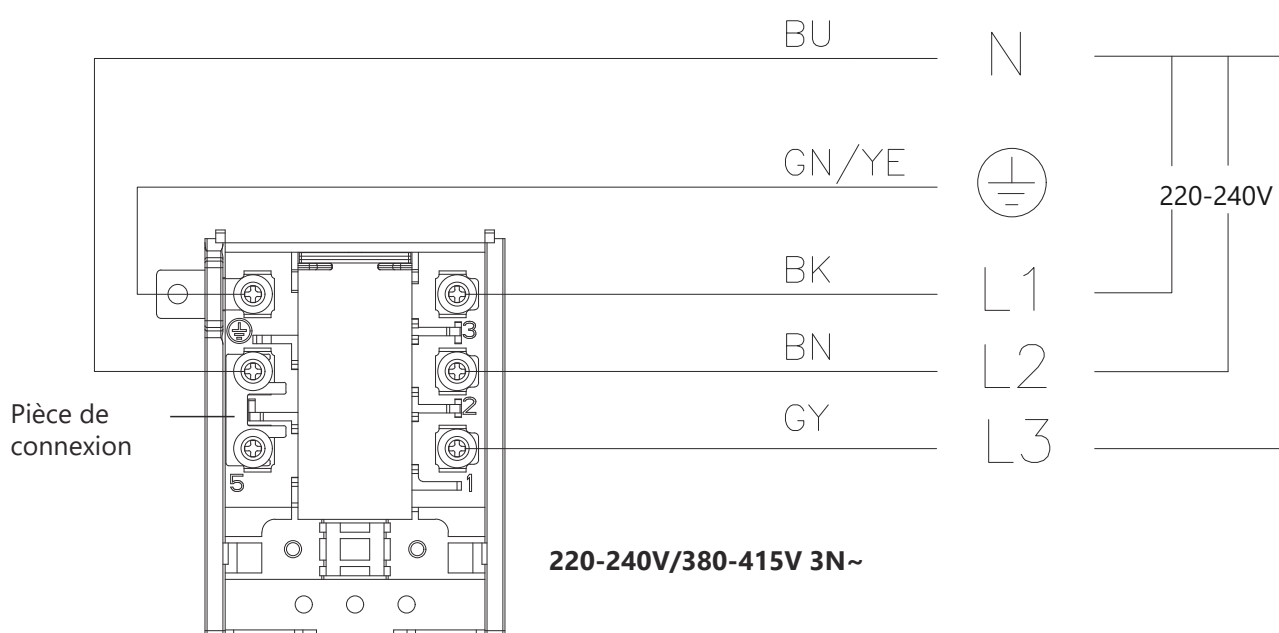
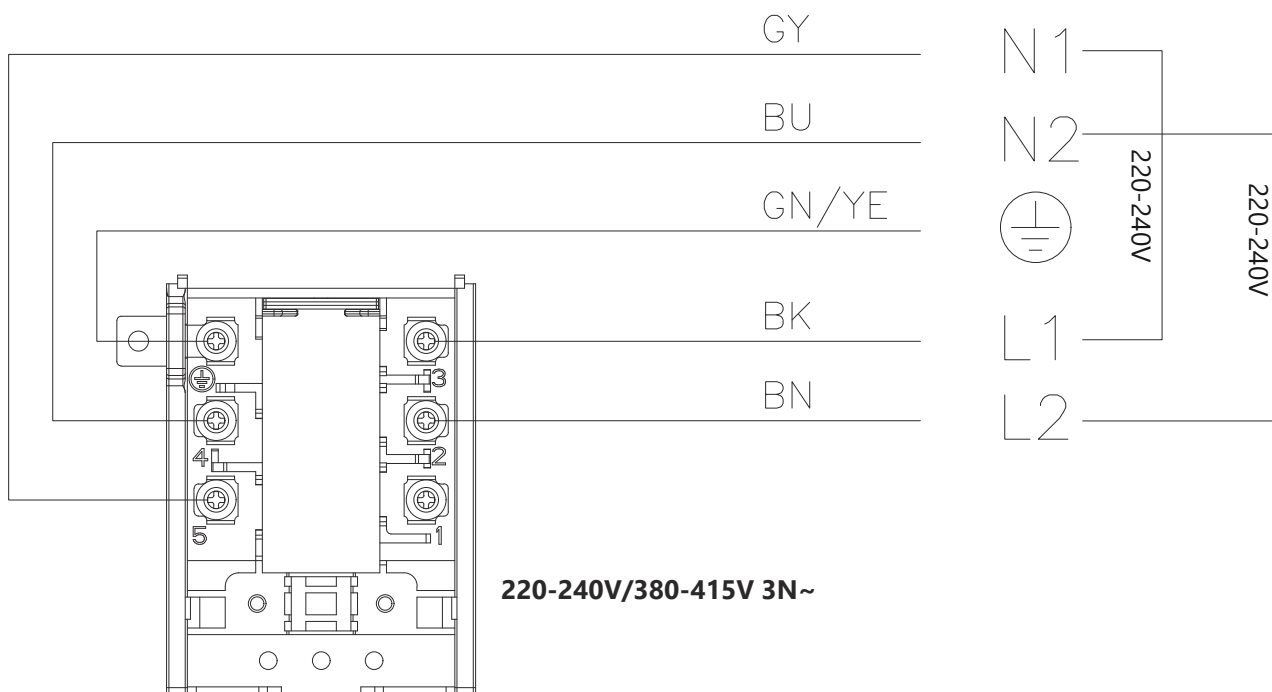
1. L'installation électrique domestique est adaptée à la puissance consommée par la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique, n'utilisez ni adaptateurs, ni réducteurs, ni dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C.

Vérifiez auprès d'un électricien que l'installation électrique domestique est adaptée sans modification. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

- Si l'appareil choisi possède au moins 4 éléments chauffants, il peut être raccordé directement au réseau électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.
- En cas de dommage ou de remplacement du câble, l'opération doit être effectuée par un technicien agréé avec l'outillage approprié afin d'éviter tout accident.
- Lors d'un raccordement direct au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer de la conformité du raccordement électrique aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et son remplacement doit être effectué exclusivement par des techniciens agréés.





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



2	Instruções de segurança
9	Especificações
11	Descrição do produto
14	Início rápido
16	Instruções de utilização
27	Limpeza e manutenção
33	Resolução de problemas
36	Instruções de instalação
56	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 cozinhar e respeite sempre as instruções nele contidas. A marca não se responsabiliza por quaisquer problemas, danos ou incêndios que possam resultar da utilização do aparelho em desacordo com estas instruções. O aparelho foi concebido apenas para uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os fumos de cozedura. Qualquer outra utilização (por exemplo, aquecimento de espaços) não é permitida. A marca não se responsabiliza pelas consequências de uma utilização inadequada ou de uma regulação incorrecta dos comandos. O produto pode ter características estéticas diferentes das ilustrações deste manual, mas as instruções de instalação, utilização e manutenção são as mesmas.

Guarde este manual para consulta futura e, em caso de venda, doação ou deslocação do aparelho, não se esqueça de o fazer acompanhar do manual.

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.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se tal estiver indicado no manual.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ter um comprimento suficiente para que o aparelho, uma vez instalado, possa ser ligado à rede eléctrica.
- Para garantir que a instalação está em conformidade com as normas de segurança em vigor, é necessário um disjuntor multipolar normalizado para garantir a desconexão completa da rede eléctrica em condições de sobretensão de categoria III, de acordo com as normas de instalação.
- Não utilizar extensões eléctricas ou cabos de extensão.
- Uma vez concluída a instalação, os componentes eléctricos não devem estar acessíveis ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica: verifique a placa de características (na parte inferior do aparelho) para se certificar de que a tensão e a potência correspondem às instaladas na sua casa e que a tomada é adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

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 eléctrico, 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.
- Após a utilização, desligue completamente a placa de cozedura, não confie apenas no desligamento automático do detetor de panelas.
- Para evitar derrames quando ferver ou aquecer líquidos, reduza a potência.
- Não deixar as zonas de cozedura ligadas com panelas ou frigideiras vazias.
- Quando a cozedura estiver terminada, desligar a zona de cozedura correspondente.
- Nunca utilizar papel de alumínio para cozinhar ou colocar produtos embalados em papel de alumínio na superfície de cozedura. O alumínio pode derreter e provocar danos irreparáveis no seu aparelho.
- Nunca aqueça latas que contenham alimentos sem as abrir primeiro, pois podem explodir.

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 elétrica 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 elétricos devem consultar seu médico antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento dessas dicas pode levar a sérios problemas de saúde e até à morte.

Risco de superfície quente

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

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 o 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 panelas com arestas vivas nem arrastar panelas 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.
- A sala deve ser bem ventilada durante a utilização do exaustor, bem como de outros dispositivos de combustão, tanto a gás como não a gás.
- A limpeza interior e exterior do exaustor deve ser efectuada regularmente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), seguindo rigorosamente as instruções de manutenção.

- O não cumprimento das instruções de limpeza do exaustor e de substituição dos filtros pode provocar um incêndio.
- É estritamente proibido flambar os alimentos perto da placa de cozedura. A presença de fogo ou de chamas abertas pode danificar os filtros e provocar um incêndio, pelo que deve ser evitada em todas as circunstâncias. É necessário ter especial cuidado ao fritar para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.
- **ATENÇÃO:** Quando a placa de cozedura está ligada, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança para a extração dos fumos, é necessário respeitar as regulamentações das autoridades locais.
- O ar extraído não deve passar pelas mesmas condutas utilizadas para a extração dos fumos gerados pela combustão de gás ou por outros tipos de aparelhos de combustão. Nunca utilizar o extrator sem a grelha corretamente montada.
- Utilizar apenas os parafusos fornecidos com o produto para a instalação e, se não estiverem incluídos, adquirir o tipo correto de parafusos, com o comprimento indicado nas instruções.
- Quando o exaustor for utilizado em conjunto com outros dispositivos não eléctricos, a pressão negativa no compartimento não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar). Isto pode ser conseguido quando o ar necessário para a combustão pode entrar através de aberturas que não podem ser seladas, por exemplo, portas, janelas, grelhas de exaustão ou entradas de ar nas paredes ou outros meios técnicos. Um único respiradouro não garante o cumprimento deste limite.
- Recomendações para uma utilização correcta e com menos impacto no ambiente: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor no mínimo e deixe-o ligado durante alguns minutos depois de terminar a cozedura. Aumentar a velocidade apenas se houver muito fumo e vapor e utilizar a função Booster apenas em casos extremos. Para manter a eficácia do sistema de redução de odores, substitua os filtros de carvão sempre que necessário.
- Para garantir o desempenho dos filtros de gordura, limpe-os sempre que necessário. Para melhorar a eficácia e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo da conduta indicado neste manual.
- Deixar o aquecimento de gordura ou óleo sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca deixar óleo ou gordura quente sem vigilância.
- Nunca utilizar o aparelho sem o filtro de gorduras instalado.
- Nunca trabalhe com chamas abertas perto do aparelho (por exemplo, chaminés) à volta dos filtros de gorduras.
- Não instalar a placa de cozedura na proximidade de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, lenha ou carvão), exceto se o aparelho de aquecimento tiver uma tampa estanque e não amovível. O aparelho não deve emitir faíscas.
- Deixar arrefecer o aparelho antes de o limpar.
- Se entrar líquido quente no extrator, retirar o filtro de gorduras ou o recipiente de derrame apenas quando o aparelho tiver arrefecido.
- Ao desembalar o produto, pode sentir-se um ligeiro odor que desaparecerá num curto espaço de tempo.

- **ATENÇÃO:** Utilizar exclusivamente protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização [RY1] como adequados ou protectores de placa incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.
- Os exaustores de cozinha e outros exaustores podem prejudicar o funcionamento seguro dos aparelhos a gás ou outros combustíveis (incluindo os que se encontram noutras divisões) devido ao refluxo dos gases de combustão. Estes gases podem causar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de outro exaustor de cozinha, o funcionamento dos aparelhos a gás deve ser verificado por uma pessoa competente para garantir que não há refluxo dos gases de combustão.
- Existe um risco de incêndio se o produto não for limpo de acordo com as instruções.
- **ATENÇÃO:** As partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes quando utilizadas em conjunto com a placa de fogão.
- Devem ser respeitadas todas as normas relativas à descarga de ar.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com placas de fogão a gás.

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.

 DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.	De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correta eliminação do seu aparelho eléctrico.
--	--

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	XPER60F
Zonas de cozedura	4 Zonas
Fonte de alimentação	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	600X520X230
Medidas de encaixe A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

Etiquetagem energética

Marca	JOHNSON		
Modelo	XPER60F		
	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas de cozedura	Quatro zonas		
Números das áreas de cozedura	Uma área		
Tecnologia de aquecimento	Indução		
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura Ø	Frente esquerda	180	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura Ø	Traseira esquerda	150	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura Ø	Frente direita	185*210	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura Ø	Traseira direita	185*210	mm
Consumo energético por zona ou área de cozedura	EC _{electric cooking}	Frente esquerda: 176,3 Traseira esquerda: 184,5 Área frontal direita: 185,7 Área central direita: 181,2 Área traseira direita: 176,5	Wh/kg
Consumo energético da placa	EC _{electric hob}	180.7	Wh/kg
Consumo energético			
Consumo energético anual	AEC _{hood}	12.6	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A++	-
Índice de eficiência energética	EEl _{hood}	34.6	-
Eficiência fluidodinâmica	FDE _{hood}	31.1	-
Classe de eficiência fluidodinâmica	-	A	-

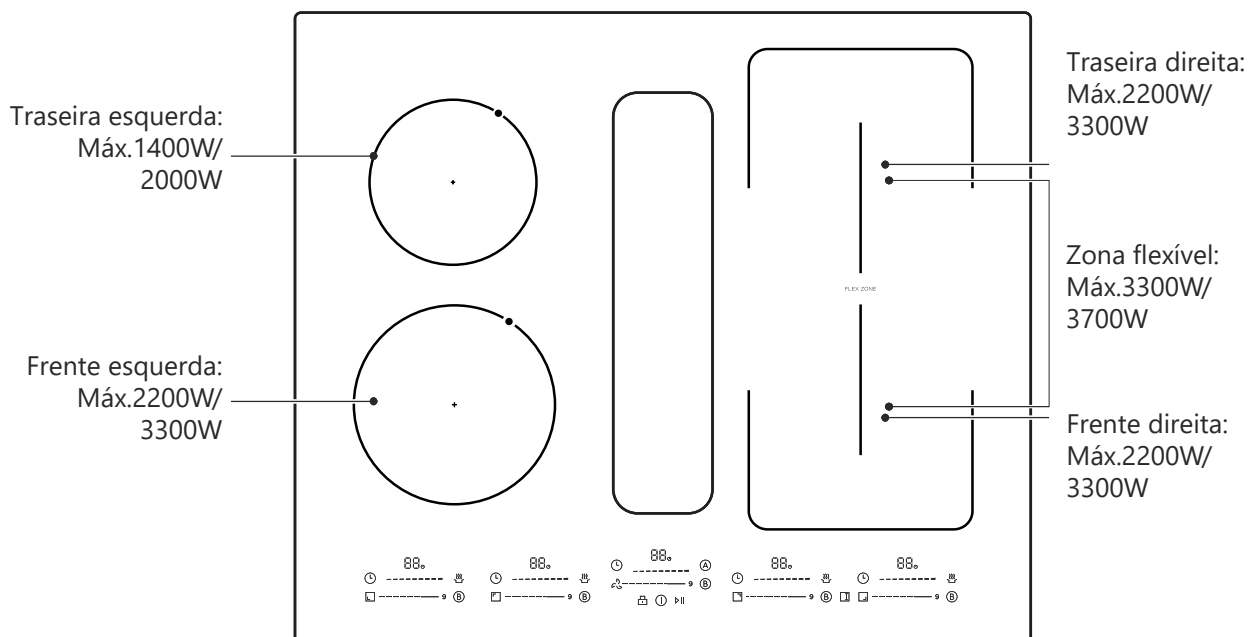
	Símbolo	Valor	Unidade
Iluminação			
Eficiência da iluminação	LE_{hood}	N/A	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	N/A	-
Filtragem de gordura			
Eficiência da filtragem de gordura	GFE_{hood}	90.8	%
Classe de eficiência de filtragem de gordura	-	B	-
Caudal de ar (extração canalizada)			
Caudal de ar máximo na regulação mais baixa em condições normais de utilização	-	245.3	m_3/h
Caudal de ar máximo na oitava velocidade em condições normais de utilização	-	388.8	m_3/h
Caudal de ar máximo na regulação mais alta em condições normais de utilização	-	512.8	m_3/h
Caudal de ar máximo na regulação Boost		638.4	m_3/h
Ruído (extração canalizada)			
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação mais baixa	-	45	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na oitava velocidade		54	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação mais alta	-	61	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação Boost	-	65	dB
Consumo			
Consumo no modo desligado	PO	0.47	W
Consumo em modo de espera	PS	N/A	W
Volume de caudal de ar (extração recirculada)			
Caudal de ar máximo na regulação mais baixa	-	261.7	m_3/h
Caudal de ar máximo na oitava velocidade	-	370.2	m_3/h
Caudal de ar máximo na regulação mais alta	-	464.0	m_3/h
Caudal de ar máximo na regulação Boost	-	496.6	m_3/h
Ruído (extração recirculada)			
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação mais baixa	-	52	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na oitava velocidade		58	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação mais alta		63	dB
Emissões de potência acústica ponderada A na regulação Boost	-	64	dB

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.

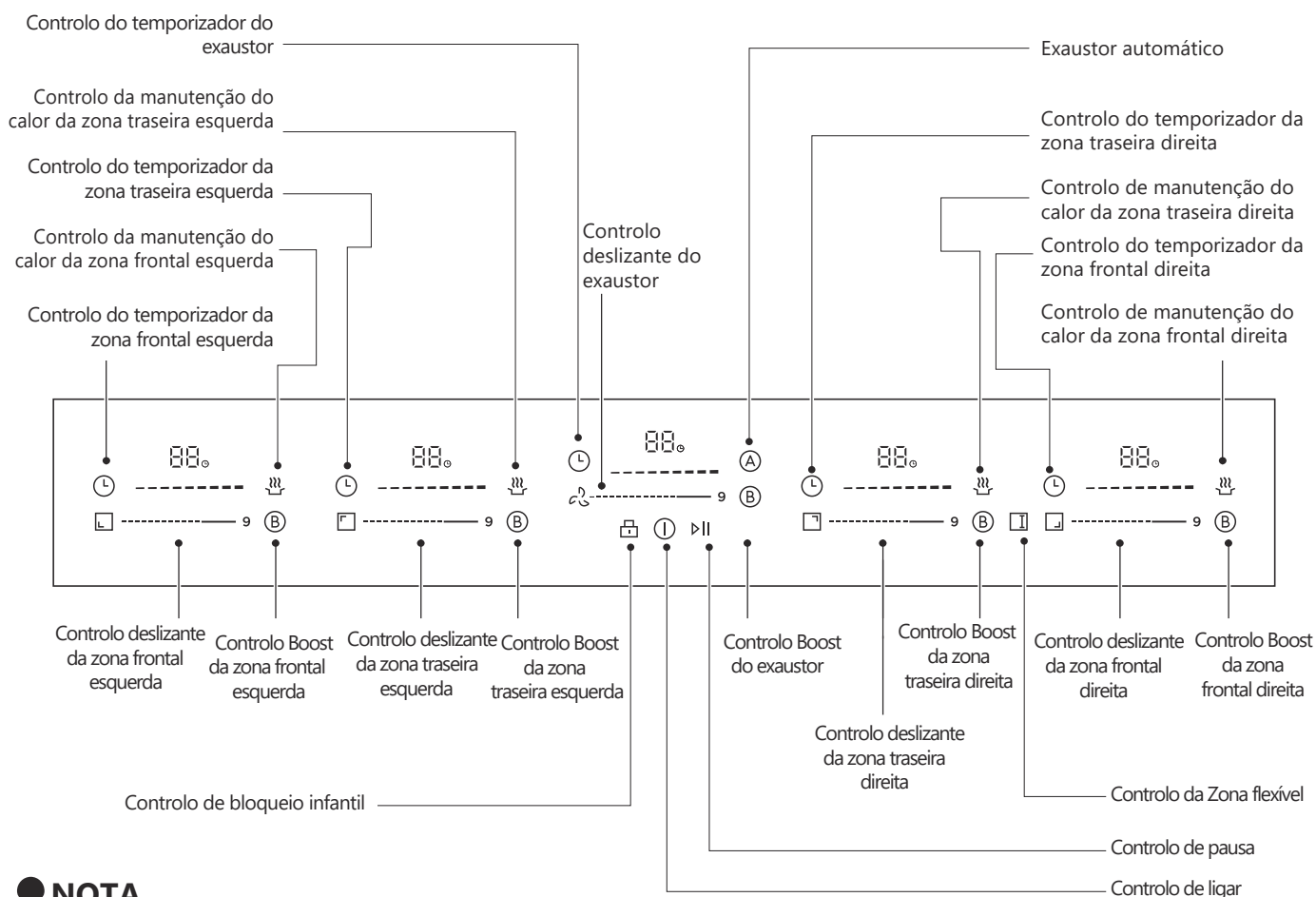
Se nenhuma operação for realizada após ligar a placa, ela entrará automaticamente no modo de desligamento após 1 minuto e a potência será de 0,5 W nesse modo.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo

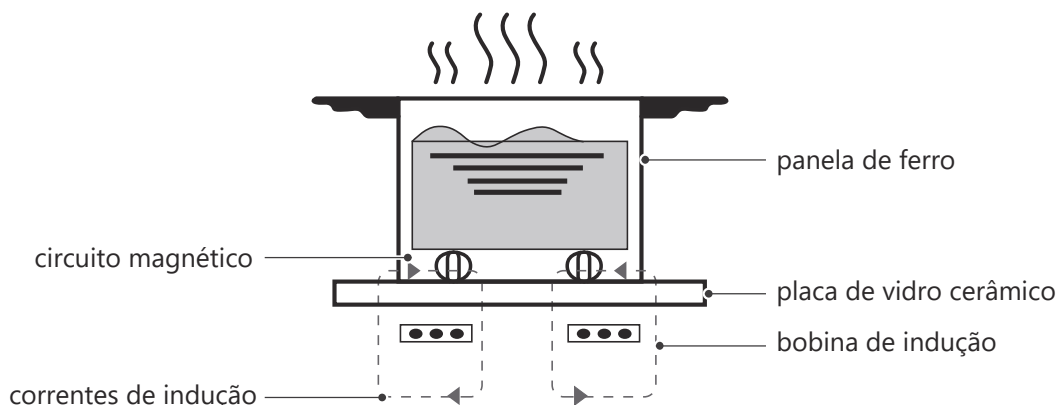


NOTA

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

Teoría da operación

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

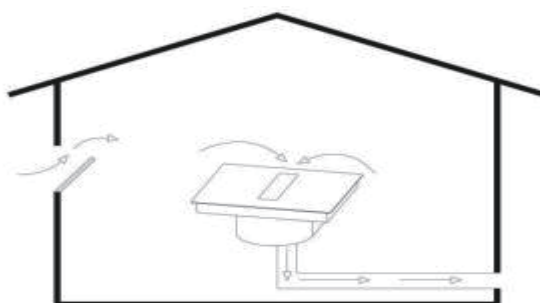


Modo de funcionamento

Pode utilizar o aparelho no modo de extração de ar ou no modo de recirculação.

Modo de extração de ar

O ar é limpo através de um filtro de gordura e expelido para o exterior através de um sistema de condutas. No modo de extração de ar, é necessário um fornecimento adequado de ar fresco. O dispositivo só pode extrair para o exterior a quantidade de ar que existe na divisão ou que entra nela. O ar não deve ser descarregado em condutas utilizadas para expelir os fumos de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.



Modo de recirculação

O ar é purificado através de um filtro de gordura e dois filtros de odores antes de retornar à divisão. Ao introduzir ar fresco, é possível reduzir a humidade da divisão. Com o modo de recirculação de ar, devem ser instalados dois filtros de odores. Consulte o seu distribuidor para conhecer as opções de funcionamento no modo de recirculação.



Antes de utilizar a sua nova placa de indução com exaustor

- Leia este manual prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora do fogão de indução.
- Instale de acordo com o modo de operação, consulte a secção "Modo de configuração do utilizador".

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

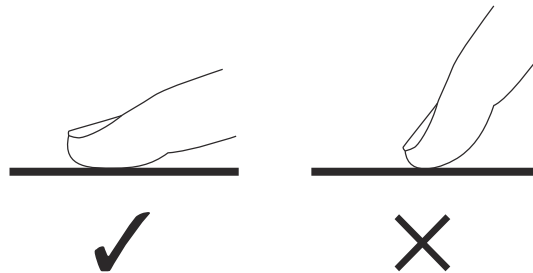
As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

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/Boost	• Refogado • Marcando carne • Ferver sopas • Ferver água

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

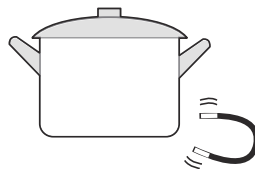
Controlos tácteis

- 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

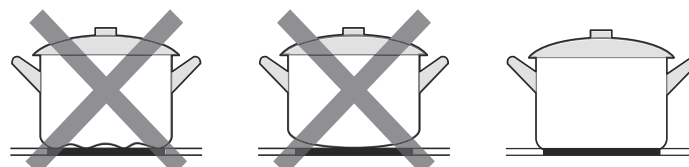
- ⚠ Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução na etiqueta da panela.
- Pode verificar se o utensílio é adequado para indução utilizando um íman. Aproxime um íman da base da panela: se o íman for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água a aquecer no utensílio que pretende verificar.
 2. Se  não aparecer no ecrã e a água aquecer, o utensílio é adequado.



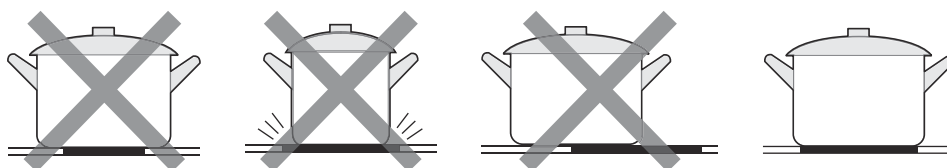
- Os utensílios de cozinha fabricados com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do recipiente, apenas a zona ferromagnética será aquecida, e é possível que o resto da base não atinja uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a zona ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a deteção do utensílio.
- Se a base do utensílio for semelhante às imagens mostradas abaixo, é possível que o recipiente não seja detetado.



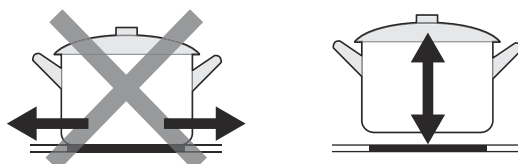
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas irregulares ou bases curvas.



- Certifique-se de que a base da panela é regular, que fica plana sobre o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o diâmetro da zona de cozedura selecionada. Se usar uma panela um pouco mais larga, a placa funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor. A placa não deteta panelas com uma base muito pequena. Coloque sempre a panela no centro da zona de cozedura.



- Se precisar mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando-a, pois isso pode riscar o vidro.



Dimensão da panela

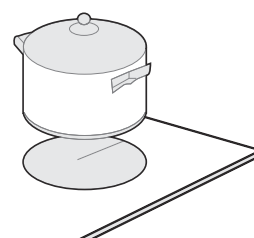
As zonas de aquecimento adaptam-se automaticamente ao diâmetro da panela dentro de certos limites. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo adequado à zona de cozedura correspondente. Para obter a máxima eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Diâmetro da base dos utensílios de indução		
Área de cozedura	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
150mm	100	150
180mm	120	180
210*185mm	120	185
210*383 (Zona flexível)	230	210*383

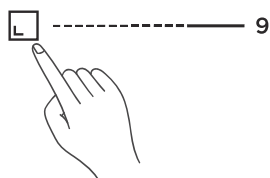
Utilização da placa

Começar a cozinhar

1. Mantenha premido o botão de controlo de ligar durante 1 segundo; todos os dígitos exibirão "-" após o sinal sonoro e o aparelho entrará em modo de espera.
 - No modo de espera, se nenhum botão for premido num intervalo de 20 segundos, o aparelho desligar-se-á automaticamente.
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. Deslize o controlo deslizante para ajustar o nível da zona de cozedura.



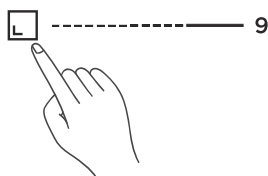
Se piscar ou alternar com o nível de calor, pode ser devido ao seguinte:

- O utensílio não está colocado na zona de cozedura correta.
- O utensílio que está a utilizar não é adequado para cozedura por indução. Consulte a secção “Escolha de utensílios de cozinha adequados”.
- O utensílio é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de cozedura.

A placa não aquecerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. Se não for colocado um utensílio adequado sobre a zona de aquecimento, os dígitos piscarão e a zona de cozedura desligar-se-á automaticamente após 1 minuto.

Terminar a cozedura

1. Deslize o controlo deslizante para a posição mais à esquerda e ajuste o nível de cozedura para 0.



2. Pressione o botão de controlo de ligar/desligar para desligar o aparelho.



Indicador de calor residual:

Se os dígitos mostrarem 'H' ou 'h', significa que a temperatura da superfície da zona de cozedura está demasiado alta. Não toque diretamente no painel da zona de cozedura com as mãos para evitar queimaduras.

Se desejar continuar a aquecer outros utensílios de cozinha, pode continuar a utilizar o calor residual da zona de cozedura, o que lhe permitirá poupar energia.

O indicador 'H' ou 'h' desaparecerá automaticamente quando a superfície arrefecer e atingir uma temperatura segura.

Controlo do exaustor

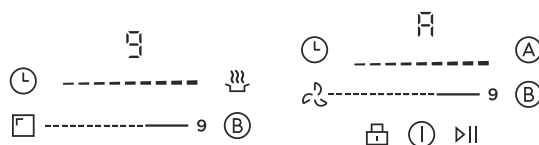
Função automática:

O exaustor ajustará automaticamente o seu estado de funcionamento de acordo com a configuração das zonas de cozedura. Este modo é eficaz quando qualquer zona de cozedura está em funcionamento, o exaustor desligar-se-á automaticamente 2 minutos após todas as zonas de cozedura deixarem de funcionar.

Modo manual:

Ao deslizar o controlo deslizante para ajustar o nível de funcionamento do exaustor, este funcionará de acordo com o nível desejado. Este modo permite controlar o exaustor mesmo sem uma zona de cozedura ativa.

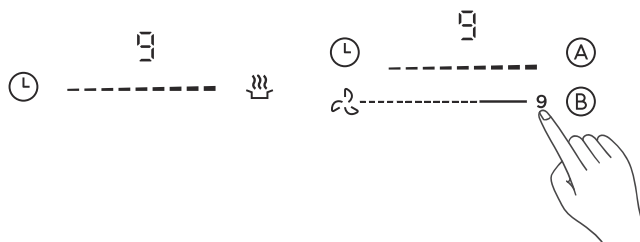
1. Depois de ligar o aparelho e entrar no modo de espera, selecione a zona de cozedura e comece a cozinhar. O exaustor entrará automaticamente no modo automático e os dígitos do exaustor mostrarão "A".



2. Pode alterar o modo de funcionamento do exaustor utilizando o botão de controlo automático do exaustor: No modo automático, prima o botão para alterar o exaustor para o modo manual. No modo manual, prima o botão para alterar o exaustor para o modo automático.



3. Deslize o controlo deslizante para ajustar o nível do exaustor e entrar no modo manual.



NOTA

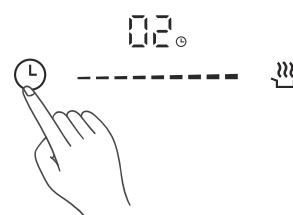
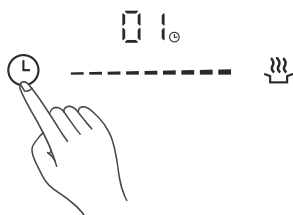
A utilização de utensílios de cozinha altos fará com que o sistema de extração não funcione com a máxima eficiência. Colocando a tampa dos utensílios de cozinha em ângulo, é possível melhorar a eficiência da extração.

Função temporizador

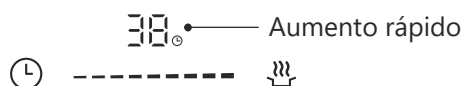
A função temporizador só é eficaz quando a zona de cozedura ou o exaustor estão em funcionamento. A zona de cozedura ou o exaustor desligar-se-ão automaticamente quando o temporizador terminar. A duração máxima do temporizador é de 99 minutos, com um valor predefinido de 1 minuto.

Ajuste do temporizador

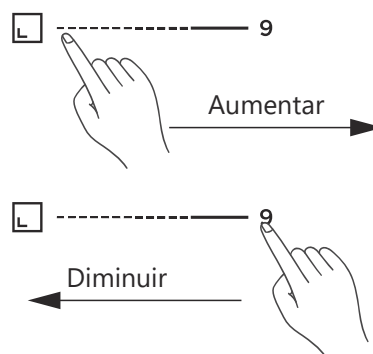
1. Pressione brevemente o botão de controlo do temporizador da zona de cozedura que está atualmente a aquecer e a zona de cozedura entrará no modo de configuração do temporizador.
2. No modo de ajuste do temporizador, toque brevemente no botão de controlo do temporizador para aumentar o tempo em 1.



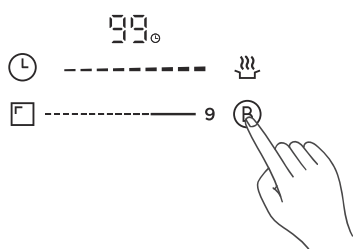
3. No modo de ajuste do temporizador, mantenha premido o botão de controlo do temporizador e este aumentará rapidamente, com um valor máximo de ajuste de 99 minutos.



4. No modo de ajuste do temporizador, deslize o controlo deslizante para a direita para aumentar o tempo do temporizador e para a esquerda para diminuí-lo.



5. No modo de ajustes do temporizador, pressione brevemente o botão de reforço e o temporizador será ajustado para 99.

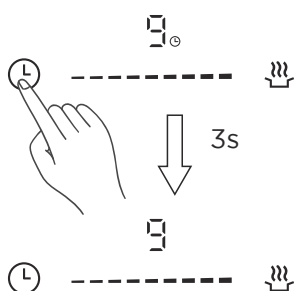


● NOTA

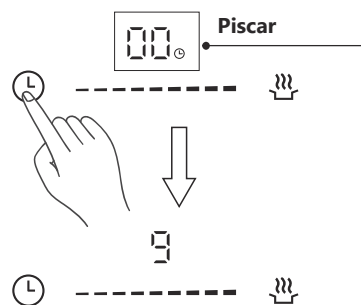
No modo de ajuste do temporizador, se nenhum botão for pressionado dentro de 3 segundos, o modo será finalizado, assim como se o temporizador for ajustado para 0.

Cancelar temporizador

1. No estado de cozedura temporizada, mantenha premido o botão do temporizador durante 3 segundos para sair da função.



2. No estado de ajustes do temporizador, ajuste-o para 0, ele será cancelado em 3 segundos.



Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para eletrodomésticos. Se a zona de cozedura ou o exaustor continuarem a funcionar, eles desligarão automaticamente assim que o tempo de funcionamento contínuo exceder o tempo de funcionamento predefinido. Abaixo está uma tabela com os tempos de funcionamento predefinidos correspondentes aos diferentes níveis:

Tabela de tempos de funcionamento predefinidos para as zonas de cozedura

Nível de potência	Manter quente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamento padrão (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Tabela de tempos de funcionamento predefinidos para o exaustor

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

Tabela de tempos de funcionamento predefinidos para a função Boost

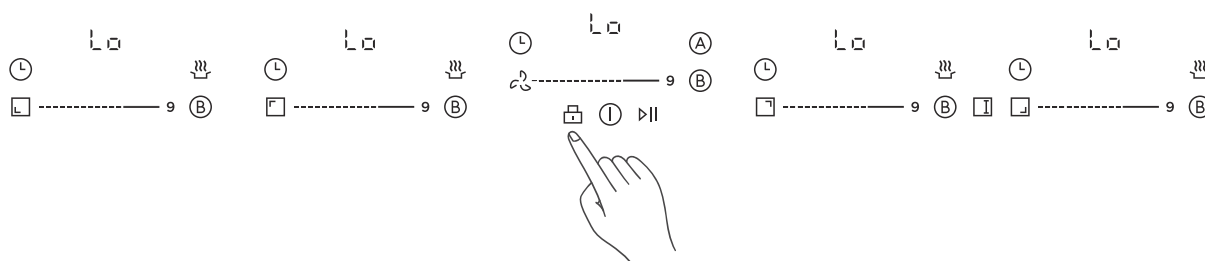
Exaustor	Zona de cozedura	Zona flexível
5min	10min	5min

Controlo de bloqueio infantil

Utilize a função de bloqueio infantil para bloquear o painel de controlo e evitar uma utilização acidental (por exemplo, para evitar que as crianças liguem acidentalmente a zona de cozedura).

Ativar o bloqueio infantil

Mantenha premido o botão de controlo do bloqueio infantil durante 3 segundos para ativar o bloqueio infantil; todos os dígitos exibirão "Lo".



Desativar o bloqueio infantil

Em bloqueio infantil:

Mantenha premido o botão de bloqueio infantil durante 3 segundos para sair do estado de bloqueio infantil.

Quando o aparelho tem uma zona de cozedura em funcionamento e se encontra no estado de bloqueio infantil, em caso de emergência, pode premir o botão de controlo de ligar a qualquer momento para desligar o aparelho. No estado de bloqueio infantil, após desligar o aparelho, deve primeiro sair do estado de bloqueio infantil antes de entrar no modo de espera.

Controlo de pausa

A função de pausa só pode ser ativada durante a cozedura. Uma vez ativada, a zona de trabalho entrará no modo de baixo consumo. Quando a função de pausa é ativada, esta será desativada automaticamente após 10 minutos e desligará o aparelho.

Ativar o estado de pausa

No estado de cozedura, pressione o botão de controlo de pausa para entrar no estado de pausa.

O visor digital da zona de cozedura ativa exibe ||.

Se o exaustor estiver em funcionamento, o seu visor exibe ||.

Desativar o estado de pausa

No estado de pausa, prima o botão de controlo de pausa para sair do estado de pausa, e o aparelho voltará ao estado de funcionamento em que se encontrava antes de entrar nesse estado.

Controlo Boost

A indução pode aquecer mais rapidamente utilizando a função Boost do que no nível 9.

O exaustor pode ter um maior fluxo de ar utilizando a função Boost do que no nível 9.

Após utilizar a função Boost continuamente até que seja desativada automaticamente, a zona de cozedura ou o exaustor voltarão automaticamente para a configuração anterior antes de ativar a função Boost para continuar a funcionar. Se a configuração anterior antes de ativar o Boost era 0, funcionará automaticamente na configuração máxima. Para garantir a segurança dos circuitos domésticos, este aparelho está equipado com uma função de gestão de energia. Esta função limita a potência total das zonas de cozedura do mesmo lado a 3,7 kW. Se uma zona de cozedura do mesmo lado estiver a funcionar com a função Boost e outra zona de cozedura começar a funcionar, e a potência total das duas zonas de cozedura do mesmo lado exceder 3,7 kW, a zona de cozedura com a função Boost voltará automaticamente para a configuração de potência máxima.

Ativar a função Boost:

Prima o controlo de reforço para ativar a função Boost. Se o exaustor ativar esta função, os dígitos do exaustor mostrarão "b". Se a zona de cozedura ativar esta função, os dígitos da zona de cozedura mudarão conforme mostrado abaixo.

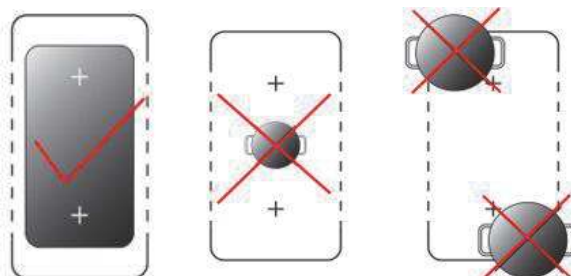


Desativar a função Boost:

- Ajuste a zona de cozedura ou o exaustor em que ativou a função Boost para outro nível de potência utilizando o controlo deslizante.
- Prima o botão de controlo de ignição para desligar o aparelho.

Função Zona flexível

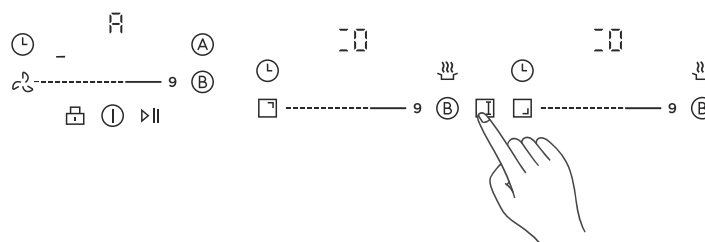
A função Zona flexível combina duas zonas de cozedura do mesmo lado numa única zona de cozedura grande, permitindo aquecer utensílios de cozinha com uma superfície inferior mais ampla. Para garantir uma deteção adequada dos utensílios de cozinha e uma distribuição uniforme do calor, estes devem ser colocados corretamente. Se forem utilizados utensílios de cozinha pequenos ou colocados incorretamente, a função Zona flexível será desativada automaticamente.



Não é recomendável ativar a função Zona flexível se o lado mais comprido do utensílio de cozinha tiver menos de 23 cm.

Ativar a função Zona flexível

- Em modo de espera, pressione o botão de controlo Zona flexível para ativar a função.
- Uma vez ativada, funciona no nível 0 por predefinição.



Desativar a função Zona flexível

Ajuste o nível da zona de cozedura flexível para 0 e a função será desativada automaticamente em 3 segundos.

Também pode pressionar o botão de controlo Zona flexível para sair da função.

Pressione o botão de controlo de ligar para desligar o aparelho.

Função Manter quente

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

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

Nível	Display digital	Temperatura
1	8	40°C
2	8	75°C
3	8	90°C

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

A temperatura da função é apenas uma referência para o consumidor.

Utilização da função Manter quente

No modo de espera ou de cozedura, pressione o botão de controlo de manutenção do calor para ativar esta função. Pressione o botão de controlo de manutenção do calor para alterar o nível de manutenção do calor.

Desativar a função

Prima o botão de controlo de manutenção do calor para alterar o nível para 0.

Deslize o controlo deslizante para ajustar o nível e a zona de cozedura sairá do modo de manutenção do calor e aquecerá ao nível ajustado, ou prima o controlo Boost. Prima o botão de controlo de ignição para desligar o aparelho.

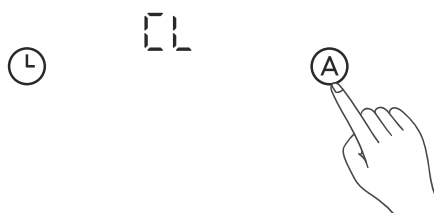
Dicas de limpeza

Depois de o exaustor e a zona de cozedura terem funcionado simultaneamente durante um total de 80 horas, o visor do exaustor exibirá "CL".

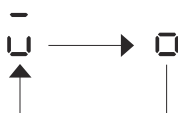
Se os dígitos mostrarem "CL", verifique se o filtro está sujo e limpe-o seguindo as instruções de limpeza. Depois de limpar o depósito de água, o código 'CL' desaparecerá.

Redefinir o tempo do lembrete de limpeza

1. Após limpar o depósito de água, instale-o corretamente e o aviso desaparecerá automaticamente.
2. Utilize a opção 'h4' do modo de configuração do utilizador para redefinir o tempo de aviso de limpeza.
3. Também pode apagar o aviso utilizando o botão do exaustor automático.
Quando aparecer "CL" mantenha premido o botão do exaustor automático durante 3 segundos para apagar o aviso CL.



Se o depósito de água não for instalado corretamente, o visor digital do exaustor exibe os seguintes avisos:



NOTA

O excesso de contaminação por óleo pode afetar a eficácia do filtro, e deixar a água no depósito por muito tempo pode facilmente produzir odores. Recomenda-se limpar o filtro e o depósito de água regularmente.

Dicas sobre a substituição do filtro

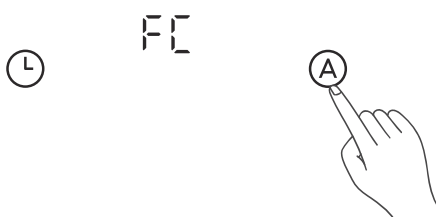
No modo de recirculação de ar, quando o exaustor e a zona de cozedura tiverem funcionado simultaneamente durante um total de 750 horas, o ecrã do exaustor exibirá "FC".

O visor exibirá "FC" para indicar que é necessário substituir o filtro.

Consulte o guia de substituição do filtro para substituir o filtro.

Redefinir o tempo do lembrete de substituição do filtro

1. Após substituir o filtro, utilize a opção "h3" do modo de configuração do utilizador para redefinir o tempo de aviso de substituição do filtro.
2. Também pode apagar o aviso utilizando o botão do exaustor automático.
Quando aparecer "FC" mantenha premido o botão do exaustor automático durante 3 segundos para apagar o aviso FC.



Modo de configuração do utilizador

Guia de funcionamento:

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

Nota:

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

Tabela de configuração do utilizador:

Índice	Descrição	Opções
c0	Restaurar as configurações de fábrica	0: sem reinicialização (padrão) 1: reinicializar
c3	Ajuste do limite de potência	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (padrão)

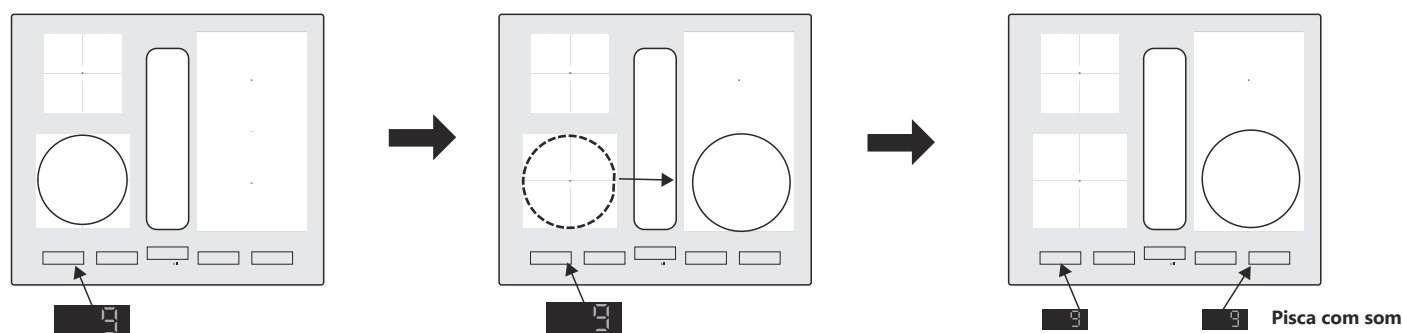
Índice	Descrição	Opções
c4	Teste de qualidade de utensílios de cozinha	0: Não acede ao teste de qualidade dos utensílios de cozinha (padrão) 1: Acede ao teste de qualidade dos utensílios de cozinha. Após aceder, mantenha premido o botão de seleção da zona de cozedura durante 3 segundos para aceder à inspeção de qualidade dos utensílios de cozinha (após 12 segundos, o nível de qualidade (0-10) será apresentado nos dígitos).
c5	Ajustar o som de notificação	0: Som ativado (padrão) 1: Som desativado
c7	Ajuste do brilho dos dígitos	Nível de brilho: 1-5 Padrão: 5
c8	Interruptor de funções de transferência de utensílios	0: OFF (padrão) 1: ON
h1	Ajuste do modo do sistema de circulação do exaustor	0: Invertido 1: Modo de recirculação de ar 2: Modo de extração de ar (padrão)
h2	Ajuste do tempo de desligamento diferido do exaustor	0: OFF (padrão) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Restaurar o tempo de funcionamento do ajuste do filtro	0: sem reinicialização (padrão) 1: reinicializar
h4	Restaurar o tempo do lembrete de limpeza	0: sem reinicialização (padrão) 1: reinicializar

Descrição das funções de transferência de utensílios de cozinha:

Após iniciar a função de transferência de utensílios de cozinha, ative a zona de cozedura, exceto o modo Boost, e mova os utensílios de cozinha para a zona de cozedura inativa. Quando a deteção da transferência estiver concluída, o visor da zona de cozedura a ser transferida piscará e emitirá um sinal de aviso. Nesse momento, pressione o botão de pausa para confirmar a transferência.

Se a zona de cozedura transferida tiver uma configuração temporizada, o estado temporizado e o tempo serão transferidos em conjunto. A zona de cozedura não realizará a transferência quando o modo Boost estiver em execução.

Exemplo:

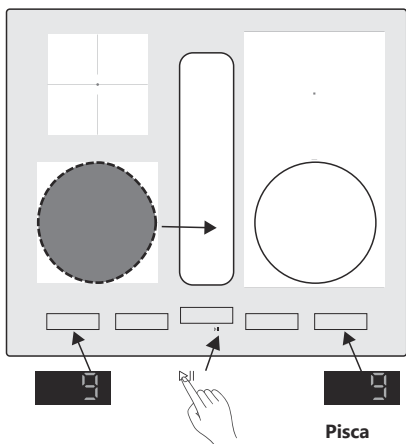


Ligue a zona frontal esquerda e ajuste o nível.

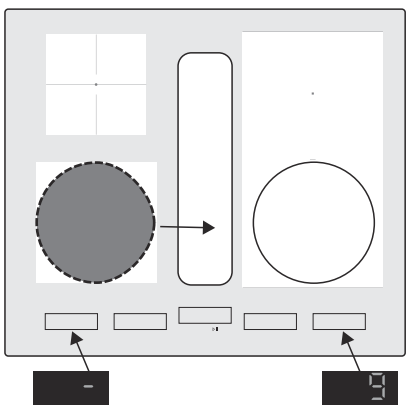
Quando a potência estiver estável, transfira a panela da zona frontal esquerda para a frontal direita.

Quando a placa de cozedura direita deteta a panela, o visor mostra a informação da alteração e emite um sinal sonoro.

Confirmado:

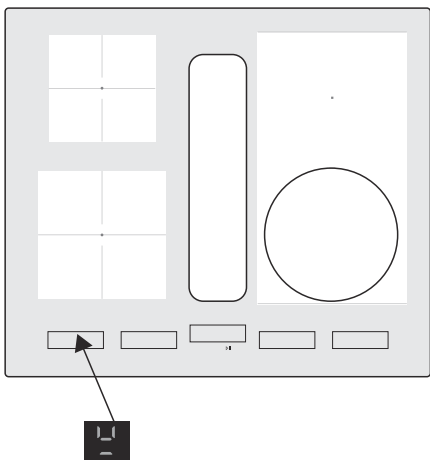


Pressione o botão de pausa para confirmar a transferência.



A zona frontal direita aquece no ajuste da frontal esquerda.

Não confirmado:



- 1.O visor frontal esquerdo não mostra o ícone da panela.
- 2.Após premir outro botão ou após 10 segundos, a transferência é cancelada.

Instruções para o desligamento diferido do exaustor:

Após configurar o tempo de desligamento diferido do exaustor, se o exaustor e a zona de cozedura funcionarem simultaneamente durante mais de 30 segundos, a função de desligamento diferido do exaustor será ativada. Se o exaustor for desligado nesse momento, continuará a funcionar no nível 1 até que o tempo de desligamento diferido definido seja atingido e, em seguida, desligar-se-á automaticamente.

Instruções do modo do sistema de circulação do exaustor:

Dígito exibido	Modo	Descrição
1	Modo de recirculação de ar	Circulação interna e instalação do filtro de carvão
2	Modo de extração de ar	Saída ao exterior

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para que o aparelho funcione eficazmente durante muito tempo, é importante mantê-lo limpo e bem cuidado.

Limpeza da placa

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. Limpe a sujidade derramada no painel com papel ou um pano macio. 4. Secar completamente a área com papel. 5. Volte 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.

Limpeza da grelha, do filtro de gordura e do filtro de carvão ativado

Os filtros de gordura filtram a gordura do vapor de cozedura. Para mantê-lo em bom estado de funcionamento, deve limpar o filtro de gordura regularmente.

 **ATENÇÃO...** Risco de incêndio

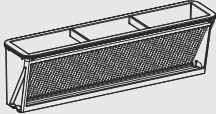
Os depósitos de gordura nos filtros de gordura podem incendiar-se.

- Nunca utilize o aparelho sem um filtro de gordura.
- Limpe os filtros de gordura regularmente.
- Nunca trabalhe com chamas abertas perto do aparelho (por exemplo, flambando).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, lenha ou carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma cobertura selada e não removível. Não deve haver saltos de faíscas.

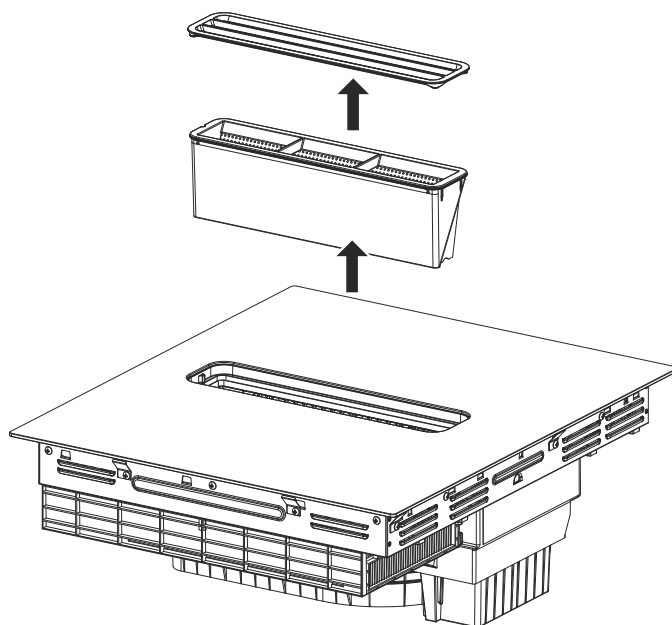
1. CUIDADO

A queda dos filtros de gordura pode danificar a placa situada por baixo. (Recomenda-se limpar o filtro de gordura a cada 7 dias). Retire a grelha e o filtro de gordura e descarte-os adequadamente.

- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura na posição horizontal para evitar que a gordura se derrame.

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1

Retire a grelha e o filtro de gordura de cima para baixo.



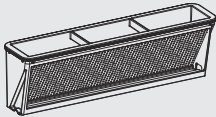
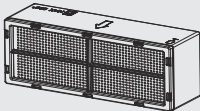
Limpeza manual dos filtros de gordura ou grelhas

1. Mergulhe o filtro de gordura ou a grelha em água quente com sabão.
2. Use uma escova para limpar o filtro de gordura ou a grelha.
Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos. Utilize um solvente especial para gordura para a sujidade mais resistente.
3. Enxague bem os filtros de gordura.
4. Deixe os filtros de gordura escorrerem.

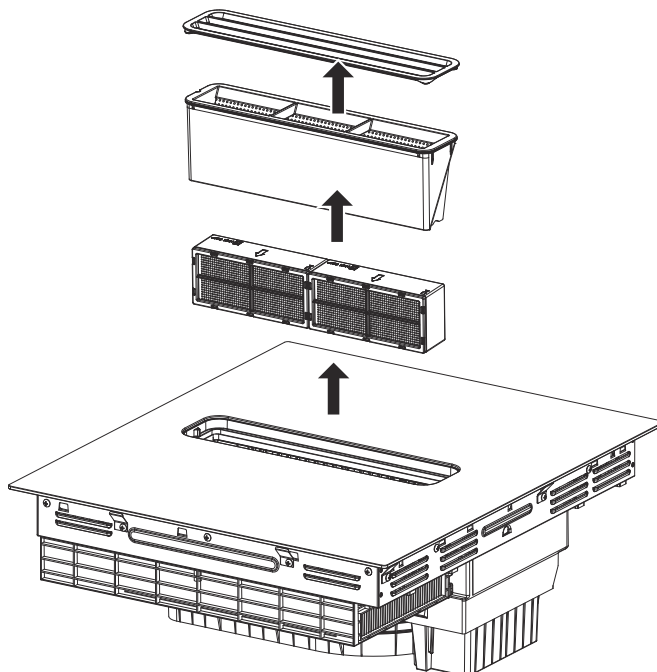
Limpeza do filtro de gordura na máquina de lavar louça

1. Coloque os filtros de gordura na máquina de lavar louça sem os pressionar e não os aperte.
Para obter melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gordura na máquina de lavar louça com a parte do filtro voltada para baixo. Não limpe os filtros de gordura muito sujos com utensílios.
Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligue a máquina de lavar louça e selecione uma temperatura não superior a 70°C.
3. Deixe os filtros de gordura escorrerem.

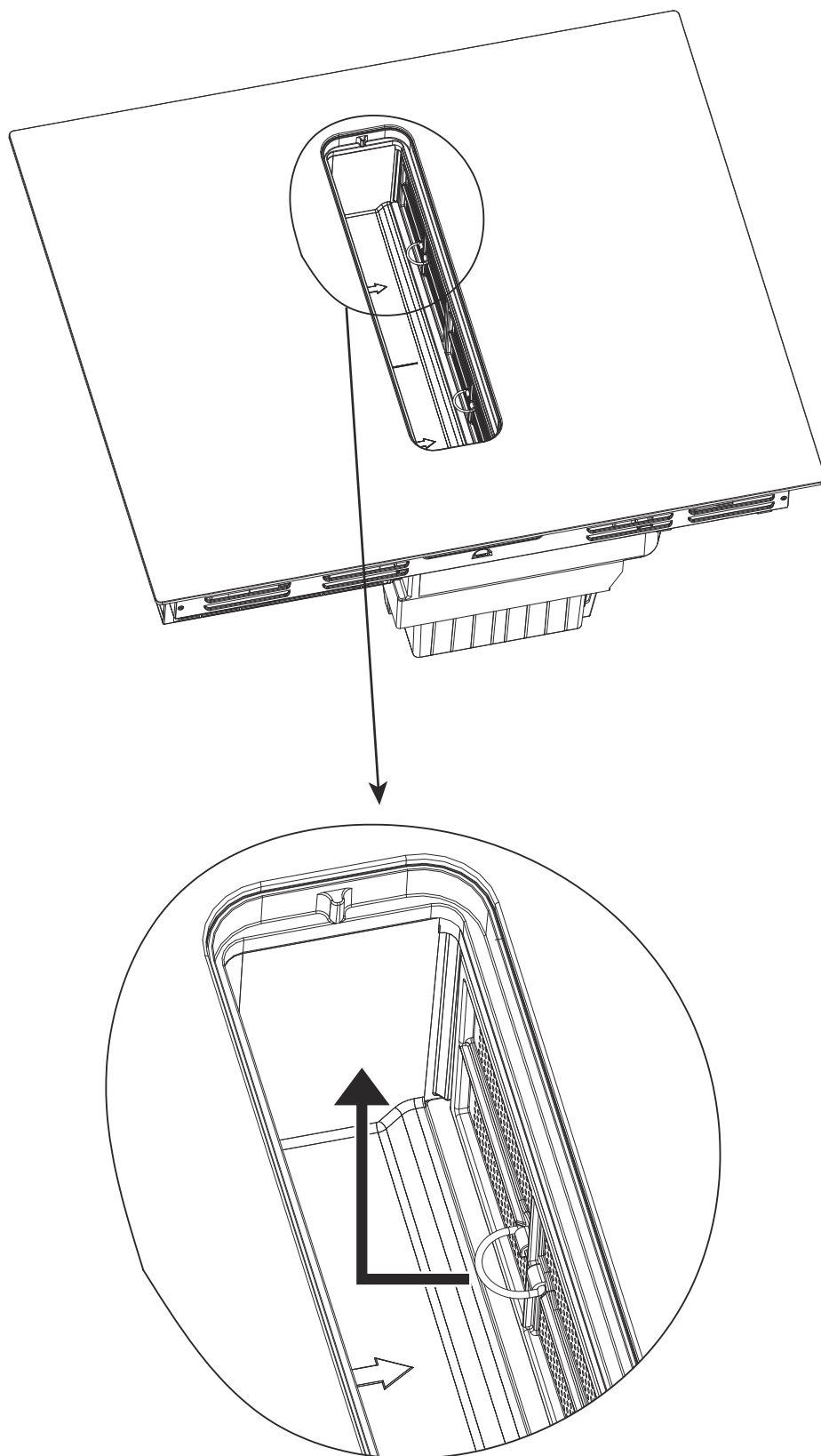
Limpeza do filtro de carvão ativado

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1
G		Filtro de carvão ativado	2

Retire a grelha, o filtro de gordura e o filtro de carvão ativado, um por um, de cima para baixo.



Retire o filtro de carvão ativado com a mão, utilizando o anel metálico, e levante-o para cima.



Limpeza e substituição

1. Coloque o filtro de carvão ativado na máquina de lavar louça, adicione detergente e utilize o modo padrão (1,5h~3h) para o limpar.
2. Mergulhe o filtro de carvão ativado em água quente (60-80°C) durante 1-2 horas, adicione detergente à água quente e enxague com água limpa após a imersão.
3. Para manter o bom funcionamento do filtro de carvão ativado, limpe-o regularmente e substitua-o imediatamente quando expirar a sua vida útil após 5 anos de uso.
4. Pode adquirir o filtro de carvão ativado em lojas especializadas ou através do serviço de apoio ao cliente.
5. Consulte o manual de instalação para instalar o filtro de carvão ativado.

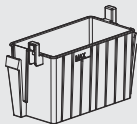
Secagem

1. Coloque o bloco de carvão ativado limpo no forno e asse-o durante 3 horas (150°C).
2. Use um secador de ar quente para secá-lo durante 0,5 horas.

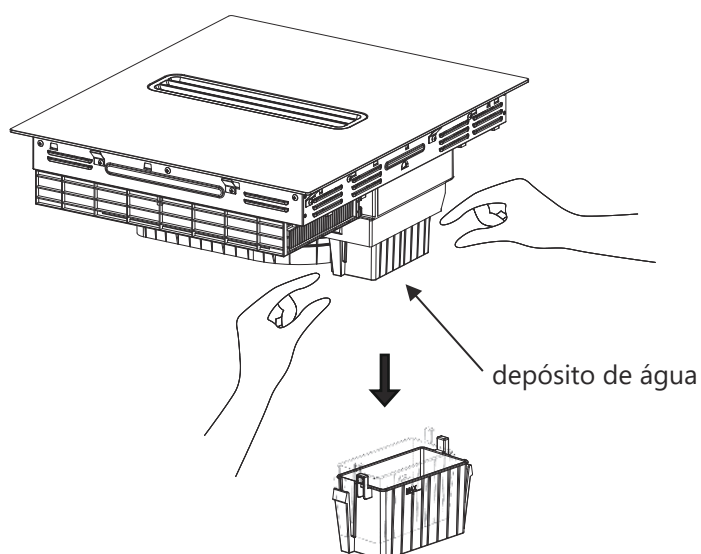
NOTA

1. Não utilize detergentes muito alcalinos ou com alto teor de óleos (recomendamos o uso de pastilhas ou detergentes em pó para máquinas de lavar louça, pois podem danificar o filtro de carvão ativado).
2. A temperatura da água quente não deve exceder 80°C, pois pode danificar o filtro de carvão ativado.
3. Não exceda uma temperatura de cozedura de 200°C, pois isso pode danificar o filtro de carvão ativado.
4. Não utilize força externa para esfregar o bloco de carvão ativado, pois isso pode danificar o filtro de carvão ativado.

Limpeza do depósito de água

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
H		Depósito de água	1

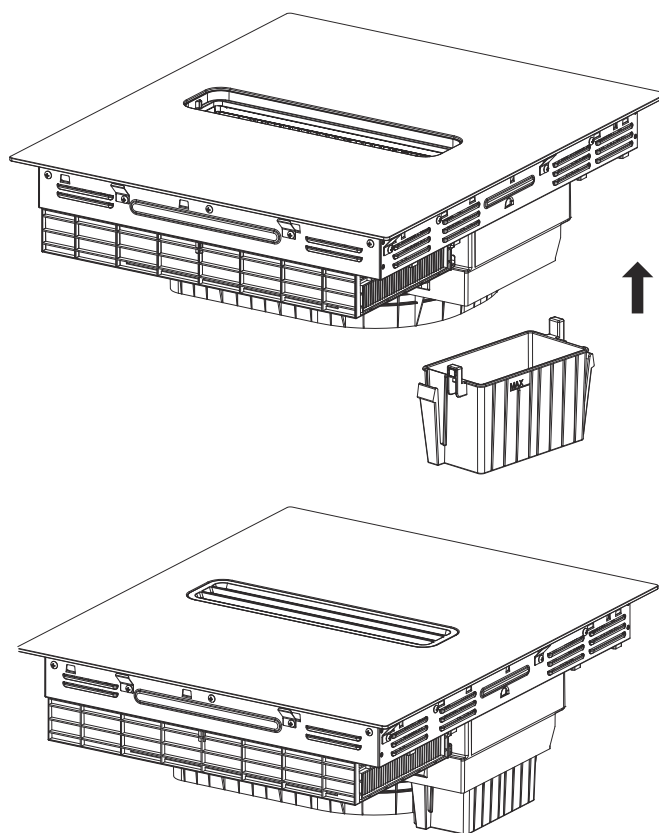
Pressione as abas do depósito de água com ambas as mãos e puxe-o para baixo.



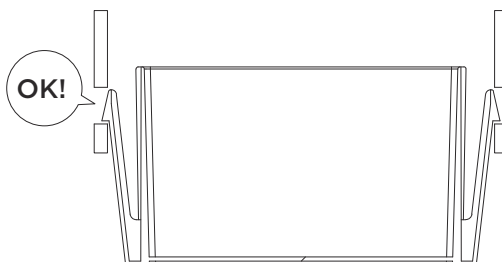
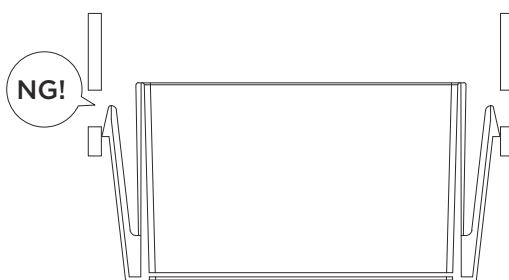
Limpeza

Limpe o depósito de água com água morna. Se houver manchas de óleo, pode adicionar um produto de limpeza para facilitar a limpeza.

Instalação do depósito de água



Certifique-se de que a aba do depósito de água está bem colocada.



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.

Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico poderá verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar a placa de indução da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Códigos de erro que podem ocorrer durante o uso normal e solução.

Código de erro	Problema	Solução
Com recuperação automática		
EL ou EH	A tensão de alimentação não está dentro da faixa de tensão nominal.	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue o dispositivo e utilize-o assim que a alimentação elétrica estiver normal.
C1	A temperatura da superfície da placa é elevada.	Aguarde até que a temperatura da superfície da placa volte ao normal. Pressione o botão "On/Off" para reiniciar o aparelho.
C2	Alta temperatura do IGBT	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Pressione o botão "On/Off" para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente; caso contrário, substitua-o.
b2	Alta temperatura do IPM	Aguarde até que a temperatura do IPM volte ao normal. Pressione o botão "On/Off" para reiniciar o aparelho.
b3	A corrente da placa de controlo do exaustor está anómala.	Pressione o botão "On/Off" para reiniciar o aparelho.
b7	O motor não liga	Verifique se há resíduos dentro do motor e ligue novamente o exaustor. Pressione o botão "On/Off" para reiniciar o aparelho.
EF	Vários botões de função pressionados ao mesmo tempo	Reinicie após limpar os botões de função. Se a anomalia persistir após reiniciar, entre em contacto com o fornecedor.
FC	Lembrete para substituição do filtro	Consulte as dicas sobre a substituição do filtro.
CL	Lembrete de limpeza	Consulte as dicas de limpeza.

Código de erro	Problema	Solução
Com recuperação automática		
	Lembrete para a instalação do depósito de água	Verifique se o depósito de água está corretamente instalado.
Sem recuperação automática		
E2	Erro no sensor de temperatura da placa cerâmica: curto-circuito	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E1	Erro no sensor de temperatura da placa cerâmica: circuito aberto	
E7	Erro no sensor de temperatura da placa cerâmica: inválido	
E4	Erro do sensor de temperatura do IGBT: curto-circuito	Substitua a placa de controlo inverter.
E3	Erro do sensor de temperatura do IGBT: circuito aberto	
b5	Erro ao iniciar o sistema do exaustor ou do motor	Reinicie; se a falha persistir, substitua a placa de controlo do exaustor ou o motor.
bd	Erro de comunicação entre a placa de visualização e a placa de controlo do exaustor	Substitua o controlador do exaustor, a placa de alimentação ou a placa do ecrã e verifique se o cabo de ligação está danificado.
EU	Erro na ligação entre a placa de visualização e a placa principal ou erro de comunicação do IC tátil	Substitua a placa de controlo inverter, a placa de alimentação ou a placa de visualização e verifique se o cabo de ligação está danificado.
F5	Erro do ventilador de refrigeração	Reinicie o aparelho. Se a falha persistir, entre em contacto com o fornecedor para substituir o ventilador de refrigeração.

Falhas específicas e solução

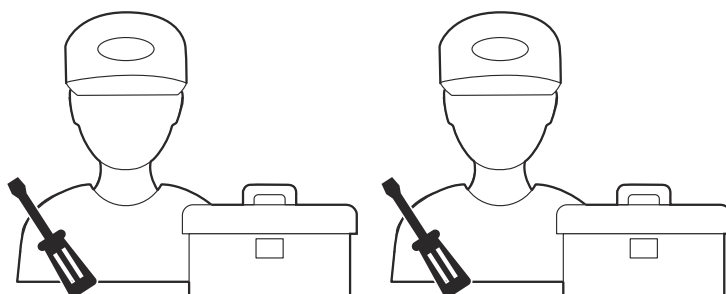
Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente	Verificar se a ficha está devidamente ligada e se está a funcionar.	
	Falha de ligação da placa de alimentação de energia e da placa de visualização.	Verificar a ligação.	
	Placa de alimentação acessória 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 está danificada.	Substituir a placa de alimentação.	
O calor pára subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".	Panela 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.		
	A placa 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 visualização está danificada.	Substituir a placa de visualização.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de alimentação de energia.	
O motor do ventilador faz um ruído estranho.	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.

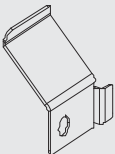
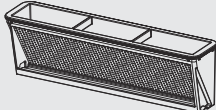
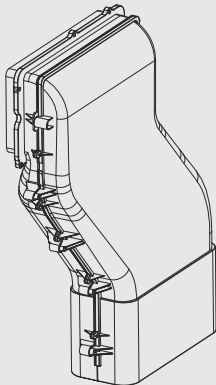
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

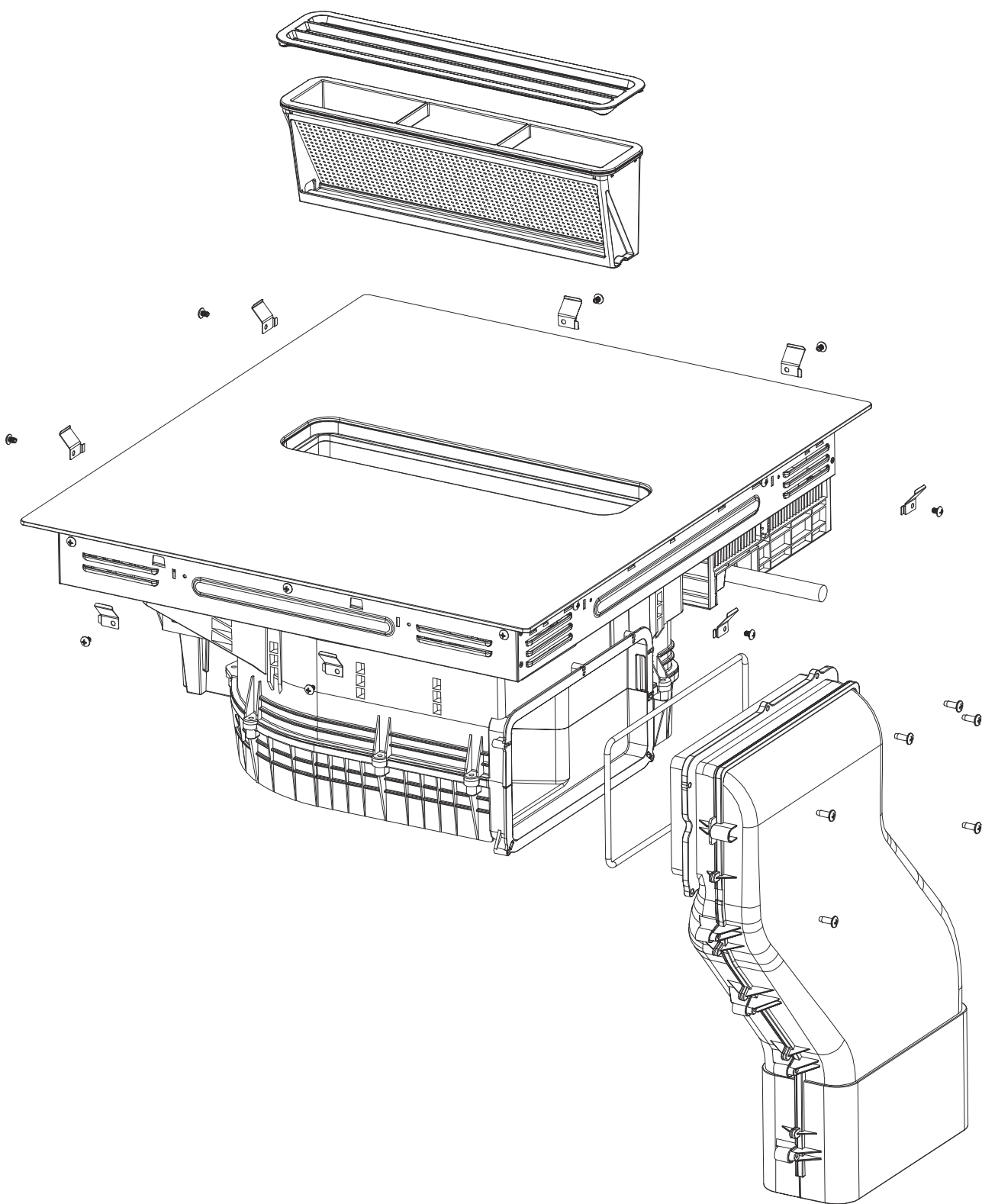
Verificações a efetuar antes da instalação do produto

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é constituída por um material resistente ao calor e isolante.
- Se o fogão for instalado por cima de um forno, o forno possui um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos de folga e normas e regulamentos aplicáveis.
- Como este produto é bastante grande, é necessário que dois técnicos trabalhem em conjunto durante a instalação para garantir que esta é concluída corretamente.

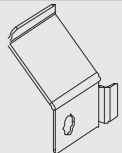
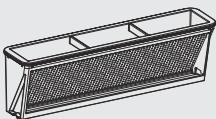
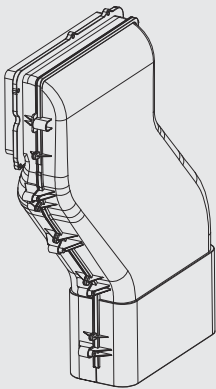
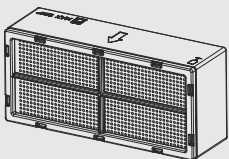


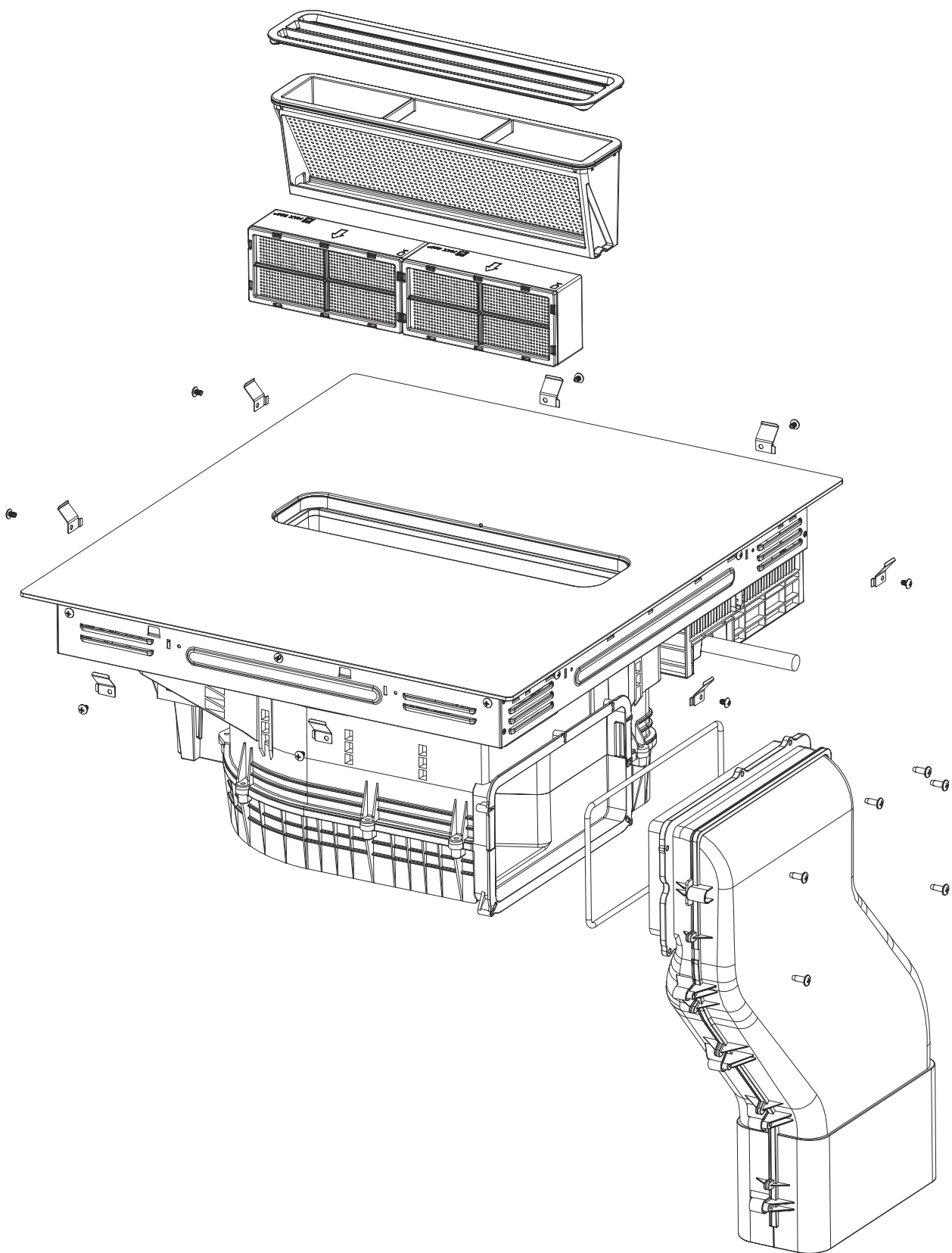
Acessórios de instalação, modo de extração de ar

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		Parafuso 3,9 *6	8
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1
E		Parafuso 3.5 *14	6
F		Tubo de exaustão	1



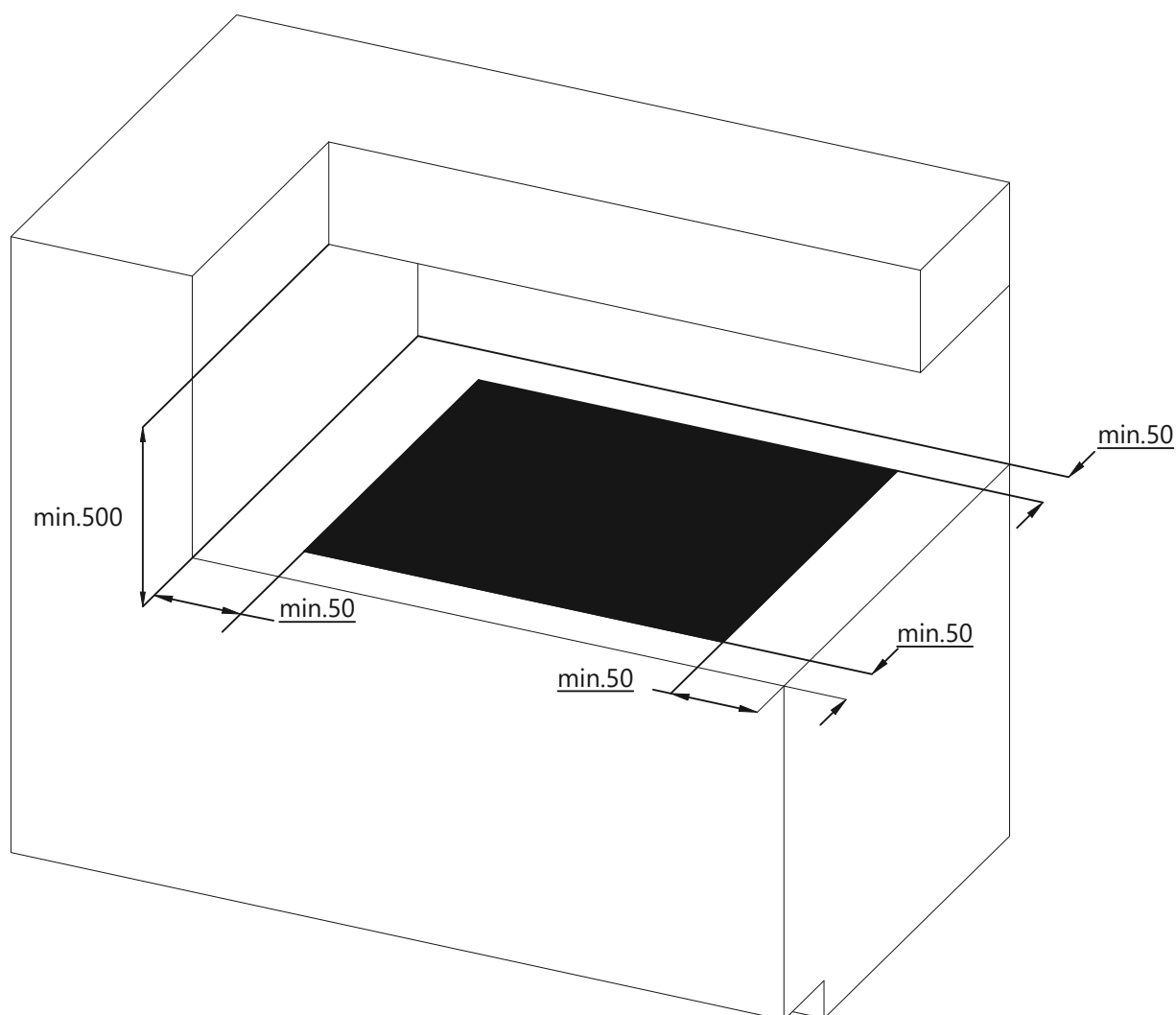
Acessórios de instalação, modo de recirculação de ar

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		Parafuso 3,9 *6	8
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1
E		Parafuso 3.5 *14	6
F		Suporte de placa suspensa	1
G		Filtro de carvão ativado	2

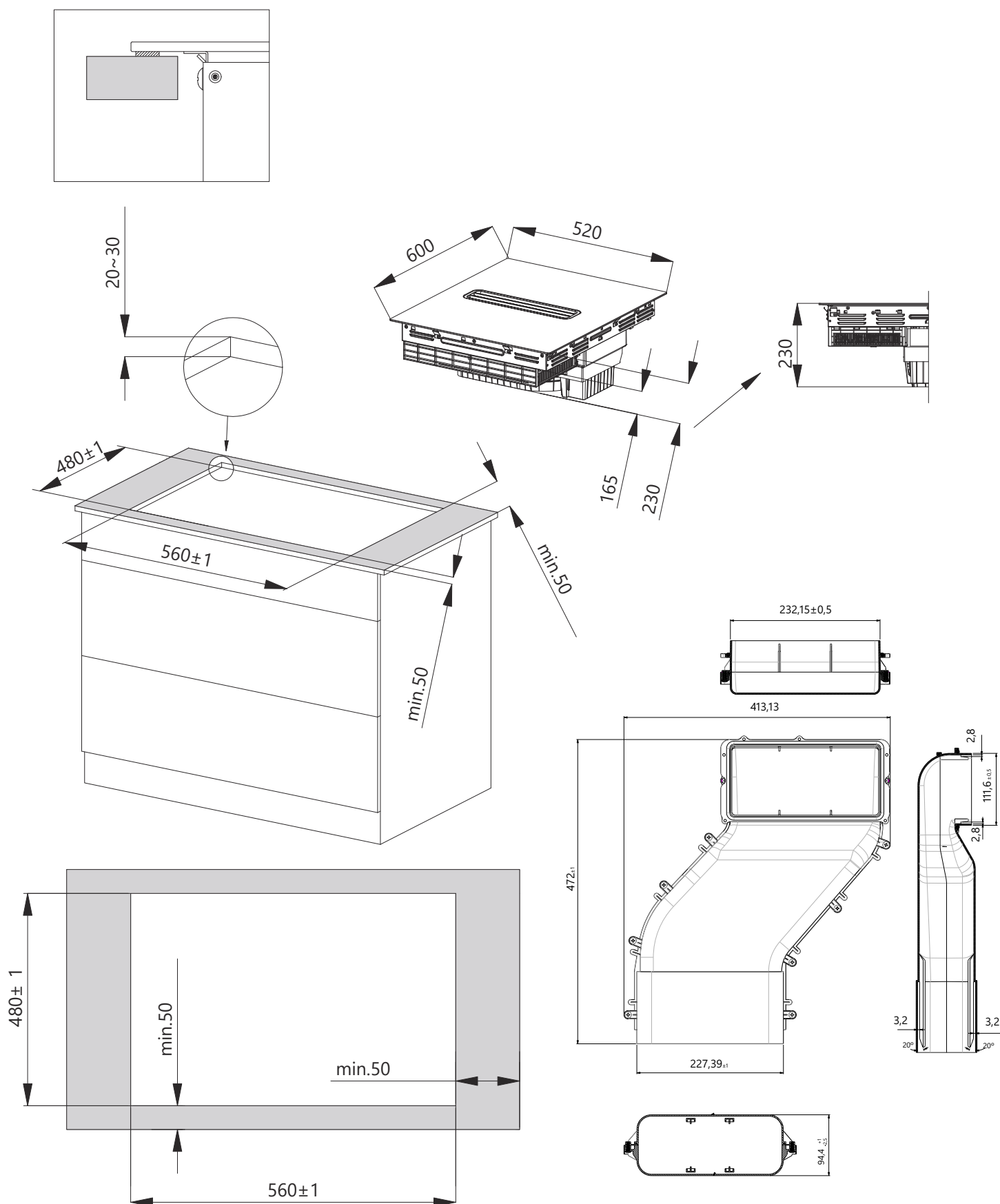


Requisitos de dimensão da instalação

Unidade: mm



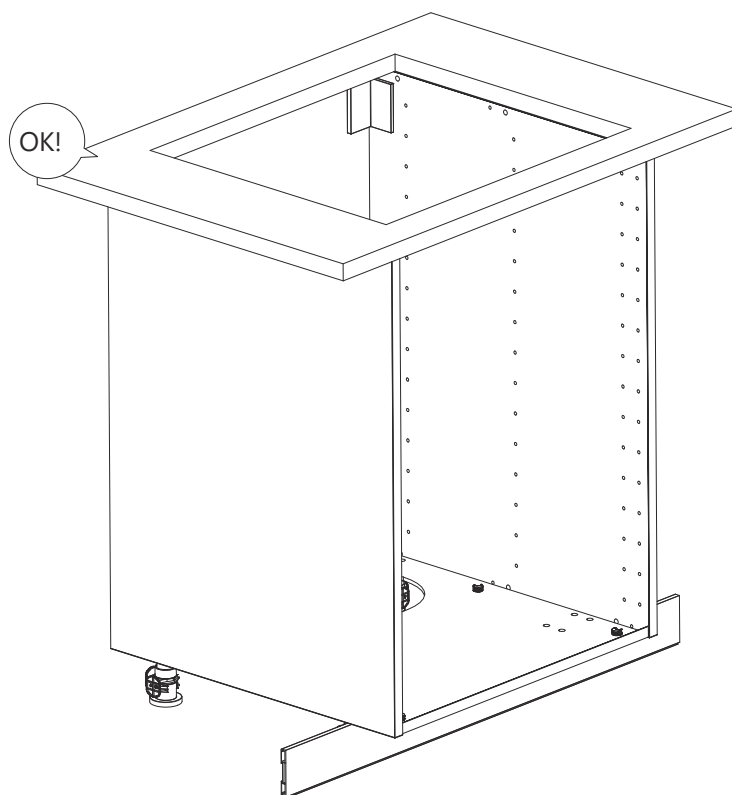
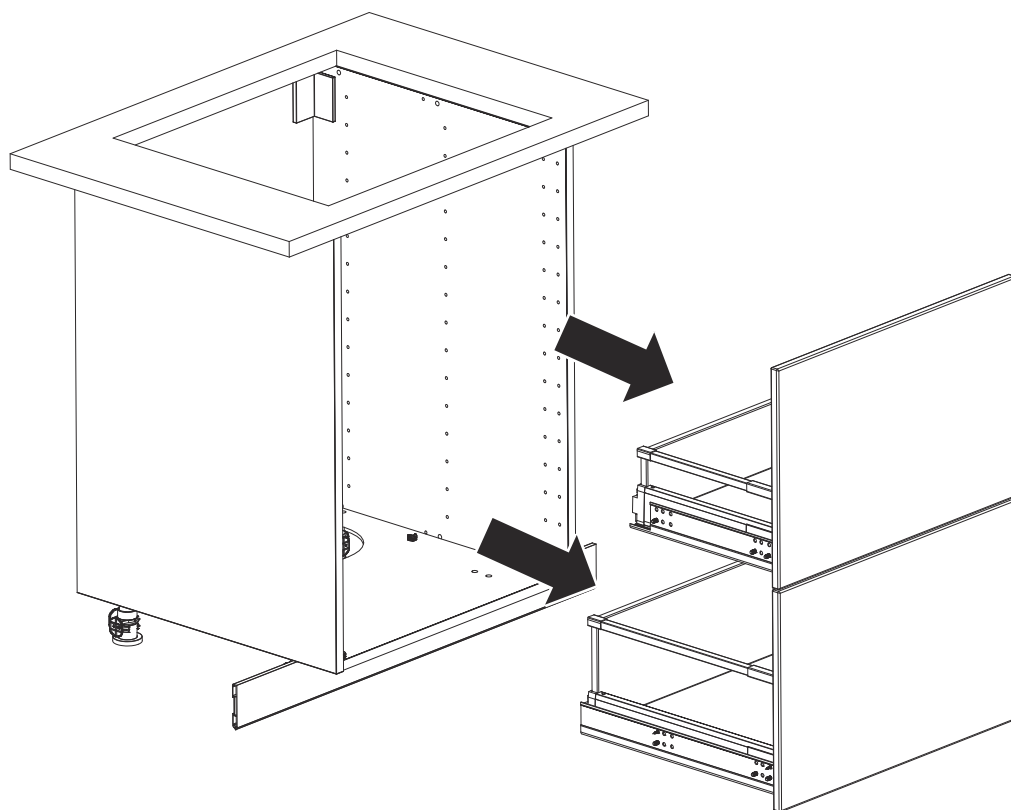
Instruções gerais de instalação



Instruções de instalação ao nível da bancada

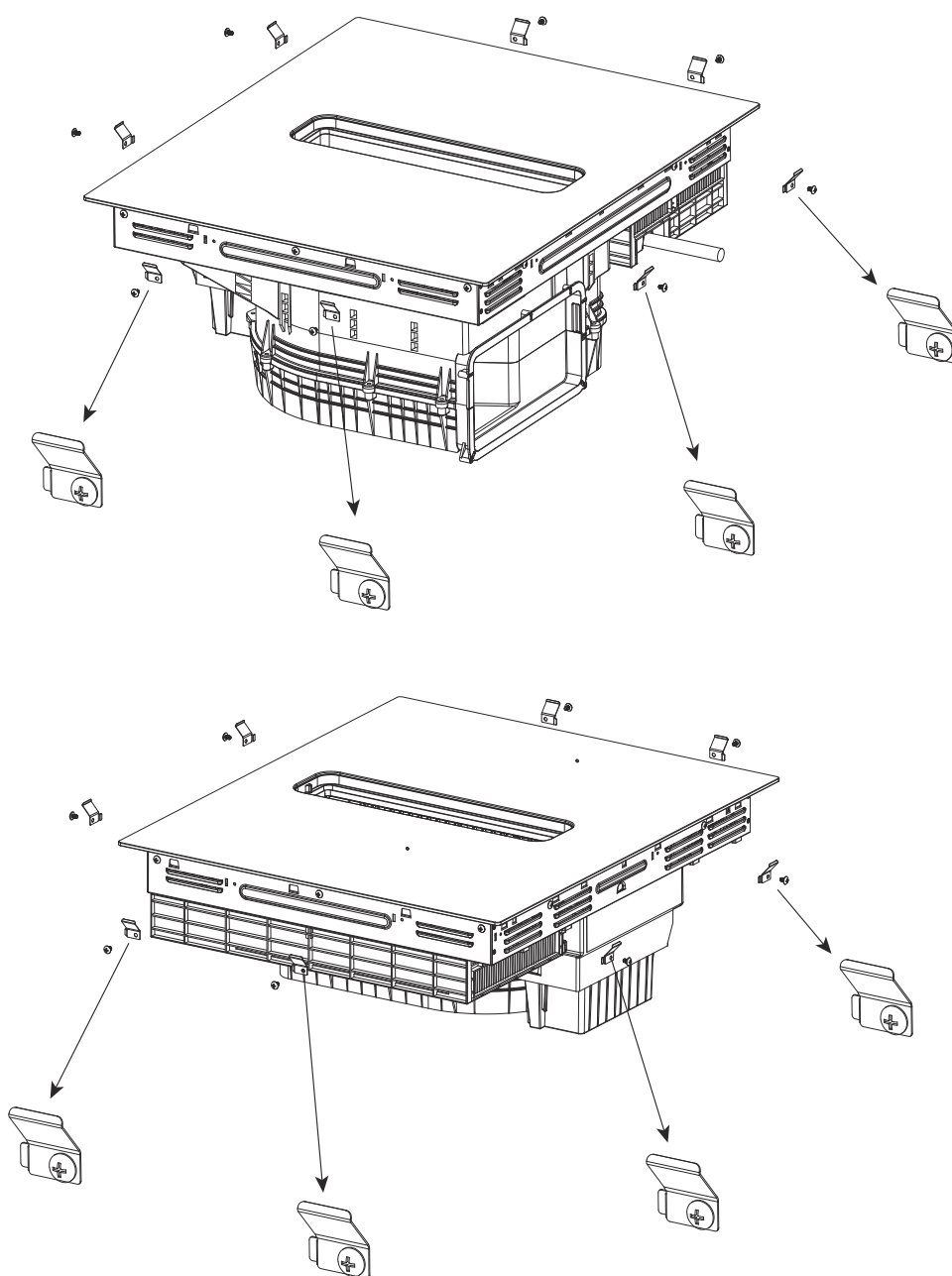


Retire as gavetas antes de instalar o eletrodoméstico

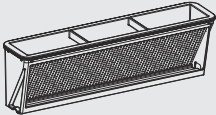
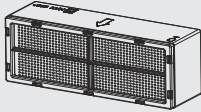


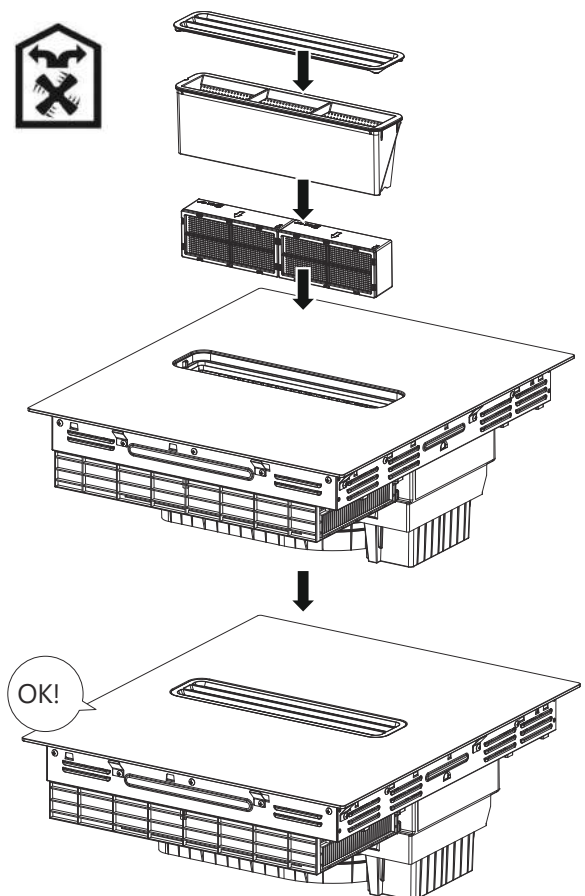
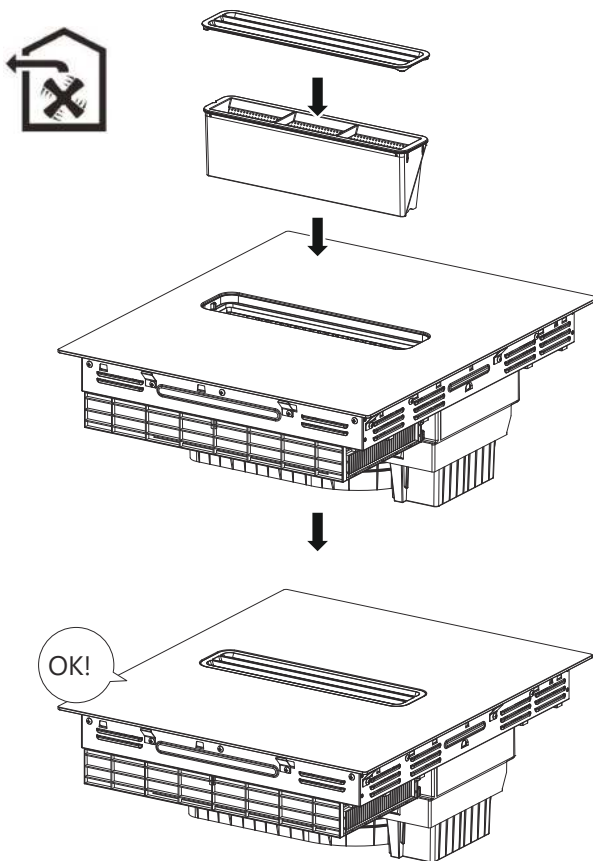
Instalação dos suportes no aparelho

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		Parafuso 3.9 *6	8

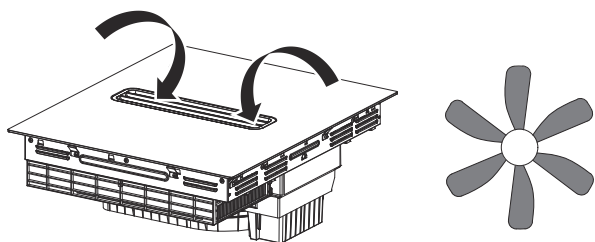
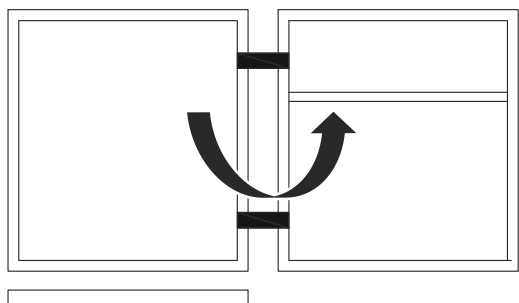


Modo de extração de ar e modo de recirculação de ar

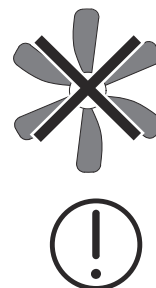
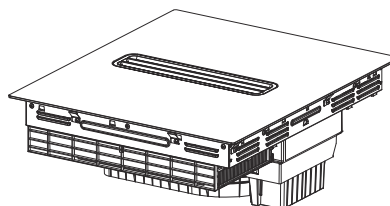
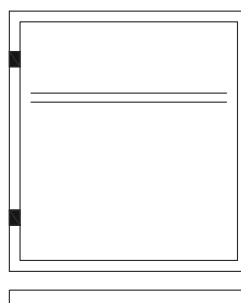
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1
G		Filtro de carvão ativado utilizado no modo de recirculação de ar/	2



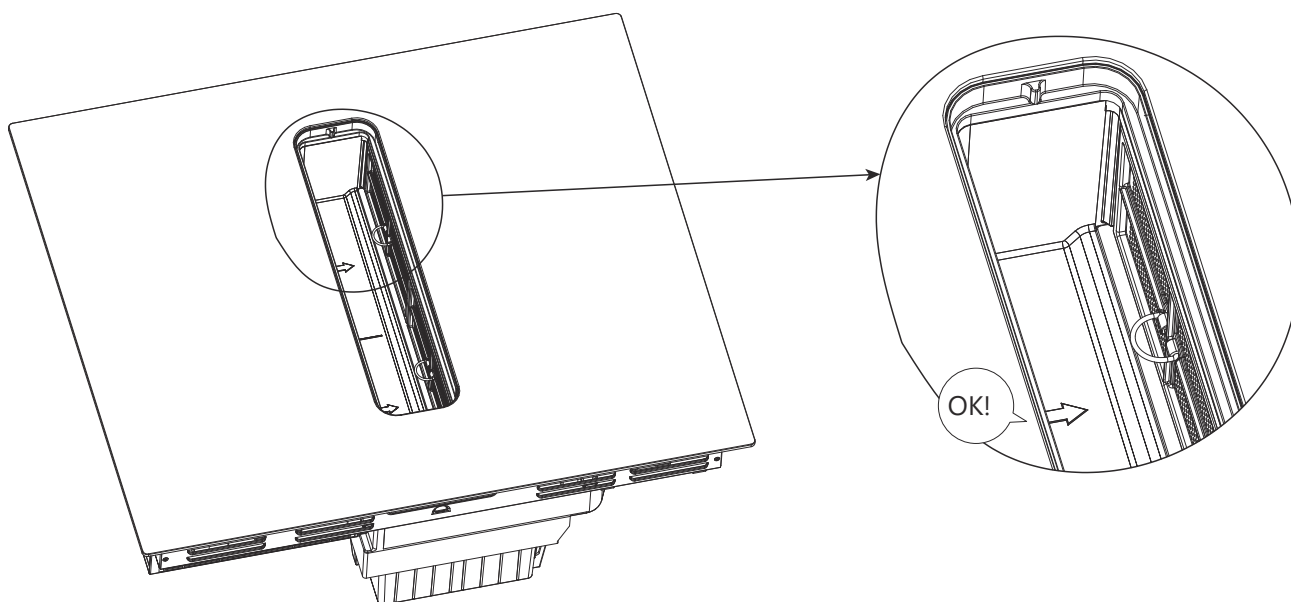
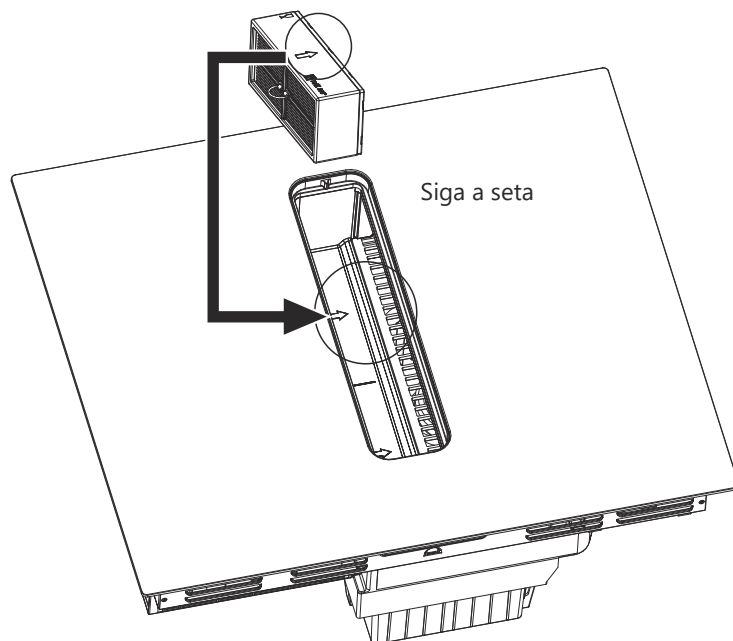
Abra a saída de ar da casa (normalmente janelas ou exaustor).

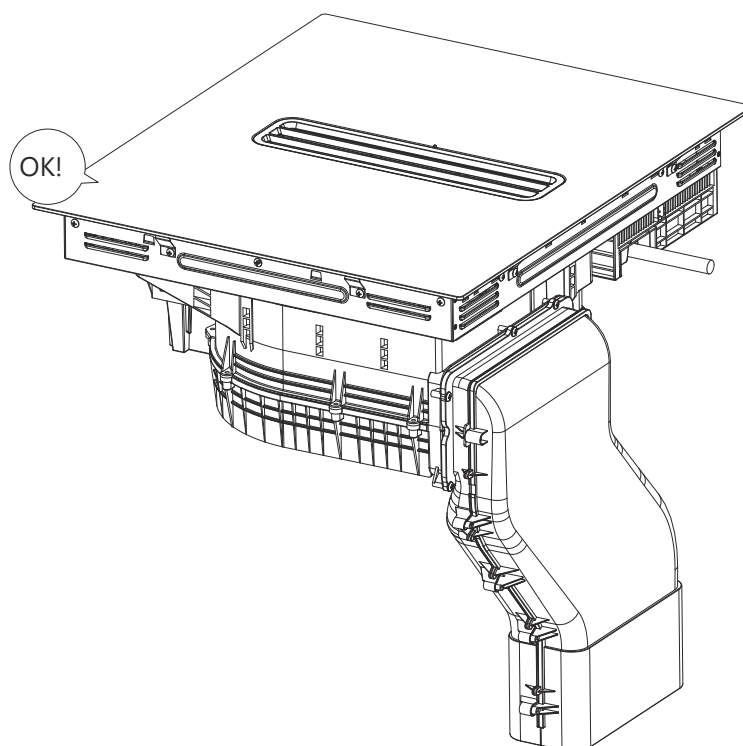
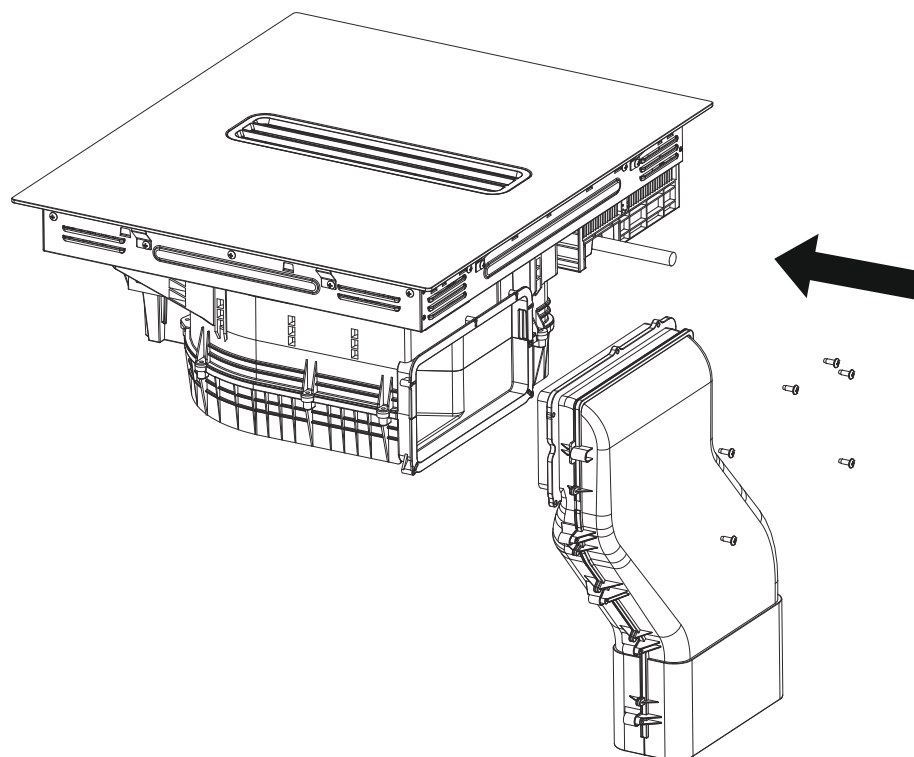


Se a saída de ar estiver fechada, não utilize o produto.

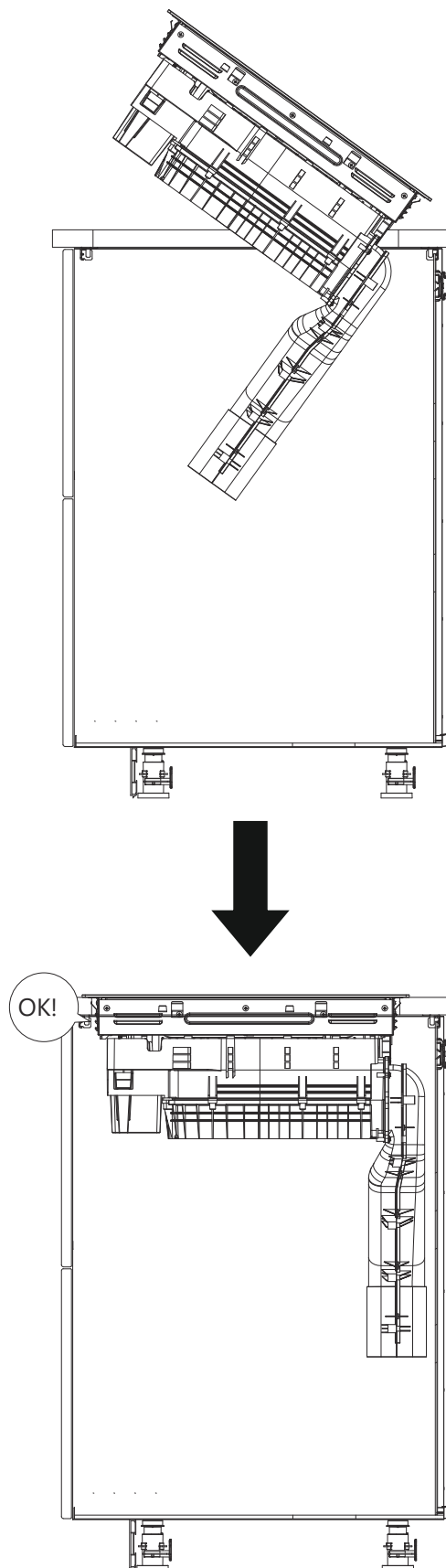


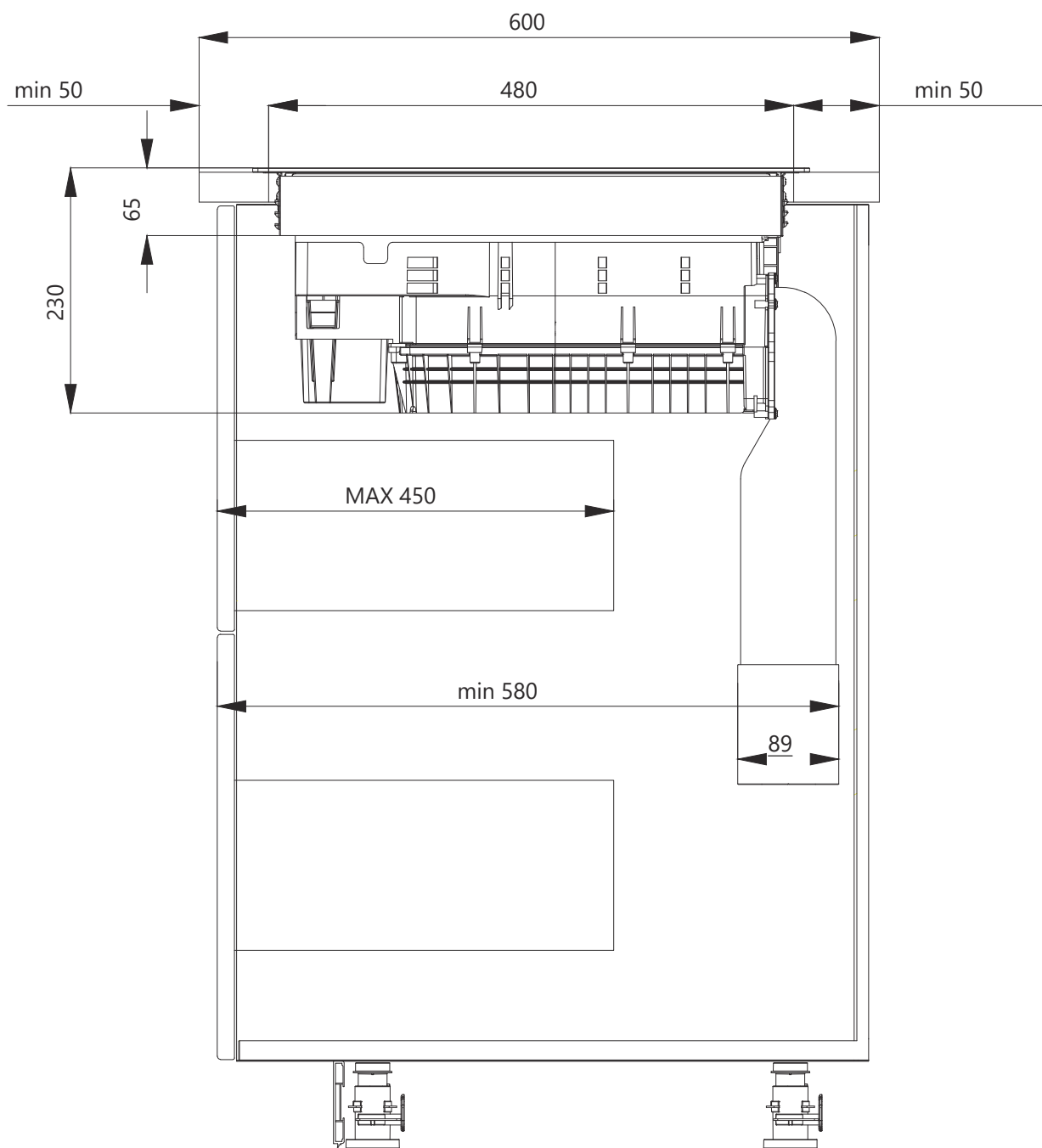
O filtro de carvão ativado está instalado no canto inferior direito da máquina.





Incline para baixo e encaixe o dispositivo no lugar.





Verificações após a instalação da placa

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior do armário até à base da placa de indução.
- Se a placa de cozedura estiver instalada por cima de uma gaveta ou armário, foi instalada uma barreira térmica por baixo da sua base.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente.

CUIDADO

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Confie a instalação a um profissional e não tente fazê-la você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar os seus componentes eletrónicos.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir a distribuição ideal do calor para a máxima fiabilidade.
4. A parede e a área de aquecimento por indução na superfície da placa devem ser resistentes ao calor.
5. De modo a evitar danos, a camada intermédia e a cola devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Ligar a placa de fogão à corrente

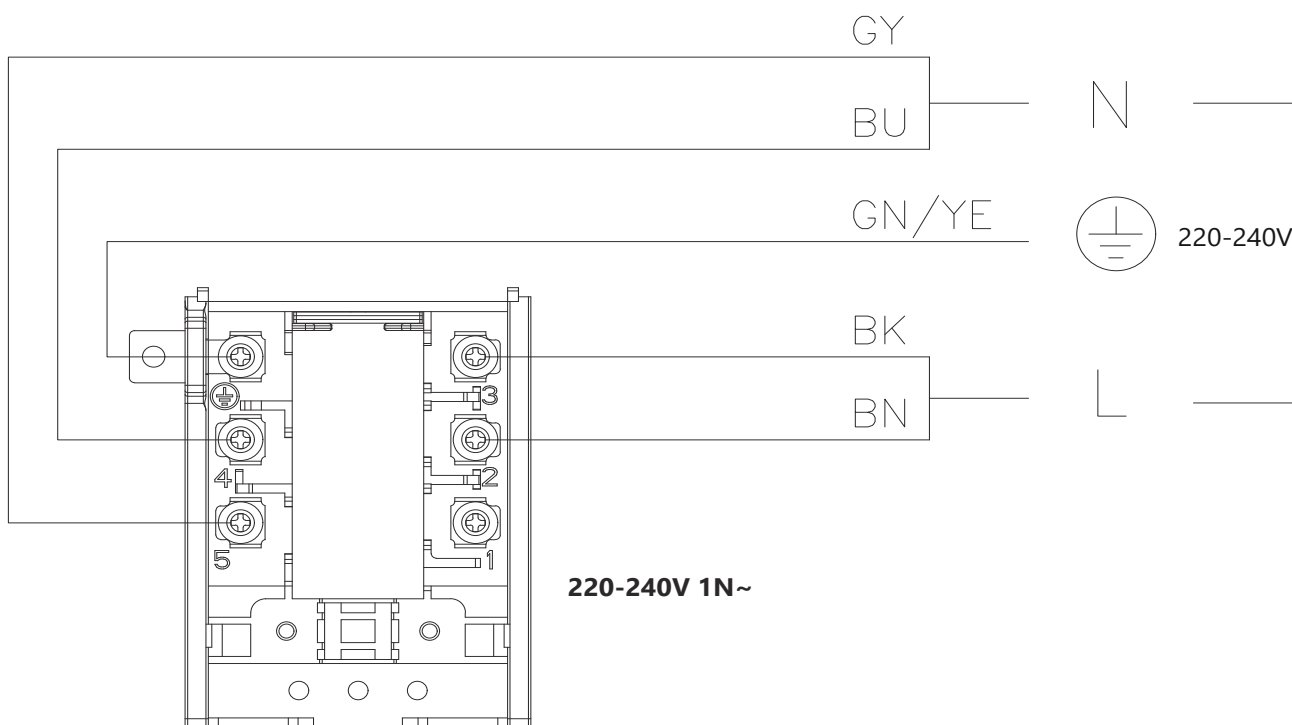
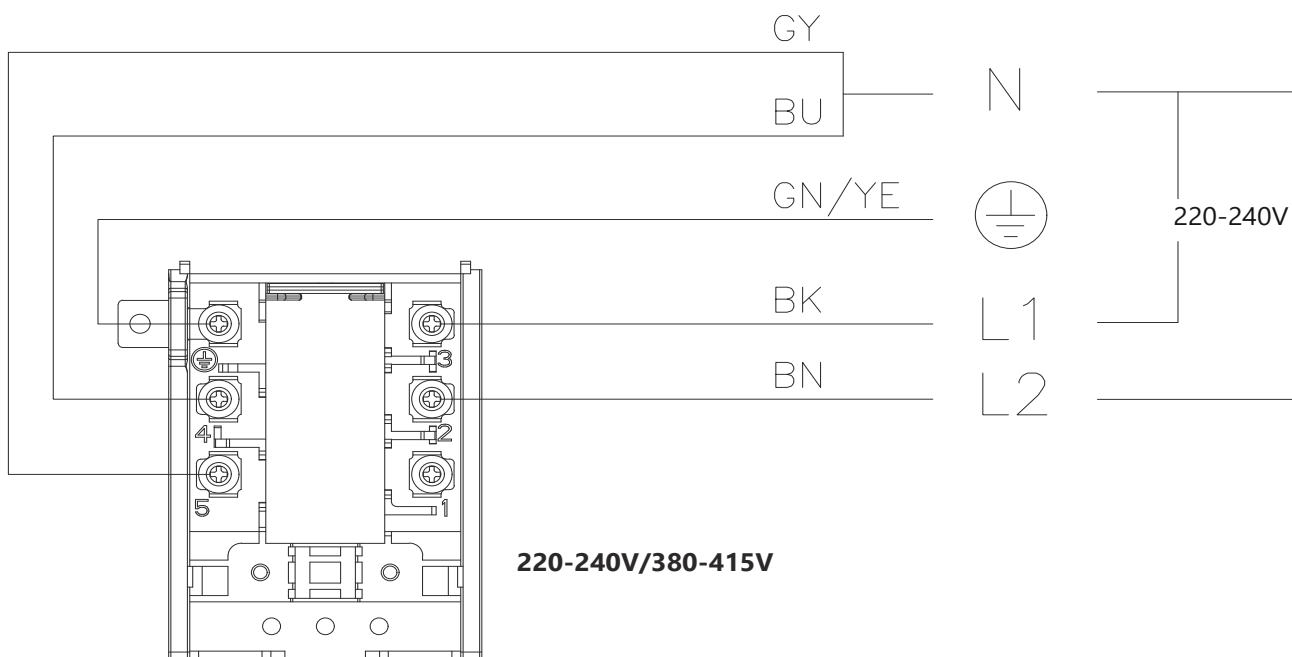
Este fogão deve ser ligado à corrente apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar o fogão à corrente, verifique se:

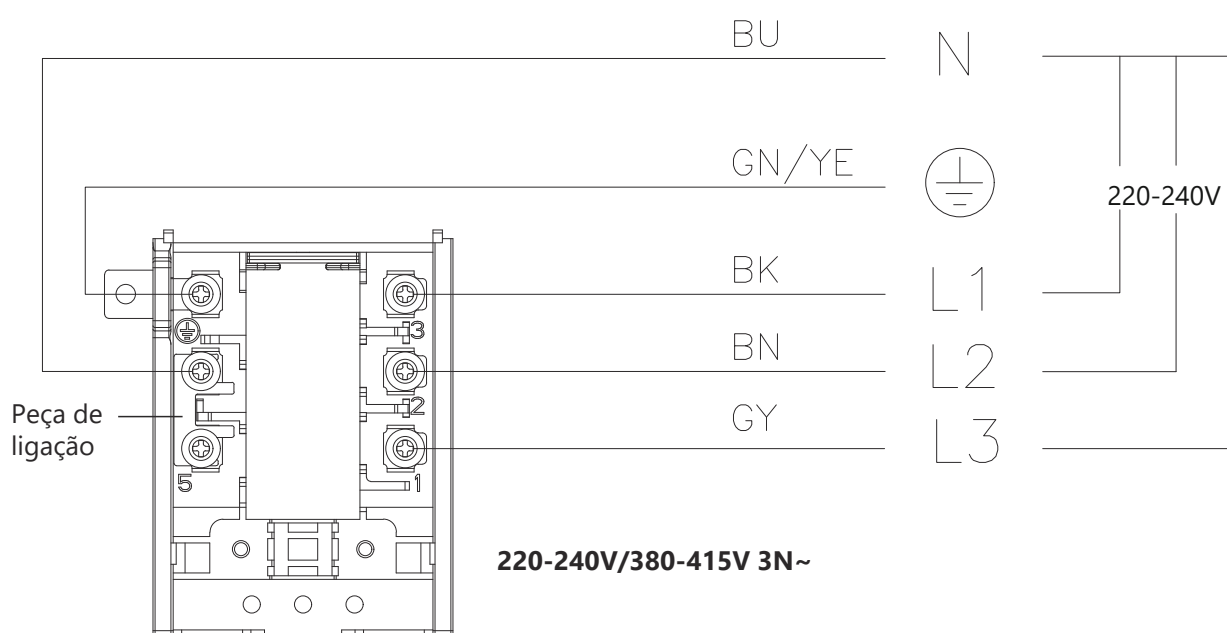
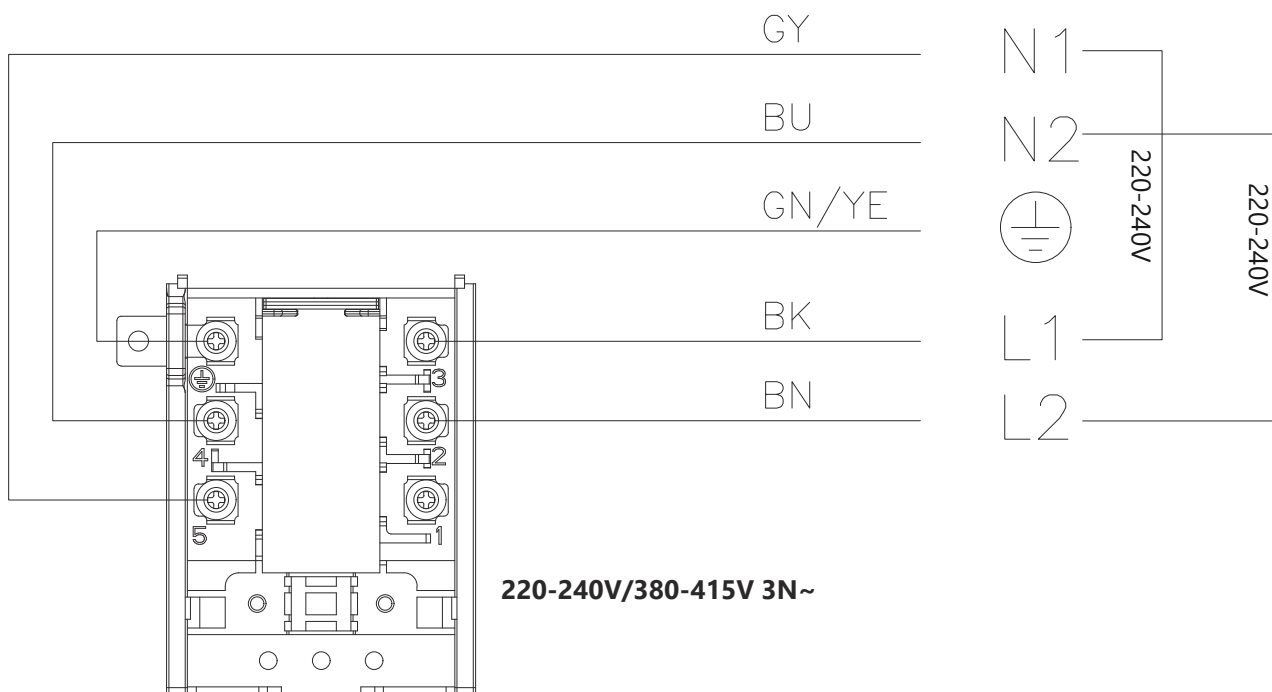
1. A instalação elétrica doméstica é adequada à potência consumida pelo fogão.
 2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
 3. Os cabos de alimentação suportam a carga especificada na placa de características.
- Para ligar o fogão à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura não exceda os 75 °C em qualquer ponto.

Consulte um eletricitista para verificar se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricitista qualificado.

- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho escolhido for igual ou superior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica através de uma ligação monofásica, como se mostra abaixo.
- Se o cabo estiver danificado ou necessitar de ser substituído, a operação deverá ser realizada por um agente de após-venda com ferramentas adequadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, deverá ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que a ligação elétrica está correta e em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.





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